

Groot

Grolsche Zijlende

Malse lende van de grill, geserveerd op verse groentes met een klassieke peper-cognacsaus.

27.50

Ossenhaas.....

Roergebakken ossenhaaspuntjes afgeblust met Stroganoff saus, geserveerd op verse groentes.

27.50

Rib eye of the tiger

Varkens rib eye in een krokante korst van broodkruim en geraspte kaas, geserveerd op geroosterde aardappeltjes met prei, geserveerd met een kruiden-kaassaus.

23.50

Schelvis Presley

Schelvisfilet in bierbeslag, krokant gebakken, geserveerd op een aardappelpuree en geglaceerde worteltjes en met een huisgemaakte tartaarsaus.

24.50

De Brinkheurne

Kipfilet met een vulling van gekruid kalfsgehakt, omwikkeld met spek uit de oven, geserveerd op linguine pasta met spinazie en Pecorino kaas.

23.50

Pak an badjakker...(V)

Bloemkoolroosjes in bierbeslag, afgeblust met een sambal-chilisaus met limoen en knoflook, geserveerd op roerbak noodles met verse groentes.

22.50

Nagerechten

Tiramisu!

Het Italiaanse opkikkertje voor na de maaltijd.

9.50

Hangop, klik weg, bel uw bank!

Hangop van Griekse Yoghurt, geserveerd met koekkrumels en een bosvruchten coulis.

9.50

Mousse dat nou?

Espresso-chocolade mousse, met espresso-chocolade brownie op basis van amandelmeel. (GV).

9.50

18:40, het klokhuis begint.....

Appeltje met rozijntjes, suiker, kaneel, boter en Amaretto uit de oven, Geserveerd op wentelteefjes van frites suikerbrood met een vanille-prosecco saus.

9.50

Heeft u een allergie? laat het ons weten, dan komen we er vast wel uit.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur.

Broodplankje.

Broodplankje met dips.

5.00

Tom & Tom aten soep... (V)

Licht gebonden soep van verse cherrytomaatjes, ui, knoflook, witte wijn, afgemaakt met mascarpone.

8.50

Champignons Dordogne. (V)

De klassieker, champignons in bierbeslag, geserveerd op salade en uiteraard zal de knoflooksaus niet ontbreken.

9.50

Sjors en sashimi

"tartaar" van fijngesneden tonijn sashimi (tonijn kort aangezet in de pan met zwarte peper) en in knoflook, gember, sjalot, sushi azijn gemarineerde gamba's met salade en een mayo van gekonfijte citroen en wasabi.

10.50

De ballen!

Huisgemaakte bitterballen van Procureur van het Limburgs kloostervarken, geserveerd met salade en een honing-mosterd saus.

9.50

Puk vd Petteflatbread.... (V)

Libanees Flatbread met Humus, geroosterde paprika, courgette, aubergine, bosui, bieslook, rode ui, fetakaas en salade.

9.50