

Voorgerechten

- Vorspeisen -

Soep van tomaten en gepofte paprika met basilicumroom Suppe von Tomaten und gerösteten Paprika mit Basilikumrahm	€ 4,75
Zuurkoolsoep met crème fraîche en gebakken Duroc -pekjes Sauerkrautsuppe mit Crème fraîche und gebratenem Durocspeck	€ 5,50
Bospaddenstoelenbouillon met Limburgse rookworst en paddenstoeltjes Waldpilzbouillon mit Limburger Räucherwurst und Pilzen	€ 5,25
Gerookte geulforel uit "Beutenaken" met groene appelschuim en mierikswortelcrème Hausgeräucherte Forelle aus "Beutenaken" mit grünem Apfelschaum und Meerrettichcrème	€ 10,50
Carpaccio van Limousinrind met truffelcrème en Parmezaanse kaas Carpaccio vom Limousinrind mit Truffelcrème und Parmesankäse	€ 12,50
Huisgemaarinede zalm met een frisse salade van aardappels en spek Marinierter Lachs mit einem frischen Kartoffel-Speck-Salat	€ 11,95
Huisgemaakte terrine van eend uit het Belgische Baelen met pruimenchutney Hausgemachte Ententerrine aus dem belgischen Baelen mit Pflaumenchutney	€ 11,25
Salade met gebakken bospaddenstoelen en biologische geitenkaaskroketjes Salat mit gebratenen Waldpilzen und biologischen Ziegenkäsekroketten	€ 11,95
Tartaar van bospeen met een Limburgs hoeve-eitje en scampi's in een jasje van aardappel Karottentatar mit einem Limburger Gutsei und Scampis mit Kartoffelmantel	€ 11,95

Hoofdgerechten

- Hauptgerichte -

Gebakken geulforel uit het buurdorpje "Beutenaken" met een notenboter Gebratene Forelle aus dem Nachbardorf „Beutenaken“ an Nußbutter	€ 19,50
Gebakken scampi's (gepeld) met gepofte knoflook-suprêmesaus Gebratene Scampis (geschält) an einer Suprêmesoße von geröstetem Knoblauch	€ 19,50 Seniorenportie/Seniorenportion € 16,95
Huisgerookte zalmfilet met een Limburgse zuurkoolsaus Geräuchertes Lachsfilet an einer Limburger Sauerkrautsoße	€ 17,95
Varkensschnitzel met champignon-roomsaus Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße	€ 17,50 Seniorenportie/Seniorenportion € 14,75
Kalfslever "Gerardus-style" (met spek en ui) Kalbsleber à la "Gerardus" (mit Zwiebeln und Speck)	€ 21,50
Biefstuk van Limburgs Limousin met Limburgse rodewijnjus en meloesuitjes Filetsteak vom Limburger Limousin-Rind an einer Limburger Rotweinsauce und Silberzwiebeln	€ 22,50
Zacht gegaarde eendenborst uit Baelen met eigen jus en bloedsinaasappel Zart gegarte Entenbrust aus Baelen in eigener Jus und Blutorange	€ 21,50
Doradefilet met beurre blanc en een reductie van rode wijn en anijs Doradefilet an einer „Beurre Blanc“-Soße und einer Rotwein-Anis-Reduktion	€ 21,50
Zacht gegaard Limburgs hoen met salie en Duroc-ham met een jus van "Pas de Bleu"-kaas Zart gegartes Limburger Huhn mit Salbei und Durocschinken an einer „Pas de Bleu“-Käsesauce	€ 17,50
Taartje van geitenkaas en spinazie, met een gemengde salade (vegetarisch) Törtchen aus Ziegenkäse und Spinat mit einem gemischten Salat (vegetarisch)	€ 17,50
Mechelse spelpasta met gebakken paddenstoelen en Limburgse geitenkaas (vegetarisch) als hoofdgerecht/ Hauptgericht Nudelspezialität aus Mechelen mit gebratenen Pilzen und Limburger Ziegenkäse (vegetarisch)	€ 17,50 als voorgerecht/Vorspeise € 11,95