

WINE & DINE SITTARD

KLEINE HONGER

BROODJES WIT/MEERGRANEN ²

Achterham of jonge kaas ⁴	4,75
Tonijnsalade ^{1,2}	5,50
Livar sjink met zwarte pruimen chutney en rode ui	7,00
Gezond ⁴	7,50
Drieluik van salades; zalm, ei en filet Américain	10,00

2 ST. RUNDVLEESKROKETTEN ^{1,2,4}	9,50
Met boerenbrood en mosterd	

UITSMIJTER ^{1,2,4}	9,75
3 Eieren op vloerbrood met ham en kaas	

ROEREITJE ^{1,2,12}	11,50
Met daarbij gerookte zalm en toast	

SATÉ BABI ^{7,8,11}	17,50
Saté van varkenshaas met frites, atjar, kroepoek en pindasaus	

BURGERS ^{1,2}

VEGA BURGER ⁴	9,50
Van aardappel en pompoen	

VISBURGER ^{4,12}	11,75
Met pikante tomatensalsa	

WINE&DINE BURGER ²	12,50
Met gebakken paddenstoelen en truffelmayonaise	

SIDE DISHES ^{1,2}	
Home Style frites	2,75
Gemengde salade ¹	2,50

DE JEUGD VAN TEGENWOORDIG

TOSTI (VLOERBROOD) MET KLEINE SALADE ^{1,2}	
Klassiek met ham en kaas ⁴	4,75
Brie, honing en rucola ⁴	6,50
BLT (spek, sla en tomaat)	6,50
Pikant gehakt en mozzarella ⁴	7,25

FLAMMKUCHEN ²	
Crème fraîche, kip en rucola ⁴	8,50
Tomaat en gegrilde groenten	9,75
Vijgen, gekookte livarham en pijnboompitten	13,50

PS. Wij staan altijd open voor uw mening en tips om onze diensten en service te optimaliseren.

ALLERGENEN

Wij informeren u graag over de allergenen bij onze gerechten, onze koks passen waar mogelijk de gerechten aan.

1= ei	4= melkproducten	7= pinda's	10= sesam	13= weekdieren
2= gluten	5= mosterd	8= schaaldieren	11= soja	14= zwaveldioxide
3= lupine	6= noten	9= selderij	12= vis	

SOEPEN

DUO VAN KOUDE SOEP ^{2,4}	6,00
Gazpacho met koriander en komkommer met munt en een gegrilde bruschetta	

KRACHTIGE KIPPENBOUILLON ^{1,2}	6,00
Met gnocchi en geraspte peccorino	

RIJK GEVULDE TOMATENSOEP ⁹	6,00
---------------------------------------	------

BOUILLABAISSE ^{2,4,8,12}	10,00
Rijk gevulde vissoep	

VOORGERECHTEN

GEMARINEERDE RIVIERKREEFTSTAARTJES ⁸	9,50
In venkelsalade, rucola, tomaat concasse met chili-olie	

LIVAR SJINK	11,00
Met gegrilde watermeloen, balsamico-crème en Romeinse sla	

CARPACCIO VAN MRIJ ⁴	12,50
Met sud'n sol, rucola en Parmezaan	

CARPACCIO VAN KABELJAUW ^{4,12}	13,00
Met een crème van ricotta, citroen en gember met mousse van tomaat	

TERRINE VAN GANZENLEVER	17,50
Met gerookte eendenborst en rode ui compôte	

SALADES

LIMBOURG MET VAL-DIEU ⁴	11,50
Spekjes en appel	

CAESAR SALADE ^{1,2,5,12}	11,50
Romeinse sla met kip, kappertjes, ansjovis, ei en croutons	

SALADE MET TEMPURA VAN RODE MUL & ANTIBOISE VAN TOMAAT ^{2,12}	12,50
--	-------

SALADE REEPJES OSSENHAAS ⁷	13,50
Met honing, cashewnoten en popcorn	

VISSERS SALADE ^{1,8,12}	17,50
Met gerookte zalm, paling en garnalen	

SHARING

PROEVERIJ VAN 4 KOUDE
& 2 WARME KLEINE GERECHTJES ^{4,8,12}
17,50 P.P.

ANTI PASTA MISTO: DIVERSE
MEDITERRANE GERECHTEN ^{2,4}
14,50 P.P.

