





WINE

Per glas

MOUSSEREND / ZOET	 	ROSE	 
Brut Prosecco, Italië	7.5 37.5	Pinot Grigio, Italië	5.5 27.5
Bacchus, Duitsland	5.5 27.5	Grenache, Syrah, Cinsault, Frankrijk	7.5 37.5
WIT		ROOD	
Sauvignon, Frankrijk	5.5 27.5	Tempranillo, Spanje	5.5 27.5
Chardonnay, Frankrijk	6.5 32.5	Merlot, Frankrijk	6.5 32.5
Pinot Grigio, Italië	7.5 37.50	Valpolicella, Italië	7.5 37.5

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

HOMEMADE ICED TEA'S

Lemon vanilla	6.5
Raspberry lime	6.5
Berry luscious	6.5
Detox	6.5

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	10.5
Sex on the Beach	9.5
Tequila Sunrise	9.5
Negroni	12.5
Pornstar Martini	10.5
Pina Colada	10.5
Mojito	10.5
Strawberry Mojito	10.5

t Proeflokaal

3 GANGEN VOORJAARSMENU 42,5

3 COURSE SPRINGMENU

VOORGERECHTEN - STARTERS

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

Huisgemaakte carpaccio met truffelmayo, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas en rucola.
Homemade carpaccio with truffle mayo, sun-dries tomatoe, parmesan cheese and arugula.

Gravalax zalm 3, 11

Salade met gravalax zalm, komkommer, venkel en dilledressing.
Gravadlax salmon salad with cucumber, fennel, and dill dressing.

 **Bloemkool "wings"** 1, 2, 11, 13

Krokante bloemkoolhapjes met geroosterde knoflookmayo.
Cauliflower "wings" with roasted garlic mayo.

Aspergesoep 1, 7

Aspergesoep met prei-olie en croutons.
Asparagus soup with leek-oil and croutons.

HOOFDGERECHTEN - MAINS COURSES

Steak 2, 7, 11

Steak met seizoensgroenten, friet en keuze uit pepersaus of zwarte knoflooksaus.
Steak with seasonal vegetables, fries, and a choice of pepper or black garlic sauce.

Catch of the day 3, 7, 13

Verse vis van de dag met seizoensgroenten, krielaardappeltjes en bearnaisesaus.
Catch of the day with seasonal vegetables, kriel potatoes, and béarnaise sauce.

 **Indiase Dahl** 7, 10

Huisgemaakte Indiase linzencurry geserveerd met basmatirijst, komkommersalade en papadums.
Homemade Indian lentil dahl served with basmati rice, cucumber salad, and papadums.

Limburgse asperges 3, 7

Limburgse asperges met zalm (+2,5) of ham, krieltjes, botersaus en peterselie.
Limburg asparagus with salmon (+2,5) or ham, kriel potatoes, butter sauce and parsley.

DESSERTS

Dame Blanche 1, 2, 7

Vanille-ijs met "Valrhona" chocoladesaus, gezouten karamel, slagroom en "Lotus" crumble.
Vanilla ice cream with "Valrhona" chocolate sauce, salted caramel, whipped cream, and "Lotus" crumble.

Kaasplank (+5€) 1, 5, 7

Een selectie van vier internationale kazen met druiven en noten.
Cheese plate with four international cheeses, grapes, and nuts.





Selectie van sorbets

Limoen, framboos, passievruchtencoullis en blauwe bessen
Lime and raspberry, passionfruitcoullis and blueberry

