

Wijnbar 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
Gerookte zalm crostini's	80gram	12,00
Gyoza gevuld met shrips	3 stuks	6,50
Patanegra Iberico ham	80 gram	21,50
Steak tartaar crostini's		10,00
Bourgondische kalfsbitterballen mosterd	per stuk	1,60
Yakatori Japanese Flavours	3 stuks	6,50
Mini carpaccio rund pesto parmezaan		5,00
Kaasplankje stroop kletsenbrood	4 stuks	16,00
	5 stuks	19,00
Borrelplankje	per persoon	12,00
Livarham bitterbal oude kaas truffelkaas brood		

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

Wijnbar menu

Gerechten wisselen iedere maand

Voorgerechten

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

**Bij de voorgerechten wordt brood geserveerd*

Hoofdgerechten

Zalmfilet warme groenten boterjus	22,50
Spare Ribs knoflook en BBQ saus salade	22,50
Pasta pesto tomaat parmezaan	19,50

**Bij de hoofdgerechten wordt friet 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

Culinaire agenda

27 september – 2 oktober

Weerter kermis met een aangepaste Kermiskaart

17 oktober 20.30 uur – 0.00 uur

Jubileum feestavond

Lounge DJ, avondvullend hapjes, standaard dranken

€ 45,00 p.p. all-in, reserveren via onze website

19 oktober 18.00 uur – 0.00 uur

Feestelijk Jubileumdiner

Lounge DJ, oesters, 7 gangen walking dinner, standaard dranken

€ 99,00 p.p. all-in, reserveren via onze website

2 November 18.30 uur - 0.00 uur

Wilde wijnavond - SAVE THE DATE -

Fantastische wijnavond met 6 gangenmenu met wijnen, water en koffie

€ 110,00 p.p. all-in, reserveren via onze website