VANAF 2 PERSONEN TE BESTELLEN

HOOFDGERECHTEN

ROODBAARSFILET ^{1,2,4,9,12}	18,75
Met parelcouscous, bleekselderij en choronsaus	

LIMBURGS HOEN BBQ STYLE ^{1,4}	19,75
Gegrilde groene asperge, maïskolf, aardappelgratin en kruidenboter	

SCHELVIS MET BRANDADE MAKREEL ^{4,12}	21,00
En saus van gerookte boter met kappertjes, knoflook en bladpeterselie	

5 GAMBA'S ^{4,8}	22,00
Uit de oven in citroenboter, rucola met frites en knoflooksaus	

GEGRILDE LAMSFILET MET GROENE GROENTEN ^{1,2}	22,00
Op rösti met roze peper-mintsaus	

TOURNEDOS VAN LIMOUSINRUND ⁴	28,00
Met gepofte aardappel met crème fraîche en ratatouille	

GEBAKKEN ZEETONG (400 GR.) ^{4,12}	36,00
Met remouladesaus, Franse frietjes en een kleine salade	

PASTA ²

RAVIOLI MET RICOTTA & SPINAZIE ^{1,4}	9,50
Met salie, knoflookboter en Parmezaan	

LINGIUNI BOLOGNESE	9,50
--------------------	------

PASTA 'IN FORNO DELLA CASA' ^{1,4}	13,50
Penne met varkenswang, mozzarella, kruidige worstjes, spiegeleitje, gegrilde courgette en een gepoft tomaatje	

PAPPARDELLE MET SCAMPI ⁸	14,50
Met knoflook en spinazie	

BORRELGENEUGTEN

10 KWEKKEBOOM BITTERBALLEN ^{2,5}	7,50
---	------

PORTIE KAAS, WORST OF BEIDE ^{4,5}	7,50
--	------

BITTERGARNITUUR 20 ST ^{2,5}	10,50
--------------------------------------	-------

LIMBURGSE CHARCUTTERIE ⁵	12,50
-------------------------------------	-------

BORRELBORD	14,50
Kaas, cervelaat, augurk, minisnacks en Kwekkeboom bitterballen ^{2,4,5}	

CHEFKOK
LEON WINTHAEGEN

WEEKMENU

34,50 P.P.

WEKELIJKS WISSELEND
3 GANGEN MENU
Bestaande uit voor-, hoofd- en nagerecht

BUSINESSLUNCH

24,50 P.P.

DAGELIJKS WISSELENDE
2 GANGEN LUNCH
Bestaande uit voor-, hoofdgerecht en een kop koffie

WINE & DINE SITTARD

LUNCH

SANDWICHES/BAGUETTES ²

Livar ham or young cheese ⁴	4,75
Generously filled tunasalad ^{1,2}	5,50
Livar ham, with black plumsand and chutney made of red onion	7,00
Healthy sandwich ⁴	7,50
Trio made of salads; Salmon, egg and filet Américain	10,00

2 BEEF FILLED CROQUETTES ^{1,2,4}	9,50
With bread and mustard	

3 FRIED EGGS ON BREAD ^{1,2,4}	9,75
With ham and cheese	

SCRAMBLED EGGS ^{1,2,12}	11,50
With smoked salmon and toast	

SATÉ BABI ^{7,8,11}	17,50
Satay of porc with French fries, atjar, pawn crackers and peanut sauce	

BURGERS

VEGI BURGER ^{1,2}	9,50
Made of potato and pumpkin	

FISH BURGER ^{4,12}	11,75
Served with a spicy tomato salsa	

WINE&DINE BURGER	12,50
With fried mushrooms and a truffle mayonnaise	

SIDE DISHES	
Home style Fries	2,75
Mixed Salad ¹	2,50

FOR THE YOUTH

GRILLED SANDWICH & SALAD ^{1,2}	4,75
Classic with ham and cheese ⁴	6,50
Brie, honey and rocket ⁴	6,50
BLT (Bacon, lettuce and tomato)	7,25
Spicy minced beef with mozzarella cheese ⁴	

FLAMMKUCHEN ²	8,50
Crème fraîche chicken rocket ²	9,75
Tomato and grilled vegetables	13,50
Fig, cooked Livar ham and pinenuts	

PS. We are always open to your opinion and tips to optimize our services and service.

ALLERGENS

We will inform you about the allergens in our food, our chefs will adapt the dishes whenever possible.

