

de Mangerie



SOEPEN

KREEFT

Kreeftensoep met rivierkreeftjes
Lobster soup with crayfish
Bisque d'homard avec écrevisses

€ 17

GAZPACHO GREEN**

Gazpacho green met een spies van gegrilde groenten
Green gazpacho with a skewer of grilled vegetables
Gazpacho vert avec une brochette de légumes grillées

€ 7

VOORGERECHTEN

CARPACCIO

Carpaccio van gerookte Rib-Eye met parmezaanse kaas en truffel crème
Carpaccio of smoked Rib-Eye with parmesan cheese and a cream of truffel
Carpaccio du Faux-filet et Parmesan et crème de truffe

€ 18

STEAK TARTAAR

Steak tartaar a la minute bereid, met salade en ei crème
Freshly prepared steak tartare, with salad and egg-cream
Steak tartare préparé a la minute, avec salade et crème aux œufs

(110 gr.)

€ 14

GROENE ASPERGES

Gegrilde groene asperges met Iberico chorizo, Serrano ham en gedroogde tomaten
Grilled green asparagus with Iberico chorizo, Serrano ham and sun-dried tomatoes
Asperges vertes grillées avec Iberico chorizo, jambon Serrano et tomates séchées

€ 18

SCHEERMESJES

Scheermesjes met quinoa, ras el hanout, fijne groenten en beurre blanc
Razor clams with quinoa, ras el hanout, fine vegetables and beurre blanc
Couteaux de mer avec quinoa, ras el hanout, Légumes fins et beurre blanc

€ 12

CEVICHE

Ceviche van coquille, tonijn en zalm, met gember, koriander, mango en chioggia bieten
Ceviche of coquille, tuna, salmon, with ginger, coriander, mango and chioggia beetroot
Ceviche de coquille, thon, saumon, avec gingembre, coriandre et chioggia betterave

€ 19

ZWEZERIK

Gebakken zwezerik met spinazie, paddenstoelen en dragonsaus
Grilled sweetbread from veal with spinach, mushrooms, tarragon sauce
Ris de veau frits avec épinards, champignons et sauce à l'estragon

€ 17

SALADE CAPRESE **

Salade met tomaat, burrata kaas, notensla, basilicum en olijfolie
Salad with tomato, burrata cheese, rocket lettuce, basil and olive oil
Salade de tomates, Burrata, roquette, basilic et huile d'olive

€ 16

** Ve

HOOFDGERECHTEN

AUSTRALIAN GRAINFED ENTRECOTE € 27

Entrecote van de grill met roerbakgroenten, gegrilde roseval aardappel en salsa verde
Entrecote from the grill, served with vegetables, grilled potatoes and salsa verde
Entrecôte, grillé avec des légumes, pommes de terre grillé et salsa verde

LAM € 23

Op oud limburgse wijze gemarineerde lam met karnemelk en provenciaalse kruiden met ratatouille

Lamb, marinated in a local traditional way, with buttermilk and provencial herbs served with ratatouille

Agneau mariné l'ancienne style Limbourgoise avec babeurre et aux herbes provençales, agneau mariné et ratatouille

ZALMFILET € 22

Zalmfilet met verse pasta, groenten, salsa van tomaat en beurre blanc
Salmon fillet with fresh pasta, vegetables, salsa of tomato and beurre blanc
Filet de saumon avec des pâtes, des légumes, salsa de tomate et beurre blanc

SCAMPI € 24

Spies van scampi met verse pasta, spinazie, cherry tomaten en kreeftenjus
Skewer of scampi with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and lobster sauce
Brochette de scampi aux pâtes fraîches, épinards, tomates cerises et sauce d'homard

THE ROSSINI € 35

Ossenhaas, foie gras, truffelsaus, roerbakgroenten en gegrilde roseval aardappel
Fillet of beef with goose liver, truffle sauce, stir fried vegetables and grilled roseval potatoes
Tournedos de boeuf au foie gras, sauce aux truffes, légumes sautées et pommes de terre grillé

PARELHOEN € 27

Parelhoen met champignon ravioli en truffeljus
Guinea fowl with mushroom ravioli and truffle gravy
Pintade avec raviolis aux champignons et sauce aux truffes

LINGUINI** € 17

Linguine met diverse verse groenten
Linguine with various fresh vegetables
Linguine avec divers légumes frais

DESSERTS

KAAS € 9 € 15

Plateau van 3 of 5 kazen
Assorted cheese platter, 3 or 5 cheeses
Plateau de fromage, 3 ou 5 pieces

AARDBEIEN € 7

Aardbeien met amaretto room en amandelkrokant
Strawberries with amaretto cream and almond crisp
Fraises à la crème d'amaretto et croustade aux amandes

CREME BRULEE € 8

Crème brûlée van lemon curd, crumble van chocolade en frambozensorbet
Crème brûlée of lemon curd, crumble of chocolate and raspberry sorbet
Crème brûlée de creme de citron, crumble de chocolat et sorbet à la framboise

ROOD FRUIT € 8

Rood fruit met huisgedraaid Yoghurt ijs en mango sorbet
Red fruit with home-made Yoghurt ice cream and mango sorbet
Fruits rouges avec glace à la Yaourt de maison et sorbet à la mangue

CHOCOLADE € 8

Chocolade sorbet met gecarameliseerde banaan, panna cotta van chocolade en kalhua
Chocolate sorbet with caramelized banana, panna cotta of chocolate and kalhua
Sorbet au chocolat avec banane caramélisée, panna cotta de chocolat et kalhua

TIRAMISU BASTOGNE € 8

Tiramisu van Bastogne Koekjes, mascarpone en een compote van rabarber
Tiramisu from Bastogne Biscuits, mascarpone and a compote of rhubarb
Tiramisu de biscuits de Bastogne, mascarpone et une compote de rhubarbe