

TERROIR LUNCH MENU @JEFF

Asperges op Vlaamse wijze - “Witte asperges van Limburgse bodem, zacht gekookt, met romige botersaus, fijne ham, zachtgekookt ei en een vleugje citroen.”

Of

Gepocheerde Hoeve ei – “Gepocheerd hoeve-ei van lokale boerderij, geserveerd op zachte aardappel, met romige mousselinesaus en afgewerkt met verse tuinkruiden en een vleugje zwarte peper.”

Wijting - “Limburgse asperges, bloemkool en zachte saus, subtiel op smaak gebracht met citroen.”

Of

Braadworst van Limburgs varken - jonge wortel, erwten en afgewerkt met een fluweelzachte puree van aardappel, fijne graanmosterd roomsaus.

Mascarpone en aardbeien - romig, fris en verfijnd met sorbet

Of

Koffie met een knapperig crème au beurre koekje

3 Gangen 49€ (VG, HG, D)	Selectie wijnen	31€
	Selectie infusies	24€
2 Gangen 44€ (VG, HG of HG, DS)	Selectie wijnen	24€
	Selectie infusies	17€
1 Gang 39€ (HG, KOFFIE)	Glas wijn	8€

Ons zorgvuldig samengestelde lunch menu wordt per tafel geserveerd, zodat het hele gezelschap samen kan genieten van een culinaire reis door de seizoenen en onze streekproducten.