t Proeflokaal

VOORGERECHTEN

STARTERS

Huisgemaakte Simmentaler carpaccio ^{1, 2, 5, 7, 11, 13}	15
Huisgemaakte carpaccio met truffelmayo, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas en rucola. Homemade carpaccio with truffle mayo, sun-dries tomatoe, parmesan cheese and arugula.	
Gravalax zalmsalade	15
Salade met gravalax zalm, komkommer, venkel en dilledressing. Gravalax salmon salad with cucumber, fennel and dill dressing.	
Sjevroaje salade	16
 Salade met geiten kaas, groene appel en noten. Salad with goat cheese, green apple and nuts.	
Nicoise salade	17.5
Salade Niçoise met verse tonijn, haricots verts, ei krieltjes en olijven. Nicoise salad with fresh tuna, green beans, egg, potatoes and olives.	
Bloemkool "wings"	15
 Krokante bloemkoolhapjes met geroosterde knoflookmayo. Cauliflower "wings" with roasted garlic mayo.	
Tomatensoep	8.5
 Romige tomatensoep met mascarpone en basilicum. Geserveerd met brood. Tomato soup, mascarpone, and basil. With bread.	
Aspergesoep	10.5
 Aspergesoep met prei-olie en croutons. Asparagus soup with leek-oil and croutons.	

Kidsmenu

Fish and chips	9.5
Pasta Bolognese or pasta pesto	9.5
Mio's burger met friet	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

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSE

Steak 2, 7, 11

Steak met seizoensgroenten, friet en keuze uit pepersaus of zwarte knoflooksaus.

27

Steak with seasonal vegetables, fries, and a choice of pepper or black garlic sauce.

Catch of the day 3, 7, 13

Verse vis van de dag met seizoensgroenten, krielaardappeltjes en bearnaisesaus.

27.5

Catch of the day with seasonal vegetables, kriel potatoes, and béarnaise sauce.



Hamburger 1, 2, 7, 11

200gr rundvleesburger met knapperige sla, tomaat, augurk en bacon op een briochebroodje.

21

Geserveerd met friet.

Hamburger. 200g patty, crispy lettuce, tomato, pickles, and bacon served on a brioche bun with fries.

(Also vegetarian option)

Limburgs zuurvlees 1, 2, 11, 13

Traditioneel Limburgs stoofvlees met friet en salade.

22

Limburg Zuurvlees with fries and a side salad.



Huisgemaakte linzencurry 7, 10

Huisgemaakte Indiase linzencurry geserveerd met basmatirijst, komkommersalade en papadums.

18

Homemade Indian lentil dahl served with basmati rice, cucumber salad, and papadums.

Varkensschnitzel 1, 6, 11, 13

Varkensschnitzel met stroganoffsaus, krieltjes en salade.

21

Pork schnitzel with stroganoff sauce, potatoes, and salad.

Spareribs 1, 2, 6, 10, 11

Origineel Amerikaans recept spareribs met frietjes en koolsla.

27.5

Spare ribs, original American recipe, with fries and coleslaw.

Pasta met scampi 1, 2, 8

Pasta met scampi, daslookpesto, cherytomaten en courgette.

22

Pasta with scampi, wild garlic pesto, cherry tomatoes, and courgette.

Limburgse asperges 3, 7

Limburgse asperges met zalm (+2,5) of ham, krieltjes, botersaus en peterselie.

28.5

Limburg asparagus with salmon (+2,5) or ham, kriel potatoes, butter sauce and parsley.

Side dishes

Zoete aardappel friet met truffelmayo	6,5
Gemengde salade	4,5
Geroosterde kriel	4,5
Gegrilde groenten	5,5
Brood - tapenade en aioli	7

t 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 1, 2, 7	8.5
Vanille-ijs met "Valrhona" chocoladesaus, gezouten karamel, slagroom en "Lotus" crumble. Vanilla ice cream with "Valrhona" chocolate sauce, salted caramel, whipped cream, and "Lotus" crumble.	
Tiramisu 1, 2, 6, 7	8
Classic tiramisu	
Selectie van sorbets limoen, framboos, passievruchtencoullis en blauwe bessen	9.5
Sorbets of lime and raspberry, passionfruitcoullis and blueberry	
Kaasplankje met 4 internationale kazen, druiven en noten	14.5
Cheese platter of 4 international cheeses, grapes and nuts	1, 5, 7
Speciale koffie - special coffee	9.5
Jameson, Grand Marnier, Amaretto, Licor 43, Tia Maria of Els la Vera	7

WARME DRANKEN

Koffie - Deca	3.25
Cappuccino	3.75
Espresso	3
Dubbele espresso	3.75
Latte Macchiato	4.5
Diverse thee	3.25
Verse gember/ muntthee	4.5

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

t Proeflokaal