

WINE

Per glas

MOUSSEREND / ZOET		ROSÉ	
Brut Prosecco, Italië	7 33	Pinot Grigio, Italië	5,5 27,5
Bacchus, Duitsland	5,5 27,5		
WIT		ROOD	
Sauvignon, Frankrijk	5,5 27,5	Tempranillo, Spanje	5,5 27,5
Chardonnay, Frankrijk	6,5 32	Merlot, Frankrijk	6,5 32
Pinot Grigio, Italië	7,5 36	Valpolicella, Italië	7,5 36

Naast onze wijnen per glas hebben wij ook een uitgebreide wijnkaart

In addition to our wines per glass, we also have an extensive wine list

APÉRITIEVEN

Kir	6
Kir Royal	7,5
Port rood Tawny/ Ruby	5,5
Port wit	5
Sherry dry/ medium	5,5
Vermouth rood/ wit	4,5
Campari	5
Pernod	4,5
Aperol/ Limoncello Spritz	9,5

MOCKTAILS 0.0

Henkell Prosecco	7
Beach but no...	8
Peach Strawberry	6,5
Sparkling Passionfruit	6,5
Sunset	7,5

GIN

Gin's worden geserveerd met Fever-Tree Tonic en bijbehorende botanicals

All Gins are served with Fever Tree tonic and matching botanicals

Hendricks	13,5
Bombay Sapphire	10,5
Roku	12,5
Rutte	12

COCKTAILS

French 75	9,5
Espresso Martini	9,5
Sex on the Beach	9,5
Tequila Sunrise	9,5
Negroni	11,5
Pornstar Martini	9,5
Pina Colada	9,5
Mojito	9,5
Strawberry Mojito	9,5

it Proeflokaal

De prijzen zijn in € en inclusief BTW

ESTABLISHED
— 2018 —

Prices are in € and including VAT

3 GANGEN MENU 39,5

3 COURSE MENU

VOORGERECHTEN - STARTERS

Salade Niçoise 13, 11, 3, 2

tonijnfilet - aardappel - haricots verts - little gem - ei - ansjovis

salade niçoise - tuna - potato - haricots verts - little gem - egg - anchovies

Huisgemaakte Simmentaler carpaccio 1, 2, 5, 7, 11, 13

zongedroogde tomaatjes - parmezaanse kaas - pesto mayonaise - grissini brood

homemade carpaccio - sundried tomatoes - parmesan cheese - pesto mayonnaise - grissini bread

Buffelmozzarella 7, 13

Heirloom tomaat - kruiden crumble - balsamico

buffalo mozzarella - Heirloom tomato - herb crumble - balsamic dressing

HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSE

Vis van de dag 3, 7, 13

seizoensgroenten - geroosterde krieltjes - saus van waterkers

cath of the day - vegetables - roasted baby potatoes - watercress sauce

Steak 2, 7, 11

friet - geroosterde groenten - saus naar keuze

chuck tender steak - roasted vegetables - french fries - sauce of choice

- Peppersaus / Pepper sauce
- Bearnaisesaus / Béarnaise sauce

Bourgondische groentestoof 1, 2

seizoensgroenten - geroosterde krieltjes - ei - basilicum - crouton - kruidenolie

vegetable stew - roasted baby potatoes - egg - basil - croutons - herb oil

DESSERTS

Gegrilde perzik - meringue - wilde bessen thee - citroensorbet 2

grilled peach - meringue - wild berry tea - lemon sorbet

Kaasplank met 4 internationale kazen - druiven - noten 1, 7, 5

cheese platter of 4 international cheeses - grapes - nuts

menu +5

Speciale koffie - special coffee 7

Jameson - Grand Marnier - Amaretto - Licor 43 - Tia Maria - Els la Vera

it Proeflokaal

1 gluten, 2 ei, 3 vis, 4 pinda, 5 noten, 6 soja, 7 lactose,
8 schaaldieren, 9 weekdieren, 10 selderij, 11 mosterd,
12 sesamzaad, 13 sulfiet, 14 lupine

ESTABLISHED
— 2018 —

Heeft u een allergie of intolerantie?
Laat het ons weten

VOORGERECHTEN

STARTERS

Salade Niçoise 13, 11, 3, 2 17,5

tonijnfilet - aardappel - haricots verts - little gem - ei - ansjovis

salade niçoise - tuna - potato - haricotsverts - little gem - egg - anchovies

Kreeft croquette "Holtkamp" 1, 2, 11, 7, 3, 8, 9 16.5

geroosterde paprika - pimenton mayonaise - citroenolie

lobster croquette - roasted bellpepper - pimenton mayonaise - lemon oil

Buikspek 'Piri Piri' 7, 10 13.5

kimchi - wortel-gemberpuree - krokante zwarte rijst

pork belly 'piri piri' style - kimchi - carrot - ginger cream - crispy black rice

Huisgemaakte Simmentaler carpaccio 1, 2, 5, 7, 11, 13 14,5

zongedroogde tomaatjes - parmezaanse kaas - pesto - rucola - grissini brood

homemade carpaccio - sundried tomatoes - parmesan cheese - pesto mayonnaise - grissini bread

 **Buffelmozzarella** 7, 13 15.5

heirloom tomaat - kruiden crumble - balsamico

buffalomozzarella - tomato - herb crumble - balsamic dressing

SOEPEN - SOUP

 **Vichyssoise met zomertruffel** 7, 10 10,5

soep van prei - truffeltapenade - zuurdesemcrouton

leek soup - summer truffle tapenade - sourdough croutons

Italiaanse tomatensoep 7, 10 9

mascarpone - basilicum

Italian tomato soup - mascarpone - basil

Kidsmenu

Fish and chips 1, 2, 3, 6 9.5

Pasta Bolognese or pasta pesto 1, 2, 5, 7, 10, 11, 13 9.5

Mio's burger met friet 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14 9.5

Steak met friet en groenten 12.5

Bij elk kindergerecht hoort een Mio's Cadeau Rad Ticket Met dit ticket kun je in ons restaurant een bolletje ijs (vanille, aardbei of chocolade) krijgen. Tevens is dit ticket ook geldig om 1x te draaien aan Mio's Cadeau Rad bij de Kids Club.

