

Voorgerechten

Duo van soep (vegetarisch)

Crème van broccoli met kruidenroom en een soep van rode paprika

Pikante garnalen

Noorse garnalen in een knoflook-peperolie uit de oven

Listers Trio

Schuim van komkommer met gedroogde Kempische boerenham, tomaatje gevuld met Hollandse garnalen en een huisgemaakte bitterbal van bospaddenstoelen

Carpaccio van het rund

Met rucolasla, pijnboompitten en truffelcrème

Gevogeltesalade

Gemengde sla met in port gegaarde stukjes kip, croutons, balsamicodressing en eendenleverkrullen

Eendenborst + € 3,50

Dun gesneden gerookte eendenborstfilet met een sinaasappel-frambozendressing

Salade geitenkaas (vegetarisch)

Gemengde salade met een lauwwarm geitenkaasje op toast, heidehoning en gewelde pruimen

Hoofdgerechten

Gerechten worden, tenzij anders vermeld, geserveerd met gratin. Op verzoek serveren wij dikke huisgemaakte frieten met mayonaise € 2,50

Koraalvis

Stevige filet met bladspinazie, geserveerd met tagliolini, Zeeuwse lamsoortjes en kreeftensaus

Kabeljauwfilet + € 5,00

Op de huid gebakken met geglaceerde worteltjes, pennepasta en een beurre blanc met grove mosterd

Scampi's

In knoflook gemarineerde scampi's met een saus van kerrie, risotto, appeltjes en rozijnen

Varkenshaasje

Met diverse seizoengroenten en onze welbekende klassieke champignon-roomsaus

Tartaar

Gebakken tartaar van het Laroche-rund met tomatenconcassée en pestodressing, chips van truffelaardappeltjes en een kalfsjus

Tournedos + € 5,00

Onze klassieker, geserveerd met haricots verts, saus van rode port met truffelolie en kruidenboter

Hoenderborst

Hoenderborst uit het Limburgse Bommerig met gele rijst, gebakken perzik, paksoi, pistachenootjes en een saus van cognac

Tortellini (vegetarisch)

Gevuld met spinazie, een saus van vier soorten kaas en kruidenolie

Nagerechten

Sorbet

Sorbet met vers fruit, ijs van sinaasappel en coulis van aardbeien

Tiramisu

Mascarpone, lange vingers, Amaretto en cacao

Dame blanche

Vanille-ijs, amandelkrokant, slagroom en apart geserveerde warme chocolade

Mousse van chocolade

Luchtige mousse van pure chocolade, gebrande noten en een romige karamelsaus

Lauwwarm abrikozentaartje

Ambachtelijk abrikozentaartje met een bolletje ijs van witte chocolade en een compote van rood fruit

Crème brûlée

Crème van vanille, afgebrand met een flinterdun laagje suiker

Kaasbord + € 2,50

Italiaanse kaas, brandnetelkaas en een warm geitenkaasje uit de oven van onze biologische "buren" de Genneper Hoeve, geserveerd met appelstroop, notenbrood en rucola

Menuprijs

2 gangen € 21,50

3 gangen € 24,50

Lekker snoepen bij de koffie?

Diverse gebakjes van Patisserie De Rouw € 3,50 per gebakje
(zolang voorradig)

High Tea

Wat kunt u verwachten? Een compleet verzorgde verwenmiddag met onbeperkt diverse theesoorten en koffie, waarbij u als eerste wraps geserveerd krijgt, met zalm, Kempische boerenham en eiersalade. Vervolgens krijgt u een klein soepje, waarna een etagère op tafel gepresenteerd wordt met 3 verschillende scones met clotted cream en huisgemaakte confiture, macarons, chocoladekrokant, luxe florentinekoek en minimergpijppjes, dit alles van meesterpatissier De Rouw uit Vught.

High tea serveren wij dagelijks na reservering vanaf 12.00 uur tot 16.00 uur.

Prijs per persoon € 24,50

Dessertkoffie € 6,50

Dom koffie

Dom Bénédictine

Irish koffie

Jameson Whisky

Italian koffie

Amaretto di Soronno

French koffie

Grand Marnier

Spanish Koffie

Tia Maria