


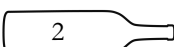
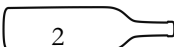
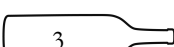
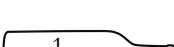
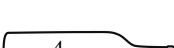
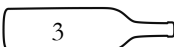
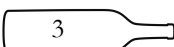
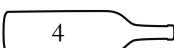
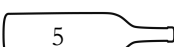
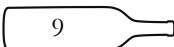
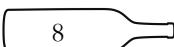
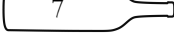
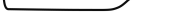


Het Binnenhof

	€	Wijnsuggestie
<u>Voor- & tussengerechten</u>		
Zeeuwse oesters (creuzes) op ijs, (½ dozijn), met een vinaigrette, brood en boter	22,50	
Lauwarme Schotse huisgerookte zalm met Zeeuwse oester, aardappelcrème, hollandaise saus en groene kruidencoulis	19,50	
Terrine van bio-ganzenlever uit 'Upignac', brioche en gewekte abrikoos	26,50	
Rosbief van hert op een lichte mayonaise van bospaddenstoelen, walnoten, ganzenleverkrullen en rucola	22,50	
Rijkelijk gevulde romige kreeftensoep met rosé champagne	16,50	
Schuimige bospaddenstoelensoep, flan van ganzenlever, knolselderij en truffel	14,50	
Gebakken St. Jacobsschelpen met pastinaak, pompoen en kerrie	23,00	
In "Ter Dolen" - bier gesmoorde kalfswang met schorseneren, papardelle en rode bietjes	24,50	
<u>Hoofdgerechten</u>		
Zee tong 'Meunière', huisbereide Vlaamse frites en gemengde salade	47,50	
Grietbot filet gegratineerd met gruyère, selderij en schuimige saus van lavendel	37,50	
Tournedos 'Blanc-bleu' met rode uien marmelade, groenten van de koude grond en aardappelfondant	32,50	
Tamme eendenborstfilet met gebrande amandelen, witlof, schorseneren en citroen peperjus	24,50	
<u>Desserts</u>		
Belgische kazen van affineur Peter Verbruggen met Limburgse appelstroop	14,50	
Warm chocolade taartje met exotisch fruit en vanille	12,50	
Crème brûlée van Tahiti vanille en Grand Marnier ijs	12,50	
Panacotta van bloed sinaasappel , hangop, granité van Underberg en bloedsinaasappelsorbet	12,50	

Huiswijnen

Chardonnay Les Vignes de Madame 2010 Domaine La Baume, Pays d'Oc	4,95 / 27,50
Lhusanes 2004 Domaine des Trios Orris, Côtes du Roussillon	4,95 / 27,50
Rosé Mille X, 2010 Costières de Nîmes	4,95 / 27,50

Apéritief

Cava 'Arte Latino' Methodo Traditional Brut	7,75 / 37,50
Rosé Parel 2008 Wijnkasteel Genoels-Elderen, Riemst - Limburg	9,75 / 49,00
Champagne Pommery Brut Royal, S.A.	12,95 / 75,00

Aanbevolen Wijnen

Wit

1. Viognier 2010 Domaine de Mont-Auriol, Pays d'Oc	6,50 / 29,00
2. Sancerre Cuvée Sélection 2007 Jean-Claude Châtelain, Loire	8,00 / 37,00
3. Chablis Les Caillottes 2009 Pascal Bouchard, Bourgogne	7,50 / 35,00

Rood

4. Châteaux Les Ollieux Romanis Corbières 2009	7,50 / 35,00
5. Château Olcé 2006 Bordeaux	7,50 / 35,00

Dessert

6. Château de Jurque Tendresse, Jurancon 2009	7,50
7. Muscat Grains de Vigne, Lafage, Rivesaltes 2010	7,50
8. Maury, Domaine de Soulanes, Côtes du Roussillon 2010	7,50
9. Quinta do Noval LBV Port 2003	7,50

De uitgebreide wijnkaart van Sommelier Loek Bastin staat tot uw beschikking !

Het Binnenhof

In ons restaurant het Binnenhof werken wij met seizoensgebonden, zeer smaakvolle en biologische producten uit onze regio. Enkele voorbeelden zijn het op diervriendelijke en biologische wijze geteeld vlees van het Blanc-Bleu rund, Belgische kazen van Affineur Peter Verbruggen, groenten uit lokale tuinen en mooie streekproducten van Limburgse hoeves. De streek heeft veel moois te bieden;

Wij verbeugen ons u te mogen verrassen met al deze smaakvolle ingrediënten!

MENU 'LIMBURG PUUR'

Stijlvol Limburgs genieten volgens marktaanvoer en naar inspiratie van de dag!

Chef Fred Lenders en zijn team presenteren een speciaal 3-gangen verrassingsmenu, samengesteld uit zorgvuldig geselecteerde regionale producten, tijdens lunch en diner

Prijs: € 39,50 p.p.

De kleine honger

	€
Kwekkeboom bitterballen (6st), met Maastrichtse kruidenmosterd van Adriaan	6,50
Blokjes Oud-Amsterdammer, met Maastrichtse kruidenmosterd van Adriaan	6,50
Drie canapés, luxe belegd	7,50
Traditionele Club Sandwich	15,00
Salade 'Gourmand'; uw keuze uit een rijkelijke garnering van vis of vlees	19,50
Rijkelijk gevulde, gebonden ossenstaartsoep met Madeira	9,50
Linguine aioli met scampi, oventomaatjes en Parmezaan	21,50
Klassieke Elzasser zuurkoolschotel	21,50
Dame Blanche met warme chocoladesaus en vers geslagen room	12,50

Bij de koffie

Tot 17.00 uur

	€
Divers luxe gebak van Mathieu Hermans	5,50

Openingstijden :

Onze keuken van Restaurant het Binnenhof is geopend op:

Dagelijks: 12.00u – 21.30u

*Op dinsdag en woensdag serveren wij
gerechten van onze kleine kaart*