

Reube Royale

Menu 3-course 29,95 á la carte

All starters with bread and home made herb butter

All main course served with fresh vegetables and potato garnish

STARTERS

Soep van de dag	7,95
Soup of the day	
Puntpaprika, gevuld een crème van Griekse fetah , carpaccio van ruffelaardappel, sesamdressing (vega)	13,95
Paprika, filled with creme of original Greek feta cheese, sesam seed dressing	
Zalm op vier wijze bereid: Bombe, lasagne en zacht gerookt Coquille en Scampi 8/12 in menu +5,00	18,50
Salmon prepared in 4 ways, Coquille and Scampi	
Carpaccio van ossenhaas, truffelcrème, Padanokaas, pijnboompitten	13,75
Carpaccio of beef, truffle creme, Padano cheese, nuts	

Main Course

Vis van de dag , gebakken, met een Napolitaanse antiboise saus en verse tagliatelle	19,95
Fish: catch of the day, fried, Napolitan antiboise sauce	
Portobello, risotto, geitenkaas, aubergine, verse groenten, Toscaanse tomatensaus (vegetarisch)	19,95
Portobello mushroom filled with risotto, goat cheese, tomato sauce	
Entrecôte met een romige bruine pepersaus	19,95
Entrecôte of beef, creamy brown pepper sauce	
Heilbot filet , zalm filet, scampi's en een saffraan beurre blanc saus in menu +5,00	24,95
Halibut, salmon, scampi, white wine saffran sauce	
Kalfsoester met een rode wijnsaus in menu +5,00	22,45
Sirloin of veal with a red wine sauce	

DESSERT

Koffie met luxe patisserie		4,50
Coffee \ tea with luxury patisserie		
“Soep” van rood fruit met Ingendael Apfelkorn likeur en boerenvanille-ijs	in menu +2,50	8,50
“Soup” of red fruit, with Ingendael Apfelkorn liqueur, vanilla ice cream		
Tiramisú , crème van witte chocolade met Ingendael Mocca-Karamel likeur	in menu +2,50	8,50
Home made Tiramisú, crème of white chocolate with mocca-toffee liqueur, vanilla ice cream		
Assortiment van 5 Europese kazen met Limburgse stroop	in menu +5,00	11,75
Assortment of 5 European cheeses and Limburg syrup		

Surprise menu including 2 glasses of house wine, table water: **37,50** **47,50**
3 course menu: choice of the chef: starter & main course , coffee with liqueur

Wine of the month:

Wit: Huiswijnen Chardonnay of Sauvignon Blanc Reserva		19,95
Rood: Huiswijnen Cabernet Sauvignon of Carmenère		19,95
Wit: Alvarinho, Portugal	29,95	24,95
Rood: Gran Sangre de Toro Reserva, Spanje	34,95	29,95
Rosé: Gris de Sauvignon, Frankrijk, Lurton	29,95	24,95
Rood: Fleurie, Les Florines	32,95	28,95
Rood: Château Tour de Capet, St. Émilion Grand Cru	39,95	34,95

Reube Royale