

RESTAURANT

Loeu

MENUKAART

RESTAURANT

Loeu

"Waar liefde de tafel dekt, smaakt eten het beste."

- Daniël van der Wal, Chef-kok

ALLERGENEN INFORMATIE



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD DIT TE ALLEN TIJDE BIJ UW OBER ZODAT ONZE KEUKEN HIER REKENING MEE KAN HOUDEN.

VEGETARISCH | ARRANGEMENTSKEUZE

DINERKAART

17.00-21.30




VOORGERECHTEN

-  **Breekbrood met dips**  € 7,50
Diverse dips
-  **Carpaccio**  € 13,50
Parmezaan | truffelmayonaise | pijnboompitten | knapperige rucola
Of | brokkelige oude kaas | huisgemaakte pesto | pijnboompitten | knapperige rucola
-  **Steak tartare**  € 13,50
Truffelmayonaise | gepocheerd ei | kataifi | gebrande Amsterdamse ui
-  **Bietencarpaccio**  € 12,50
Fetacrème | pistache | balsamico | knapperige rucola
-  **Garnalencocktail**  € 15,50
Dille olie | whiskeyschuim | frizure Granny Smith | little gem
-  **Gerookte zalm**  € 14,50
Blini | crème fraîche | verse dille | haringkaviaar
-  **Caprese**  € 14,50
Tomatensalade | romige kaas | rozemarijnkrokantje | groene gazpacho

HUISGEMAAKTE SOEP

-  **Limburgse mosterdsoep**  € 8,00
Bosui | spek | ook vegetarisch te bestellen 
-  **Italiaanse tomatensoep**  € 8,00
Groene kruidenolie | krokante toast | zwarte olijf

RUSTIEKE SALADES

- Caesar**  € 14,50
Little gem | malse kippendijen | gekookt ei | parmezaan | croutons | bacon | ansjovis
- Geitenkaas á la LoeV**  € 14,50
Rode bieten | frisse appel | pecannoten | balsamico | augurk
- Carpaccio**  € 14,50
Parmezaan | truffelmayonaise | pijnboompitten | knapperige rucola
Of | brokkelige oude kaas | huisgemaakte pesto | pijnboompitten | knapperige rucola






DINERKAART

17.00-21.30

HOOFDGERECHTEN

- Tournedos**  € 32,50
Seizoensgroenten | truffel madeirasaus
-  **LoeV's varkenshaas**  € 24,50
Roomkaas | gedroogde tomaat | parmaham | pestosaus
- Rosé gegaarde spareribs**  € 25,50
Hoisin | pikante kruimels | koolsla
-  **LoeV's hamburger**  € 22,50
Rundvlees | bacon | gesmolten cheddar | smokey barbecuesaus | gefrituurde uienringen
-  **Schnitzel**  € 21,50
Wortel | doperwtentpuree | tomaat | pepersaus  of paddenstoelenroomsaus 
- Picanha**  € 28,50
Groene groenten | saus van zwarte knoflook
- Zalm**  € 27,50
Kruidenkorst van gremolata | hollandaisesaus
-  **Mosselen met witte wijn en Provençaalse kruiden**  € 25,00
Diverse sauzen | salade verte
-  **Zeebaarsfilet**  € 24,50
Zomer stampotje | krokantjes van parmezaan | romige basilicum
- Thaise groene curry**  € 26,50
Gamba's | limoenrijst | taugé | bosui
-  **Truffel risotto**  € 22,50
Groene asperges | krokantjes van parmezaan
-  **Veggie green curry**  € 22,50
Jackfruit | limoenrijst | taugé | bosui

WIJ SERVEREN STANDAARD EEN PORTIE FRIET BIJ HET HOOFDGERECHT

Friet met mayonaise		€ 3,75
Gebakken aardappeltjes		€ 4,75
Frisse salade		€ 3,75
Verse groente		€ 3,75
Breekbrood met dips		€ 7,50

DINERKAART

17.00-21.30

DESSERTS

-  **LoeV's dame blanche**    € 9,50
Chocolademousse | slagroom | vanille roomijs
-  **Classic Van der Valk sorbet**   € 9,50
Vers fruit | tropisch ijs | slagroom
- Moelleux van chocolade**    € 9,50
Citrus | witte chocolade roomijs | vers gebakken (+/- 20 minuten)
-  **Cheesecake**    € 9,50
Knapperige meringue | bosvruchtenijs | suikerspin
- Ambachtelijke kaasplank**      € 13,50
Vijf soorten kaas van Fromagerie Guillaume