

# Chef's Choices

(huisactie: niet i.c.m. externe acties en of (diner)cadeaukaarten)

Dagmenu 18.00 – 18.30 uur 24,50

(incl. glas huiswijn en Tönissteiner tafelwater 29,95)

Soep van de dag: vis \ vega

\*\*\*\*\*

Visfilet \ vlees \ vega (vraag bediening voor dag-aanbod)

\*\*\*\*\*

Koffie \ thee met garnituur

Reube Lekker 34,95 \* 43,75 \*\* 49,95

Voorgerecht keuze : vis \ vlees \ vega

\*\*\*\*\*

Hoofdgerecht keuze: Visfilets \ vlees \ vega

\*\*\*\*\*

**Tiramisú met boerenvanille-ijs, aardbeien van plateau van Margraten (seizoen), vanille-saus**

Of

**Assortiment van 5 Europese kazen met Limburgse appelstroop**

\* Met 2 glazen huiswijn (keuze uit 4) + Tönissteiner water 43,75

\*\* Met Prosecco + 2 glazen huiswijn (keuze uit 4) + Tönissteiner water + koffie 49,95

## Wijn van de maand:

|       |   |             |
|-------|---|-------------|
| Wit:  | Huiswijnen Reserva's: Chardonnay of Sauvignon Blanc   | 20,75       |
| Rood: | Huiswijnen Reserva's: Cabernet Sauvignon of Carmenère | 20,75       |
| 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 |

# Menu 3-gangen 29,95 en á la carte

Onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Bij twijfel raadpleeg bediening of keuken

(huisactie: niet i.c.m. externe acties)

## VOORGERECHTEN

|  |                |       |
|--|----------------|-------|
| <b>Soep van de dag:</b>  |                | 7,95  |
| <b>Vissoep met reube scampi en coquilles</b>   | in menu + 5,00 | 18,50 |
| <b>Puntpaprika</b> , crème van <b>Griekse fetah</b> , carpaccio van truffelaardappel, sesamdressing (vega) |                | 13,95 |
| <b>Gerookte zalm op 3 wijze bereid,</b>  |                | 13,95 |
| <b>Gerookte zalm op 4 wijze bereid</b> , met <b>coquille</b> tiède en <b>scampi</b> 8\12                   | in menu +5,00  | 18,50 |
| <b>Carpaccio van ossenhaas</b> , truffelcrème, Padanokaas, pijnboompitten                                  |                | 13,75 |

Alle voorgerechten met Italiaans broodje en kruidenboter

## HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten met verse groentegarnituur en aardappelgarnituur

|   |               |       |
|---|---------------|-------|
| <b>Vis van de dag,</b>  |               | 19,95 |
| <b>Portobello, risotto, geitenkaas, aubergine</b> , verse groenten, Toscaanse tomatensalsa (vega) |               | 19,95 |
| <b>Diamanthaas van het rund met een zachte saus van Maastrichtse kruidenmosterd</b>               |               | 22,45 |
| <b>Entrecôte murgstuk 200 gram romige pepersaus</b>   | in menu +2,50 | 22,45 |
| <b>Duo van dagvis en scampi</b> met een <b>lemon beurre blanc</b> saus                            | in menu +5,00 | 24,95 |
| <b>Kalfsoester 200 gram met een rode wijnsaus</b>   | in menu +2,50 | 22,45 |

Sauzen bij vlees: zachte Maastrichtse kruidenmosterd \ rode wijn \ romige peper

Sauzen bij vis: lemon beurre blanc \ Napolitaanse antiboise

## DESSERT

|   |               |       |
|---|---------------|-------|
| <b>Koffie \ thee \ cappucino</b> met garnituur  |               | 2,75  |
| <b>Koffie met luxe patisserie</b> van patisserie "Huub Schols                                 | in menu +2,50 | 5,25  |
| <b>Soep van rood fruit</b> , Ingendael Apfelkorn likeur <b>en boerenvanille-ijs</b>           | in menu +2,50 | 8,50  |
| <b>Tiramisú</b> , Malibu Kokos Mascarponecrème, witte chocoladesaus, <b>boerenvanille-ijs</b> | in menu +2,50 | 8,50  |
| <b>Assortiment van 5 Europese kazen</b> met Limburgse stroop                                  | in menu +2,50 | 11,75 |

## Vraag in aspergeseizoen naar ons aanbod

### Digestieven

|                                      |                             |   |
|--------------------------------------|-----------------------------|---|
| <b>Ingendael likeuren en whiskey</b> |                             | (tussen Valkenburg en Houthem-St.Gerlach)                             |
| <b>Likeuren</b>                      | <b>3,95:</b>                | Mocca-Karamel - Wien Likeur - Apfelkorn - Kruidenbitter               |
| <b>Whiskey</b>                       | <b>5,95:</b>                | 1980 dagen lagering: op eikenhout vat 3½ jaar + 2 jaar op likeurvaten |
| <b>Ingendael "Irish Coffee"</b>      | <b>5,95</b>                 |   |
| <b>Port 10Y</b>                      | <del>5,95</del> <b>3,95</b> |   |
| <b>Dessertwijn</b>                   | <del>5,95</del> <b>3,95</b> |   |





## **TERRAS vanaf 3 mei weer geopend**

Bij mooi weer is ons terras aan de achterzijde weer beschikbaar.

Waan u tussen de oude gebouwen en onder grote bomen  
een beetje in Franse sferen

Er zijn 36 plaatsen beschikbaar.

## **Onze MVO-sluitingsdagen**

**Woensdag 26 april**

**Donderdag 27 april**