

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, pine tree 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	
Parelhoen met Calvadossaus	19,95
Guinea fowl with a Calvados sauce	
Ribeye steak met een rode wijn saus in menu +2,50	19,95
Ribeye of beef, red wine sauce	
Rode mul, tongfilet, langoustine, ravioli artisjok pecorino, Napolitaanse anti boise saus in menu +5,00	24,95
Red fish, filet of sole, langoustine, ravioli artisjok pecorino, Italian anti boise sauce	
Kalfsoester met een rode wijnsaus en port 10Y in menu +2,50	22,45
Sirloin of veal with a red wine sauce & porto 10Y	

DESSERT

Dame Blanche met boeren vanille ijs, chocolade saus en aardbeien van Margraten in menu +2,50 8,50

Dame Blanche, vanilla ice cream, chocolate sauce, strawberries

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: 44,95

3 course menu: choice of the chef (till 18.30 to order):

starter & main course , coffee 24,50 including 1 wine and water 29,95

Wine of the month:

Wit: Huiswijnen Chardonnay of Sauvignon Blanc Reserva 20,75

Rood: Huiswijnen 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

Reube Royale