

Hoofdgerechten

Tournedos van ossenhaas met gebakken zomer groenten La Ratte aardappeltjes, rode ui compote geserveerd met ossenstaart jus	€ 24,50
Tournedos van ossenhaas met gebakken ganzen lever geschaafde zomer truffel en gebakken La Ratte aardappeltjes	€ 27,50
Combinatie van gekonfijte zuiglamsbout, gegrild lamskoteletje met provençaalse groenten, gegrilde Roseval aardappeltjes en eigen jus	€ 26,50
Gegrilde makreel met St. Jacob mossel begeleid door kort gebakken taugé, Chinese kool en Provençaalse groenten antiboise	€ 24,50
“Duo van Galloway” Zacht gegaarde contrafilet, sukade met krokant gebakken kalfszwezerik, La Ratte aardappeltjes en eigen jus	€ 24,50

Beleef het nieuwe Oolderhof

*Vanaf 8 personen is het mogelijk om een 3 gangen assorti van
voor-, hoofdgerechten en desserts te beleven. De diverse gerechtjes worden per gang
op tafel geserveerd. U kunt zelf tijdens het diner uw keuze maken.*

Vooraaf

Kleine voorgerechtjes van vis en vlees, eigentijds gepresenteerd

Het Grote Moment

Vis en vleesgerecht met passend garnituur op schalen geserveerd

De Finale

Grand dessert, diversiteit van heerlijke nagerechtjes

€ 34,50 p.p.

Desserts

Kaas assortiment met boeren kazen van zuivelboerderij Wijers uit Buggenum aangevuld met Franse kazen, stroop van Oolderkroutje en notenrozijnen brood	€ 8,50
Trilogie van aardbeien, bavarois, ijs en milkshake	€ 8,50
Bavarois van champagne met luchtige chocolademousse, geserveerd met vanillesaus en frambozenijs van zuivelboerderij Wijers	€ 8,50
IJscoffee Ijskoude koffie met vanille-ijs, voor de zomerse dag	€ 6,50
Crème brûlée met witte chocolade met vanille waarbij, gebakken ananas, parfait van kaneel en rozemarijn	€ 8,50

Streekmenu

**Zomerse salade met gegrilde snoekbaars, gegrilde gamba,
provençaalse groenten antiboise en knoflook saffraan crème**

Wijngoed Thorn, Pinot/Auxerrois 2009, Thorn Limburg

**Licht gebonden courgettesoep met gerookte zalm en een pocheerd ei.
Aan tafel voor u ingeschonken**

**Filet en sukade van het Gallowayrund geserveerd met spekboontjes
en La Ratte aardappeltjes**

Montepulciano d'Abruzzo 2008, Taverna Nova

Roodfruitsoepje met yoghurtijs en sinaasappel-eiwitschuim

Moscato diasti 2009, Analdica

€ 37,50 per couvert

Bijpassend wijnarrangement 4 gangen € 28,50 per couvert

*Onze keukenbrigade heeft passie voor de producten uit eigen streek, vandaar wij u graag
informereren over de herkomst van een aantal van deze producten.*

Product

*Galloway rund
Buggenummer Muuske
Portabello
Diverse kruiden
Diverse soorten fruit
Zuivel
Pinot /Auxerrois
Snoekbaars*

Herkomst

*Limburgs Landschap, natuurgebieden Maasvallei
Molenhof, Buggenum
De Paddestoelerij, Horst
Eigen moestuin
Fruitbedrijf Van Appeven, Herten
Zuivelboerderij Wijers, Buggenum
Wijngoed Thorn, Thorn
Vissersbedrijf Slabbers, Linne*