

Weerter kermis menu

Bites

Vers gebakken brood roomboter olijfolie zeezout		6,50
Jalapeno roomkaas Chili	(3 stuks)	7,50
Loaded truffle fries parmezaan bosui truffel		11,00
Gyoza Veggie gele currysaus	(3 stuks)	6,50
Normandische oester "Naturel" citroen rode wijn azijn	(per stuk)	4,00
	(6 stuks)	20,00
Crispy garnalen siracha	(5 stuks)	10,00
Nori crisp met gemarineerde zalm avocado	(3 stuks)	11,50
Gyoza gevuld met shrips	(3 stuks)	6,50
Patanegra Iberico ham	(80 gram)	21,50
Brioche tartaar rund truffel	(3 stuks)	11,50
Bourgondische kalfsbitterballen mosterd	(per stuk)	1,60
Yakatori Japanese Flavours	(3 stuks)	3,00
Mini carpaccio rund pesto pecorino		5,00
Kaasplankje stroop kletsenbrood	(4 stuks)	16,00
	(5 stuks)	19,00
Borrelplankje	(per persoon)	12,00
Livarham bitterbal oude kaas truffelkaas brood		
Gebakje		
Huisgemaakte éclair met sinasappel curd en rood fruit		5,00

Wijnproeverijen - proeverij van 3 halve glazen wijn

Limburgse wijnervaring

Witte en rode wijn:	Auxerrois Thorn – Pinot Gris Thorn – Pinot Noir Barrique Thorn	13,50
---------------------	--	-------

Trilogie van top wijnen

Witte wijn:	Grünerveltliner Oostenrijk – Chardonnay Saint Véran - Garnacha blanca Rioja	15,50
Rode wijn:	Malbec Argentinië - Barbera d'asti Piemonte – Saperavi Georgië	13,00

De kunst van Wijn: 3 Iconen

Witte wijn:	Riesling Mosel Duitsland - Sauvignon Blanc Friuli - Chardonnay Meusault	29,50
Rode wijn:	Pinot Noir New Zealand – Sangiovese Chianti Riserva – Merlot St. Emilion	21,00

Van vrijdag 27 september t/m woensdag 2 oktober

Weerter kermis menu

Voorgerechten

Tartaar van rund gepocheerd ei truffel	13,50
Rilette van kabeljauw crème van groene kruiden	13,50
Kalfscarpaccio groene kruiden spekjes tomaten crème	16,50
Gerookte knoflooksoep bosui shiitake croutons	7,50

**Bij de voorgerechten wordt brood geserveerd*

Hoofdgerechten

Zalmfilet warme groenten boterjus frietjes	22,50
Spare Ribs knoflook en BBQ saus salade frietjes	22,50
Australische steak chimmi churri salade frietjes	24,50
Pasta pesto tomaat parmezaan	19,50

**Bij de hoofdgerechten wordt brood geserveerd*

Nagerechten

Koffie met Friandises	(2 stuks)	7,50
Kaasplankje stroop nootjes kletsenbrood	(3 stuks)	14,50
Cremeux van mango rood fruit mango sorbet		8,50
Dame Blanche vanille-ijs warme chocoladesaus slagroom		10,00

Aperitieven en wijnen

Aperitieven

Crémant Brut	6,50	Aperol Spritz	9,50
Spumante Rose Brut	8,50	Gin Tonic	10,50

Witte wijnen

2023	Verdejo	Rippa Dorii, Ontanon, Rueda Spain	6,00
2022	Sauvignon Blanc	Rio Floriano, Collio Italy	6,50
2022	Chardonnay	Radacini, Vintage, Republica Moldova	6,50
2023	Grünerveltliner	Weingut Reinfeld, Burgenland Austria	7,50
2023	Picpoul de Pinet	Moulin de Gassac, Hérault Languedoc France	9,00
2021	Garnacha Blanca	Rioja, Bodegas Domeco de Jaurata, Spain	11,00
2022	Chardonnay	Saint Véran, Domaine Luquet, Bourgogne France	12,00

Rode Wijnen

2022	Monastrell	Jumilla 'Exodo', Bodegas Delampa, Spain	6,00
2018	Malbec	Dona Evita, Mendoza Argentina	7,50
2021	Saperavi	Taoba, Ilia Estate, Georgia	9,00
2021	Barbera	Barbera d'asti Superiore, Vite Colte, Italy	9,50