

# de Liefde

## Menukaart

### Hartelijk welkom in de Liefde

Bij ons beleeft u een heerlijk avondje uit. Onze gastheer Yoreck van de Brink ontvangt u in ons sfeervolle en romantische restaurant. Als u rondkijkt, ziet u engelen en godinnen. Zij stralen liefde uit en vormen de inspiratiebron voor de namen van onze gerechten. De liefde loopt als een **rode draad** door onze kaart. Dat komt terug in goddelijke creaties van de hand van onze chef Margreet Deen. Ze heeft een voorliefde voor vegetarische gerechten. Daarnaast omarmt ze de culinaire trots uit onze Hanzestad, de Doesburgsche mosterd. Deze verwerkt ze in onze prijswinnende mosterdsoep maar ook in andere creaties en zelfs in een spannend dessert.

Onze vinoloog Ben van de Brink staat bekend als 'de wandelende wijnkaart'. Hij is een echte wijnliefhebber en heeft voor iedereen een passend wijnadvis op maat. Laat u verrassen en geniet van de Liefde.

# Voorgerechten

## **Isda** (Engel van het voedsel)

Lauwarme rode mul op een bedje van salade en een dressing van waterkers.....12,95

## **Asaël** (Engel van de creativiteit)

Gebakken 'sigaretjes' van opgerold deeg gevuld met feta, pikante boerenkaas, diverse groenten en een pikante salade met een dressing van honing en mosterd.....11,95

## **Hariëlbonbon** (Engel van het evenwicht)

Bonbon gemaakt van gerookte zalmfilet met een mousse van tonijn omgeven met dressing van Doesburgsche mosterd.....13,95

## **Saturnus** (God van de landbouw)

Bulgurtartaar met zuidvruchten, groenten, noten en basilicumdressing.....11,95

## **Curabonbon**

Seranoambonbon gevuld met mousse van pesto, zongedroogde tomaat, ham en balsamicodressing.....13,95

# Soepen

## **Mosterdsoep**

Onze specialiteit: soep op basis van Doesburgsche mosterd met spekjes.....8,15

## **Mostervissoep**

Soep van Doesburgsche mosterd gecombineerd met verschillende soorten vis.....8,95

## **Vegetarische mosterdsoep**

Doesburgsche mosterdsoep.....8,15

## **Spinaziesoep**

Romige soep op basis van wilde spinazie met een pikante tint.....8,15

## **Grootmoederssoep**

Naar recept van oma Ger: bouillon van diverse fijngesneden groenten.....7,75

# Tussengerecht

## **Jocaste's tederheid** (Jocaste is de vrouw van Oedipus)

Spoem van mousserende wijn en bol van cassisijds.....8,75

*Wijn*

*verwarmt*

*het*

*hart*

Om de Liefde nog meer te laten sprankelen,  
heeft onze vinoloog een passend wijnadvis in petto.

Vraag gerust naar onze wijnarrangementen.

# Vishoofdgerechten

## **Tjoem** (Bargoens voor kus)

Gebakken zeewolfilet met Doesburgsche mosterdsaus.....27,50

## **Ceto's liefste**

Kabeljauwfilet op de huid gebakken met Marokkaanse saus.....25,95

## **Cherie**

Zalmforelfilet met Italiaanse saus.....26,95

# Vleeshoofdgerechten

## **Diamanten liefde**

Diamanthaas met sesamsaus.....29,95

## **Amore's verrassing**

Varkenshaas gevuld met boerenham, rode pesto en saus van gepofte paprika.....26,95

## **Mi amore**

Malse tournedos met rode wijnsaus.....32,95

## **Honey**

Lamskoteletjes met honing-tijmsaus.....31,50

## **Scharrel**

Maiskipfilet gevuld met dadels, abrikozen en katenspek omringd met dadelsaus.....26,50

# Vegetarische hoofdgerechten

## **Allerliefste** (Onze specialiteit, van harte aanbevolen door Yoreck en Margreet)

Een vegetarische mix van verschillende soorten kleine gerechten.....26,95

## **Blinde date**

Spinazietaart gevuld met room en kazen, geserveerd met kroket van verschillende groenten en pastinaakfrietten.....25,95

## **Tesoro**

Trio van verschillende burgers: maisburger, doperwtenburger, linzenburger.....24,95

*Al onze hoofdgerechten serveren wij met warme groenten van het seizoen en aardappelgratin.*

# Wildgerechten

Hertentournedos met rode wijnsaus.....	30,50
Wildstoofpot.....	25,50
Duo van wilde eendenfilet, wilde ganzenfilet met appelsaus.....	28,50
Hazenrugfilet met peper/kaneelsaus.....	31,50
Wildzwijnkoteletjes met Japanse saus.....	30,50

*Al onze wildgerechten serveren wij met warme groenten, een aardappeltaartje en stoofpeer.*

## 3-gangen Verwenmenu

Laat u verwennen. U geeft aan of u vis, vlees of vegetarisch wenst, wij zorgen voor een met liefde bereid menu.

### Soep

Deze mag u zelf kiezen uit de kaart;

### Hoofdgerecht

Verrassing van de chef;

### Dessert

Trio van verschillende, huisgemaakte desserts.....39,95

## 4-gangen Verrassingsmenu

Voor wie houdt van een avontuur op het bord. U geeft aan of u vis, vlees of vegetarisch wenst, dan zorgen wij voor een diner dat elke maand verrassend anders is.

Voorgerecht;

Soep;

Hoofdgerecht;

Dessert.....45,95

# Dessert

## **Snoezige passie**

Trio van tongstrelende desserts.....11,95

## **Hemels genot**

Huisgemaakte chocoladetaart met slagroom.....8,50

## **Liefdespalet**

Palet met diverse soorten kaas en chutney.....15,95

## **Kanjer**

Trio van ijs met slagroom.....9,95

## **Vlinders in je buik**

Trifle: laagjes van o.a. cake, crispy koek, mascarpone, fruit, saus en slagroom.....11,50

## **Sweety**

Witte en bruine chocolademousse met kokossaus en slagroom.....11,00

# Nagenieters

## **Irish Coffee**

Koffie met whisky en slagroom.....9,45

## **French Coffee**

Espresso met Grand Marnier en slagroom.....9,45

## **Kiss of Fire**

Espresso, Cointreau, Tia Maria en slagroom.....9,45

## **Italian Coffee**

Espresso met Amaretto en slagroom.....9,45

## **Cafe d'amour**

Koffie met Cointreau, cacaopoeder en kaneel.....9,45

## **Liefdesaanbeveling**

Koffie met een wisselende tongstrelende likeur, ontdek onze passie.....9,45

## **Angels Kiss**

Koffie met een glas Crème de Cacao afgedekt met ongeslagen room.....9,45

## **Bonbons**

Chocola met vulling uit ons chocolade atelier (per stuk).....1,50