

Biej de Tant



Welkom bij Biej de Tant!

Dit jaar kunt u met Kerst a la carte bij ons eten of stel U eigen 3, 4 of 5 gangen-diner samen.. Hieronder treft u onze (h)eerlijke gerechten aan.

De a la carte prijzen staan bij het gerecht vermeld.

Maakt u de keuze voor een 3, 4, of 5 gangen menu, dan krijgt u van ons een menu prijs aangeboden. Vooraf krijgt u een amuse van het huis.

3-Gangen €35,00

Soep-hoofd-na

3-Gangen €37,50

Voor-hoofd-na

4-Gangen €43,50

voor-soep -hoofd-na

5-Gangen €49,50

voor-soep-tussen-hoofd-na

Bij alle gerechten hebben wij een passende wijn keuze.

Voorgerechten

Bietenravioli

Met verse honing, geitenkaas, rucola en walnoten
€8,95

Wijn:

Zalm

Huis gemarineerde zalm met limoen en gin, huisgerookte, zalm, crème fraîche met limoen, avocado en ijs van gin-tonic
€12,95 (€2,00 supplement)

Wijn:

Runder tartaar

Van Black Angus ossenhaas met krokant Parmezaans kaaskoekje en een vleugje truffel.
€13,95 (€2,00 supplement)

Wijn:

Runder Carpaccio

Gemaakt van Black Angus ossenhaas met huisgemaakte truffelmayonaise, pijnboompitjes, rucola en zongedroogde tomaatjes
€10,95

Wijn:

Bitterballen

3 huisgemaakte bitterballen, 1 zuurkoolbitterballen, 1 runderbitterballen, en 1 wild bitterballen, dit alles met truffelmayonaise en mosterd
€6,95

Wijn:

Soep

Kreeftensoep

Met gegrilde kreeft en parmaham
€12,95 (€5,50 supplement)

Wijn:

Ossenstaartsoep

Huisgemaakte heldere ossenstaartsoep met Madeira
€7,95

Wijn:

Paprikasoep

Heerlijke vegetarische geroosterde paprikasoep met een vleugje room en basilicum
€5,50

Wijn:

Zuurkoolcappuccino

Krachtige zuurkoolsoep met een vleugje buikspek, een romig en luchtig schuimpje van zuurkool en een topping van buikspek met een vleugje truffel
€6,75

Wijn:

Kids

Bitterballen

2 Bourgondische bitterballen
€4,95

Kipcocktail

Klein cocktailtje van kip en mandarijntjes
€4,95

Meloen met ham

Galia meloen met parmaham uit Italië
€4,95

Tussengerecht (ook als voorgerecht)

Ravioli

Met bospaddenstoelen lente-ui en verse truffel
€8,95

Wijn:

Risotto

Truffelrisotto met bospaddenstoelen en krokante beukenzwammetjes
€8,95

Wijn:

Kabeljauw

Kabeljauw Loins op de huid gebakken op een bedje doperuten-crème, gemarineerde tomaten, zacht gegaard met verse tuinkruiden en zeekraal
€9,95

Wijn:

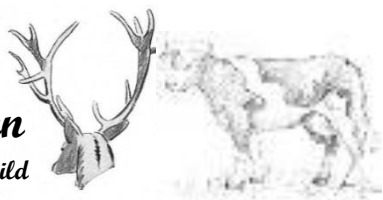
Parelhoen Pasteitje

Pasteitje gemaakt van parelhoen en Limburgse grotchampignons en een vleugje prosecco
€8,95

Wijn:

Hoofdgerechten

Vlees & Wild



Tournedos



Ossenhaas van het Black Angus rund gelardeerd met pancetta met portsaus

€24,95

Wijn:

Hert



Hertenrugfilet uit Australië met truffelpuree en kriebiersaus

€26,95 (€2,00 supplement)

Wijn:

Varkenshaas



Livar-varkenshaas op Limburgse wijze met appel, stroop, rozijnen en spek met een heerlijke port/rode wijn-stroop saus €22,50

Wijn:

Eendenborst



Eendenborst in hooi gegaard met rode biet en pastinaak met kersensaus

26,95 (€2,00 supplement)

Wijn:

Bij onze hoofdgerechten krijgt u frietjes, salade, aardappelkroketjes en bijpassende groente

Kids

Bief



Klein kogelbiefstukje met kruidenboter

€9,95

Pangaspies



Gepaneerde pangafilet

€6,95

Kipnuggets



Kipnuggets huisgemaakt van verse kipfilet met kerriesaus

€7,95

Hoofdgerechten

Vis & Groente



Tonijn



Lijn-gevangen tonijn op de BBQ gegrild gelakt met soja en sesam en groene groente

€26,50 (€2,00 supplement)

Wijn:

Zalm au papillot



Verse groente samen met rode zalmfilet gegaard in witte wijn in een verrassend pakketje

€20,50

Wijn:

Zeebaars



Zeebaars op de huid gebakken, mouse van doperwten, gegrilde gemarineerde groene asperge en een vleugje limoen gegrilde groene groente. Saus van geklaarde boter met soja en limoen. €22,50

Wijn:

Lasagne



Groentelasagne, met gegrilde honingtomaat voor de vegetariërs onder ons

€18,50

Wijn:

Bij onze hoofdgerechten krijgt u frietjes, salade, aardappelkroketjes en bijpassende groente

Desserts

Cheesecake



Cheese Cake, huisgemaakt met frambozencoulis en verse frambozen

€8,95

Wijn:

Chocolade



Alles is chocolade, chocolademousse, chocolade-ijs, huisgemaakte bonbon, chocoladelikeur, brownie en room

€10,95

Wijn:

Kaasplankje



Verschillende soorten kaas met truffelhoning, huisgebakken brood en vijgenjam

€13,95 (€3,00 supplement)

Wijn:

Legenda

Wild



Rund



Varken



Gevogelte



Vis



Groente en Paddenstoelen



Kaas



Vegatarisch



Ben u allergisch of heeft u last van allergenen vraag naar onze allergenen kaart. Wij kunnen echter geen 100% garantie geven voor kruis-of allergenen besmetting

Hebt U andere wensen meldt dit dan, liefst van tevoren!

Varkenshaasje, saus naar keuze € 18,95

Steak, saus naar keuze € 20,50

Zalm met kreeftensaus € 18,50

Schnitzel, saus naar keuze € 17,95

Franse Schnitzel overbakken met brie € 20,75

*Bij onze hoofdgerechten krijgt u frietjes, salade,
aardappelkroketjes en bijpassende groente*