



LUNCH

SOEP

geserveerd met brood en boter

 **Huisgemaakte Tomatensoep**
9,5

Klassieke Franse Preisoep
met brood met Comté en Coburgerham
ook vegetarisch mogelijk
12,5

Huisgemaakte Vissoep
12,5

MAALTIJDSALADE

geserveerd met brood of frietjes

 **Warme Geitenkaassalade**
met honing, appel, walnoot en balsamico dressing
19,5

Salade met Tonijn Tataki
met wasabi mayonaise, sesamzaadjes en garnituur
19,5

Carpaccio Salade

*van runderlende, met kappertjes, zongedroogde tomaat, geroosterde
tuinbonen, aceto balsamico en oude kaas van de Kaashoeve*
19,5

Biefpuntjes Salade

met een chutney van mango en rode peper en huisgemaakte guacamole
22,5

UITSMIJTER / OMELET

Boerenham en boerenkaas
10

Spek
10

 **Boerenomelet vega**
11



LUNCH

TOSTI'S EN BROODGERECHTEN

 **Tosti geitenkaas**
met vijgenschutney
9,5

Croque Madame
boerenkaas, boerenham en spiegelei
8,5

Broodje runder-carpaccio
met kappertjes, zongedroogde tomaat en oude kaas
15,75

Broodje gerookte zalm
met dille-crème, citroen en komkommer
15,75

 **Broodje pittige tonijnsalade**
met sriracha en garnituur
12,75

Broodje warme beenham
met honing-mosterd saus
10,75

Broodje sQUINNpie
*speciaal voor u samengesteld door onze Quinn
met scampies, gemarineerd in paprika, knoflook en sriracha*
12,75

WRAPS

Wrap Carpaccio
15,75

Wrap Tonijnsalade
12,75

 **Wrap Vega**
13,75



LUNCH

WARME LUNCHGERECHTEN



Opus One Burger

*huisgemaakte Berkshire burger met cheddar, ui en truffelmayonaise
geserveerd met frietjes*

16

Limburgse 'zoor vleis' kroketten

twee kroketten met brood of frietjes, mosterd en salade

12,5

12-UURTJE

Vis

garnalenkroket, gemarineerde zalm-tartaar en huisgemaakte vissoep

17,5

Vlees

vleeskroket, boerenkaas en ham, spiegelei en huisgemaakte tomatensoep

16,5



Vega

geitenkaaskroket, boerenkaas, spiegelei en huisgemaakte tomatensoep

17,5

CLUB SANDWICH

'Willempie'

*speciaal voor u samengesteld door onze chef Jan Willem
met o.a. tonijn, rivierkreeftsalade en carpaccio van runderlende*

21,50



VOORGERECHTEN

Broodplankje

met diverse smeersels
8,5

Runder Carpaccio

met kappertjes, zongedroogde tomaat, geroosterde tuinbonen, aceto balsamico en oude kaas van de Kaashoeve
15,75



Tomaten Carpaccio

met burrata en garnituur
15,75

Kalfs Zwezerik

met jus de veau en uienmousse
18,5



Tonijn Tataki

met wasabi mayonaise, sesamzaadjes en garnituur
17,75

Vitello Tonato

met verse tonijn, truffelmayonaise en oude kaas
16,75

Oesters

3 stuks; naturel, à la rose en gegratineerd
12,5

Bloedworst met Coquilles Saint Jacques

met aceto balsamico crème
17,5

Escargots

met een paddenstoelen-knoflook roomsaus
15,5



Proeverij Opus One

een heerlijke selectie uit onze wame en koude voorgerechten
21,5



Huisgemaakte Tomatensoep

9,5

Klassieke Franse preisoep

*met brood met Comté en Coburgerham
ook vegetarisch mogelijk*
12,5

Huisgemaakte Vissoep

12,5



HOOFDGERECHTEN

VLEES



Limburgs Zoor Vleis

stoofpotje op Limburgse wijze, het succes van Opus One
24,5



Tournedos

met cognacsaus en groentengarnituur van het seizoen
30
optioneel: met rossini
+ 6

Chateaubriand (voor 2 personen)

met cognac of pepersaus en groentengarnituur van het seizoen
72,5

Tomahawk

van het Berkshire varken, met jachtsaus en groentengarnituur van het
seizoen
32

Parelhoen

met jus de veau en uien mousse
30

Procureur Gulpen

van het Berkshire varken, gestoofd in Limburgs bier
35



Opus One Burger

huisgemaakte Berkshire burger met cheddar, ui en truffelmayonaise
geserveerd met frietjes
16

