

# IN DE OUDE WATERMOLEN

## Menu du Chef

Menu-3 gangen	49
Menu-4 gangen	59
Menu-5 gangen	69

### Voorgerechten

---

**Pompoen**  14  
Chipotle | Burrata

**Tonijn** 18  
Tataki | Furikake | Wasabi

**Zalm** 15  
Gerookt | Mosterd | Dille | Zoetzuur

**Kalf** 15  
Gegrild | Artisjok | Tonijnmayonaise

**Hert** 17  
Carpaccio | Parmezaanse Kaas |  
Truffel

### Tussengerechten

---

**Aubergine**  14  
Ras el Hanout | Medjool Dadel

**Kreeft** 16  
Bisque | Zuurdesem | Rouille

**Wild** 14  
Bouillon | Brioche | Paddenstoelen

**Coquille** 22  
Gebakken | Caponata | Beurre Blanc

Gerechten met een  zijn vegetarisch.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze bedienings-medewerkers. Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

# IN DE OUDE WATERMOLEN

## Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur uit het seizoen en mogelijk uit Nederland

### Watermolen Wild Special

#### Hert

Gebraden filet | Rode Kool |  
Rode Wijnsaus

37

**Eekhoortjesbrood**  22  
Ravioli | Knolselderij | Truffelsaus

**Vis van de Dag** 28  
Vis uit het Seizoen | Bellaveduta  
Tomaat | Basilicumsaus

**Maas Rijn IJssel rund | Piet van de Berg** 32  
Kogelbiefstuk | Rode Kool | Peppersaus

Entrecote 200 gram +10

**Limburgs Klooster Varken | Livar** 28  
Saltimbocca | Rode Ui | Mosterd

**Oranje Hoer | Johan Leenders** 26  
Kip | Wortel | Rode Bietenjus

**Wildzwijn** 30  
Winterse Stoof | Meloes Ui |  
Jeneverbes

## Extra bij het hoofdgerecht

### Verse Aardappel Friet

Rozemarijn | Mayonaise 5

Truffel | Mayonaise | Parmezaanse  
Kaas 8

## Nagerechten

**Kaas** 18  
Assortiment | Vijgen | Rogge  
Krentenbrood

**Witte Chocolate** 14  
Cardamon | Citrus | Amandel

**Appel** 14  
Tarte Tartin | Bourbon Vanille |  
Boerenjongens

**Dame Blanche** 14  
Klassiek | Bourbon Vanille | Bittere  
Chocolate