

Restaurant  
de Heeren van Overloon

## Menukaart

Restaurant  
de Heeren van Overloon

RONDJE  
"DE HEEREN"

Dagelijks geopend vanaf 12.00 uur,

Irenestraat 1  
5825 CA Overloon  
tel: 0478 642227  
fax: 0478 642630

web: [www.heerenoverloon.nl](http://www.heerenoverloon.nl)  
e-mail: [info@heerenoverloon.nl](mailto:info@heerenoverloon.nl)

MENU DU JOUR

## MENU DU JOUR

### Verrassingsmenu's

Soep-hoofdgerecht-dessert	€ 27,50
Voor-hoofdgerecht-dessert	€ 30,50
Voor-soep-hoofdgerecht-dessert	€ 35,00

Samenstelling in overleg

## VOORGERECHTEN

"de Heeren van Overloon" proeverijtje van diverse zaligheden met verschillende zalfjes	€ 18,50
<b>Zeetongfilet</b> , geparfumeerd met koriander en een crumble van amandel	€ 15,50
<b>Schinck</b> van het Peelvarken, waarbij aardappel geparfumeerd met truffel	€ 14,50
<b>Geit</b> , kaas, daarbij een kletskopje, kroketje en crème van wortel	€ 12,50
<b>Scampi en coquille</b> , in pancetta van het Peelvarken met limoen-dressing	€ 15,50
<b>Kalf</b> , krokant gebakken zwezerik met verse ganzenlever en gekonfijt appeltje	€ 17,50

## Wagyu Proeverij

Pastrami, bresaola en een boter mals biefstukje  
met een zalfje van pastinaak

\*\*\*

Bouillon gevuld met diverse paddenstoelen uit de regio

\*\*\*

Op lage temperatuur gegaarde staartstuk  
met een kroket van dit mooie rund

\*\*\*

Verse ananas met dragon geconfijt en caramel-ijs

St. Joseph Hoeve  
**Wagyu**  
F A R M  
www.wagyu-farm.nl



€ 42,50

## WIJNARRANGEMENT

Per gang een passend glas wijn € 5,50

### RONDJE "DE HEEREN"

Varianten van de à la carte gerechten  
in een iets kleindere presentatie

5 gangen € 37,00

6 gangen € 43,00

7 gangen € 47,00

Per tafel

Per gang keuze uit vis of vlees

Laatste gang is een heerlijk dessert

## SOEPEN

<b>Paddenstoel</b> , bouillon en ravioli gevuld met aubergine	€ 7,50
<b>Kreeft</b> , bouillon met verse kreeft en kreeftencappuccino	€ 12,50
<b>Rund</b> , krachtige bouillon met fijne groenten	€ 10,50

## HOOFDGERECHTEN

<b>Kalf</b> , krokant gebakken zwezerik loempia gevuld met gekonfijte tong met een jus van dragon	€ 25,50
<b>Briquedeeg</b> , bakje gevuld met paddestoelen en in olijfolie gegaarde groenten	€ 21,50
<b>Verse vangst</b> , inspelend op het verse aanbod van de dag	€ 25,50
<b>Lam</b> , zacht gegaarde bout, koteletje met saus van appelstroop	€ 23,50
<b>Parelhoen</b> , gebraden filet met huisgerookte zalm	€ 22,50
<b>Kreeft</b> , halve daarbij verse bladspinazie en kaas gratineerd	€ 27,50
<b>Zeeduivel</b> , filet in rode wijnsaus Gegaard met fregula-sarda	€ 24,50