ut lieuwke

Hoofdgerechten

Main courses

In roomboter gebakken biefstuk van ossenhaas - romige saus van groene milde peper. 29,50
Sirloin steak sautéed in butter - creamy sauce with soft green pepper.

Gekonfijte eendenbout – bospaddenstoelen - zuurkool – jus van Limburgse mosterd. 27,50
Confit of duck leg - pickled cabbage - sautéed mushrooms - gravy with Limburgs mustard.

Gegrilde entrecote van Limburgs boerderij kalf – saus van morille – Bundelzwammen. 28,50
Grilled Limburgs dairy veal entrecote - morilles sauce - fried bundle mushrooms

Zacht gegaarde kabeljauw – jonge spinazie – crème van Charlotte aardappel – saus van grijze garnalen. 26,50
softly cooked cod - young spinach - cream of Charlotte potato - sauce of gray shrimps.

In roomboter gebakken Noordzee tong - braadjus - kriel aardappelen. Dagprijs
North Sea sole - sautéed in butter - gravy - new potatoes.

Om lang wachten te voor komen en de kwaliteit te garanderen genieten wij de voorkeur om vanaf 8 personen de keuze te beperken tot 3 verschillende voor- en/of hoofdgerechten