

IN DE OUDE WATERMOLEN

Voorgerechten

Pompoen* 14
Diverse bereidingen | Burrata

Tonijn 18
Tataki | Furikake | Wasabi

Zalm 15
Gerookt | Mosterd | Dille | Zoetzuur

Kalf 15
vitello | Artisjok | Tonijnmayonaise

Terinne van livar varken 15
Dragon Mayonaise |
Bundelzwam | Brioche

Tussengerechten

Aubergine* 14
Ras el Hanout | Medjool Dadel

Kreeft 16
Bisque | Zuurdesem | Rouille

Rund 12
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 Special

Eend

Filet | Rode Kool |
Rode Wijnsaus

23

Eekhoorntjesbrood* 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 | Pepersaus

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

Oranje Hoen | Johan Leenders 26
Kip | Wortel | Rode Bietenjus

Ossobucco 30
Kalf | Winterse Stoof |
Meloes Ui

Extra bij het hoofdgerecht

Verse Aardappel Friet

Rozemarijn | Mayonaise* 5

Truffel | Mayonaise | Parmezaanse
Kaas* 8

Nagerechten

Kaas* 18
Assortiment | Vijgen | Rogge
Krentenbrood

Witte Chocolade* 14
Cardamon | Citrus | Amandel

Appel* 14
Tarte Tartin | Bourbon Vanille |
Boerenjongens

Dame Blanche* 14
Klassiek | Bourbon Vanille | Bitter
Chocolade

Bosvruchtentaartje* 14
Violet | Yoghurt Bosvruchten