VIS

Gebakken Tarbot

met peterselie couli en seizoensgroenten
38



Grote Gamba's

4 stuks, met knoflook, rode ui, lente ui en peterselie
33,5

Zeeduivel in Spek

met saffraansaus en seizoensgroenten
34

Vispotje

overbakken met kaas, met seizoensgroenten
28



HOOFDGERECHTEN

MAALTIJDSALADE

geserveerd met verse frietjes



Warme Geitenkaassalade

met honing, appel, walnoot en balsamico dressing
19,5

Salade met Tonijn Tataki

met wasabi mayonaise, sesamzaadjes en garnituur
19,5



Carpaccio Salade

*van runderlende, met kappertjes, zongedroogde tomaat, geroosterde
tuinbonen, aceto balsamico en oude kaas van de Kaashoeve*
19,5

Biefpuntjes Salade

met een chutney van mango en rode peper en huisgemaakte guacamole
22,5

VEGETARISCH



Mediterraanse Lasagne

met heerlijke groenten en verse kruiden
24



Pompoen Wellington

met saffraansaus
28

VOOR ONZE KLEINE GASTEN (tot en met 12 jaar)

Frietjes met frikandel/kroket/kibbeling en appelmoes
10

Pannenkoek om zelf te versieren
10

Kinderijsje
5



NAGERECHTEN

DESSERTS

MAXimaal Genieten

*laat u verrassen door een combinatie van kleine desserts,
speciaal voor u uitgezocht door onze Max*

14,5



Sinaasappel Tiramisu

klassieker met een frisse twist

10

Chocolade Mousse

met amarenen kers

10

Tarte Tatin

van appel

12,5

Parfait van Bergamot

met kalamansi gel

12,5

Coupe Dame Blanche

vanille ijs met chocolade saus en slagroom

11

Coupe Mont Blanc

vanille ijs met advocaat en slagroom

12

Coupe Baileys

vanille ijs met Baileys en slagroom

12,5



Kaasplankje

*van de Kaashoeve uit Numansdorp
speciaal voor u geselecteerd door Jan en onze chef*

16,5

KOFFIE SPECIALS

French Coffee (Cognac)

11,5

Italian Coffee (Amaretto)

11,5

Irish Coffee (Whisky)

11,5

Baileys Coffee (Baileys)

11,5



ZOET EN HARTIG

ZOET

Warme wafel met kersen en slagroom
12,5

Taart van de dag
6

Koffie combinatie
koffie naar keuze met een gebakje
9

HARTIG

Rundvleesbitterballen
6 stuks
6

 **Opus One 'zoor vleis' bitterballen**
6 stuks
6

Bittergarnituur gemixt
6 stuks
8

Gefrituurde Japanse garnalen
6 stuks
8

Portie Friet met satésaus
5

Diverse luxe belegde broodjes (voor 4 personen)
35



HIGH TEA DE LUXE

Geniet van een uitgebreid assortiment huisgemaakte zoete en hartige lekkernijen, inclusief onbeperkt thee van onze theekaart

SANDWICHES EN BROODJES

- mini brioche met gerookte zalm, citroencrème en dille
- ✓ sandwich truffel-roomkaas met rucola
- sandwich carpaccio met parmezaan en pestomayonaise
- ✓ sandwich roomkaas-komkommer

HARTIGE SPECIALS

- ✓ mini quiche spinazie en feta
- warme bladerdeeghapjes
- wraprolletjes tonijn en kappertjes
- soepje van het seizoen

SCONES

- ✓ warme scones geserveerd met clotted cream, aardbeienjam en lemon curd

ZOETE SELECTIE

- tiramisu
- applecrumble
- pavlova
- lava-cake

39,5 pp

EXTRA'S

- prosecco
+7
- alcoholvrije bubbel
+5
- champagne arrangement
+15

Alleen op reservering, minimaal 2 dagen van te voren



HIGH WINE

WELKOM

Prosecco

licht, fris en elegant

AMUSE

mini brioche met gerookte zalm, citroencrème en dille
of

✓ bruschetta met truffel-roomkaas

RONDE 1 - fris en koud

Sauvignon Blanc

citrus, passievrucht en kruisbessen

carpaccio rolletje met parmezaan en basilicumolie

✓ caprese-spiesje met tomaat, buffelmozzarella en pesto

✓ gemarineerde olijven en citroen-rozemarijn amandelen

RONDE 2 - aromatisch en warm

Pinot Grigio of Verdejo

zacht, aromatisch en kruidig

✓ bruschetta trio

tomaat en basilicum
paddenstoelen en tijm
geitenkaas en honing

✓ mini quiche Lorraine

of

✓ spinazie feta quiche

RONDE 3 - rijk en hartig

Merlot of Rioja

zacht rood fruit, lichte tannines en vanille

mini pulled pork bao bun met bbq glaze

of

✓ pulled jackfruit

Limburgs 'zoor vleis' bitterballen

✓ manchego met vijgenschutney

49 pp

ZOETE FINALE - zoet, fris en levendig (optioneel)

Moscato d'Asti

perzik, abrikoos, sinaasbloesem en een zachte bubbel

meringue taartje

arretjescake met vanille-ijs en slagroom

+10 pp

Alleen op reservering, minimaal 2 dagen van te voren