With every children's meal comes a Mio's Gift Wheel ticket. With this ticket, you can get a scoop of ice cream in our restaurant (vanilla, strawberry, or chocolate). Additionally, this ticket is also valid for one spin on Mio's Gift Wheel at the Kids Club.

't Proeflokaal

1 gluten, 2 egg, 3 fish, 4 peanuts, 5 nuts, 6 soy,
7 lactose, 8 shellfish, 9 mollusks, 10 celery,
11 mustard, 12 sesame seeds, 13 sulfite, 14 lupine

ESTABLISHED
— 2018 —

If you have any allergies,
Please let us know

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSE

Vis van de dag 3, 7, 13	26,5
geroosterde groenten - geroosterde krieltjes - saus van waterkers catch of the day - roasted vegetables - roasted baby potatoes - watercress sauce	
Fish & chips 1, 2, 3, 7, 11, 13	22
salade - tartaarsaus salad - tartar sauce	
Maïshoen suprême 7, 10	24
geroosterde groenten - geroosterde krieltjes - gevogelte jus corn-fed chicken - roasted vegetables - roasted baby potatoes - sauce of poultry	
Steak 2, 7, 11	26,5
friet - geroosterde groenten - saus naar keuze steak - roasted vegetables - french fries - sauce of choice	
• Pepersaus / Pepper sauce • Bearnaisesaus / Béarnaise sauce	
Kalfskotelet ±400gr 1, 11	34
Spaanse zoete paprika - chimichurri - friet - salade Spanish sweet pepper - chimichurri - fries - salad	
Burger Proeflokaal 1, 2, 7, 11	22
Blanc blue Belge - bacon - knapperige sla - tomaat - cheddar - augurkjes - friet Blanc blue Belge - bacon - cheese - crispy lettuce - tomato - cheddar - pickles - fries (also vegetarian option)	
Traditioneel Limburgs zuurvlees 1, 2, 11, 13	22
Limburgse stoofschotel - friet - salade 'Zuurvlees', the traditional Limburgian beef stew - salad - fries	
Pasta Bolognaise 1, 2, 7, 10, 11, 13	20
tomatensaus - gehakt - rucola - parmezaanse kaas - basilicum tomato - minced beef - arugula - parmesan cheese - basil	
Pasta pesto 1, 2, 7, 5	20
cherrytomaatjes - rucola - parmezaanse kaas cherry tomatoes - arugula - parmesan cheese	
Bourgondische groente stoof 1, 2	23
seizoensgroenten - geroosterde krieltjes - ei - basilicum - croutons - kruidenolie vegetable stew - roasted baby potatoes - egg - basil - croutons - herb oil	

Side dishes

Zoete aardappel friet met truffelmayo	6,5
Gemengde salade	4,5
Geroosterde kriel	4,5
Gegrilde groenten	5,5
Brood - tapenade	6,5

it Proeflokaal

1 gluten, 2 ei, 3 vis, 4 pinda, 5 noten, 6 soja, 7 lactose,
8 schaaldieren, 9 weekdieren, 10 selderij, 11 mosterd,
12 sesamzaad, 13 sulfiet, 14 lupine

ESTABLISHED
— 2018 —

Heeft u een allergie of intolerantie?
Laat het ons weten

NAGERECHTEN DESSERTS

Dame Blanche - vanille ijs - chocolade saus - gezouten karamel 1, 2, 7	8.5
vanilla ice cream - chocolate sauce - salted caramel	
Coupe Proeflokaal 1, 2, 7	8.5
aardbeienijs - limoensorbet - verse aardbeien - aardbeien coulis - meringue	
strawberry ice cream - lemon sorbet - fresh strawberries - strawberry coulis - meringue	
Gegrilde perzik - meringue - wilde bessen thee - citroensorbet 2	9.5
grilled Peach - meringue - wild berry tea - lemon sorbet	
Kaasplank met 4 internationale kazen - druiven - noten 1, 7, 5	14.5
cheese platter of 4 international cheeses - grapes - nuts	
Speciale koffie - special coffee 7	8.5
Jameson, Grand Marnier, Amaretto, Licor 43, Tia Maria of Els la Vera	

WARME DRANKEN

Koffie - Deca	3
Cappuccino	3.5
Espresso	2.5
Dubbele espresso	3.5
Latte Macchiato	4
Diverse thee	3
Verse gember/ muntthee	3.5

DIGESTIEVEN

Amaretto / Sambuca / Limoncello	5
Tia Maria / Kahlua / Baileys	5
Cointreau / Licor 43	5.5
Drambuie / Grand Marnier	6
Courvoisier VSOP	9
Calvados Busnel VSOP	7
Grappa	7

WHISKEYS

Famous Grouse / Jameson	5
Maker's Mark Bourbon	8.5
Highland Park 10yr (islands)	9
Laphroaig 10yr	10
The Macallan 12yr (highland)	15

it Proeflokaal

1 gluten, 2 ei, 3 vis, 4 pinda, 5 noten, 6 soja, 7 lactose,
8 schaaldieren, 9 weekdieren, 10 selderij, 11 mosterd,
12 sesamzaad, 13 sulfiet, 14 lupine

ESTABLISHED
— 2018 —

Heeft u een allergie of intolerantie?
Laat het ons weten