



3-gangen menu €32.50  
4-gangen menu €38.50

### Voorgerechten

**Cannelloni van Livar ham** met een mousse van Parmezaanse kaas

**Tartaar van gerookte geulforel** met appel, ui en wasabi

**Crème brûlée van geitenkaas** ✓

### Soepen

**Huisgemaakte kreeftensoep** met kreeftenvlees en petits légumes

**Grootmoeders heldere kippensoep** met kippenvlees en  
julienne van groenten

### Tussengerecht

**Stukje gebakken kabeljauw** met een huisgemaakte kreeftensaus  
op een bedje van zeekraal

### Hoofdgerechten

**Biefstuk** met sjalottensaus, aardappelkroketten met amandelschaafsel  
en groenten

**Roodbaarsfilet** met basilicumsaus, linguine en spinazie

**Gevulde courgette** met gerookte knoflooksaus ✓

**Kreeft** met zilte groenten en frisse salade (+€12,-)

Supplement apart bij te bestellen bij hoofdgerechten:

Friet, bakaardappeltjes, salade

€3,50 per supplement

### Desserts

*Onze dessertkaart is een unieke samenwerking van kookboekenauteur Janneke Philippi, chef-kok Harold Hul en sous-chef Mick Bos van Parkhotel Valkenburg.*

**Kaasplankje** met homemade Chutney van rode uit, balsamico en verse kruiden

**Citrusmousse** met mediterrane yoghurt

**Mouilleux au chocolat** warm chocoladecakeje met vloeibare kern

*Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie? Meld het ons!*