



## HOTEL BRULL BY SAILLANT

### Voorgerechten

<b>Tartaar van rund</b> truffelcrème   kwartelei   zoetzure groenten	€ 11
<b>Serranoham</b> meloen   mozzarella   basilicum	€ 12
<b>Gerookte zalm &amp; rivierkreeft</b> couscous   limoencrème   wasabi	€ 12
<b>Rode biet &amp; geitenkaas (v)</b> appel   rucola   balsamico	€ 11

### Soepen

<b>Gevogeltebouillon</b> hoender   zomergroenten   bosui	€ 7.50
<b>Velouté van courgette</b> gorgonzola   oregano   bosui	€ 7.50

### Hoofdgerechten

<b>Limburgse hoender</b> spek   crème van doperwt   seizoensgroenten   dragonsaus	€ 18
<b>Kalfsoester</b> crème van knolselderij   seizoensgroenten   rode wijnsaus	€ 19
<b>Roodbaarsfilet &amp; scampi's</b> crème van bospeen   seizoensgroenten   witte wijn saus	€ 19
<b>Ravioli (v)</b> zontomaat   rucola   parmezaan   tomatensaus	€ 17

### Nagerechten

<b>Aardbeienmousse</b> vruchten crème   spekkoeke   merengue	€ 7
<b>Kaas</b> selectie nationale en internationale kazen   kletzen brood   stroop	€ 13.50
<b>Koffie Brull</b> koffie naar keuze   koffielikeurtje   slagroom   bonbon   mini taartje	€ 6.50