1= egg	4= dairy	7= peanuts	10= sesame	13= molluscs
2= gluten	5= mustard	8= shellfish	11= soy	14= sulfur dioxide
3= lupine	6= nuts	9= celery	12= fish	

SOUPS

DUO OF COLD SOUPS ⁴	6,00
Gazpacho with cilantro and cucumber with mint served with a grilled bruschetta	

POWERFULL CHICKEN SOUP	6,00
With gnoccho and grated pecorino	

TOMATO SOUP ^{2,4,1}	6,00
------------------------------	------

BOUILLABAISSE ^{2,8,12}	10,00
Generously filled fish soup	

STARTERS

MARINATED CRAYFISH TAILS ⁴	9,50
In fennel salad, rocket, tomato concasse and chili-oil	

LIVAR HAM	11,00
With grilled watermelon, balsamico-cream and romaine lettuce	

CARPACCIO OF MRJ ^{1,4,6}	12,50
With sud'n sol, rocket and shaved Parmesan	

CARPACCIO OF CODFISH ^{1,4,6}	13,00
With a cream of ricotta, lemon, ginger and a mousse from tomato	

TERRINE OF FOIE GRAS ²	17,50
With smoked duck and a compote of red onion	

SALADS

SALAD LIMBOURG ⁴	11,50
With Val Dieu cheese, bacon and apple	

CAESAR SALAD ^{1,2,5,12}	11,50
Romaine lettuce with chicken, capers, anchovies, egg and croutons	

SALAD WITH TEMPURA OF RED MULLET, ANTIBOISE OF TOMATO ^{2,12}	12,50
---	-------

SALAD WITH SLICES OF BEEF ⁷	13,50
Honey, cashew nuts and popcorn	

FISHERMAN SALAD ^{1,8,12}	17,50
With smoked salmon, eel & shrimps	

SHARING

TASTING OF 4 COLD AND
2 WARM SMALL DISHES ^{4,8,12}
17,50 P.P.

ANTIPASTO MISTO: VARIOUS
MEDITERRANEAN CUISINE ^{2,4}
14,50 P.P.

MINIMUM ORDER 2 PERSONS

MAIN COURSES

REDFISH FILET ^{1,2,4,9,12}	18,75
Pearl couscous, celery and choron sauce	

LIMBURGIAN FOWL BBQ STYLE ^{1,4}	19,75
Grilled green asparagus, corn, potato gratin and garlic butter	

HADDOCK BRANDADE WITH MACKEREL ^{4,12}	21,00
And smoked butter with a sauce of capers, garlic and parsley	

GRILLED LAMB FILLET ^{1,2}	22,00
With green vegetables, on rösti with pink pepper-mint sauce	

5 GAMBAS ^{4,8}	22,00
Made in the oven in lemon butter and French fries	

FILET STEAK LIMOUSIN RUND ⁴	28,00
With baked potato, Crème fraîche and ratatouille	

FRIED SOLE (400 GR.) ^{4,12}	36,00
With remoulade sauce, French fries and a small salad	

PASTAS ²

RAVIOLI WITH RICOTTA & SPINACH	9,50
Sage, garlic butter and Parmesan cheese ^{1,4}	

LINGUINI BOLOGNESE	11,00
--------------------	-------

PASTA 'IN FORNO DELLA CASA' ^{1,4}	11,50
Penne with porc cheek, mozzarella, spicy sausage, fried egg, grilled zucchini	

PAPPARDELLE WITH SCAMPI ⁸	14,50
With garlic and spinach	

SNACK DELIGHTS

10 KWEKKEBOOM CROQUETTES ^{2,5}	7,50
---	------

PORTION OF CHEESE AND/OR SAUSAGE WITH MUSTARD ^{4,5}	7,50
--	------

DEEP-FRIED SNACKS 20 PCS ^{2,5}	10,50
---	-------

LIMBURGIAN CHARCUTERIE ⁵	12,50
-------------------------------------	-------

PLATE OF APPETIZERS ^{2,4,5}	14,50
Young cheese, saveloy, pickles, small snacks and ball shaped meat croquettes by Kwekkeboom	

CHEF
LEON WINTHAEGEN

WEEKMENU

WEEKLY CHANGING THREE-COURSE MENU	34,50 P.P.
Consists of a starter, main course and dessert	

BUSINESSLUNCH

DAILY CHANHINH TWO COURSE LUNCH MENU	24,50 P.P.
Consists of a starter, main course and coffee	