

't Menu

Voorgerechten

Carpaccio	Licht gebakken dingesneden rundvlees - zwarte knoflookmayonaise - rucola - parmezaanse kaas	14,00
Vitello tonnato	Kalfsvlees - huisgemaakte tonijnsaus - kappertjes - rode ui	12,50
Rode bietencarpaccio	Vinaigrette - geitenkaas - pittenmix	11,00
Bloemkool wings	Gefrituurde bloemkool - knoflookmayonaise - schiacciata - koolsalade	11,00
Gamba's	Gebakken gamba's - knoflook - peterselie - chili flakes - schiacciata	16,50
Zalmtartaar	Avocado - dragonolie - soya-sesammayonaise - radijs	12,00

Soep

Tomatensoep	Basilicumolie - crème fraîche	6,50
Soep van 't moment	Vraag 't ons team	7,50

Proef 't Proeflokaal Proef onze favoriete gerechten *vanaf 2 personen* **TIP!** p.p. 14,00
Carpaccio - vitello tonnato - rodebietencarpaccio - schiacciata

Hoofdgerechten

Bavette 180 gram	Pepersaus - seizoensgroenten - oerfriet	28,50
Rumpsteak 200 gram	Zwarte knoflooksaus - seizoensgroenten - oerfriet	35,00
Kipsaté	Kippendijfilet - Punjab-kruiden - pindasaus - oerfriet - atjar - kroepoek	22,00
Tonijnsteak	Teriyaki-sojasaus - seizoensgroenten - krieltjes	27,50
Noorse zalm	Zalmfilet - botersaus - seizoensgroenten - krieltjes	25,00
Chili sin carne	Vegetarische chili - tortilla chips - guacamole - crème fraîche	19,50
Ravioli	Van ricotta en spinazie - salie - rucola - parmezaanse kaas	19,00

Lokale specialiteiten

Limburgs zuurvlees	Oerfriet - sla	27,50
Luikse ballen	Zoetzure saus - oerfriet - sla	25,00
't Proeflokaal burger	Brioche - rundvleesburger - Limburgse mosterd - oerfriet <i>ook vegetarisch verkrijgbaar</i>	22,50

Salades

Salade 't Proeflokaal	Gemengde sla - lauwwarme geitenkaas - rode ui - appel - honing	17,50
lekker met spek	+2,50	
Caesar salade	Romaine sla - geroosterde kip - rode uien - spek - ansjovis	18,50
Vissalade	Gemengde sla - zalm - tonijn - gamba - honing-mosterd dressing	23,00

Proef 't Proeflokaal Proef onze favoriete gerechten *vanaf 2 personen* **TIP!** p.p. 26,50
Zuurvlees - kipsaté - zalm - gamba's - oerfriet - seizoensgroente

Bijgerechten

Zoete aardappelfriet	Truffelmayonaise	8,50
Oerfriet	Mayonaise	5,00
Seizoensgroente		6,00
Gemengde salade		4,50
Brood	Kruidenboter - olijfolie	4,50
Krieltjes		6,00

't Menu

Desserts

Tiramisu	Limburgs likeurtje - slagroom - vers fruit	10,50
't Proeflokaaltje	Aardbeienmousse - aardbeien-ijs - slagroom - rood fruit	9,50
Chocotaartje	Ambachtelijk chocoladetaartje - rood fruit 	12,00
Dame Blanche	Vanille ijs - slagroom - warme chocoladesaus	9,50
Coupe sorbet	Limoensorbet - frambozensorbet - rood fruit - coulis	8,50
Limburgs kaasplankje	Drie kazen uit de streek - Limburgse stroop - noten	15,00

“

**Hier vertraagt de tijd
en begint het genieten.**

't Proeflokaal
ETEN & DRINKEN

't Keuzemenu 42,50

Voorgerecht

Tomatensoep Basilicumolie - crème fraîche ✓

Soep van 't moment Vraag 't ons team

Carpaccio Licht gebakken dingesneden rundvlees -
zwarte knoflookmayonaise - rucola - parmezaanse kaas

Zalmtartaar Avocado - dragon olie - soya sesammayonaise - radijs

Hoofdgerecht

Ravioli Van ricotta en spinazie - salie - rucola - parmezaanse kaas ✓

Bavette 180 gram Pepersaus - seizoensgroenten - oerfriet

Noorse zalm Zalmfilet - botersaus - seizoensgroenten - krieltjes

Dessert

Dame Blanche Vanille ijs - slagroom - warme chocoladesaus

Limburgs kaasplankje +5,00

Drie kazen uit de streek - Limburgse stroop - noten

“

**Elke gang een moment.
Samen een herinnering.**