

Reube PREUVE 35,95 *45,95 (+ 2 glazen wijn + fles water)

* Niet in combinatie met andere externe acties en of (restaurant)cadeaukaarten

Enkel te boeken voor alle tafelgenoten

Sekt extra dry met **amuse** van het huis (alleen bij reservering en vermelding online)

Zalm op 3 wijze bereid met **ravioli kreeft**

of

Carpaccio met **rilette** van varken, truffelcrème, belegen kaas, geroosterde pijnboompitten

Trio van dagvis met een getomateerde **kreeften-vissaus**

of

Kalfsoester met een **Stroganoffsaus** of **Bordelaise** saus met spekjes en stokzwammetjes

Eigengemaakte **Tiramisú** met **boerenvanilleroomijs**, vanillesaus, vers fruit

of

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

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 32,50 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

Puntpaprika , crème van Griekse fetah , carpaccio van choggiabiet, truffeldressing, (vega)	14,95
Zacht gerookte zalm op salade met Guacomole	14,95
Zacht gerookte zalm met 2 scampi , op salade met Guacomole	menu +3,00 17,95
Bombe zalm met rivierkreeftjes, rilette van zalm, spinazie-tortilla wrap met kruidencrème en gedroogde zalmfrisée en ravioli langoustine	in menu +5,00 19,50
Carpaccio van ossenhaas, rilette van varkensvlees , truffelcrème, Padanokaas, pijnboompitten	14,45

Alle voorgerechten met Italiaans broodje en kruidenboter

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten met verse groentegarnituur en aardappelgarnituur

Vis van de dag ,	19,95
Ravioli artisjok-pecorini met een licht pikante Arrabbiatta saus, honing-geitenkaas (vega)	19,95
Zweeds gemarineerd varkenshaasje met een saus van zachte Maastrichtse kruidenmosterd	19,95
Trio van dagvis met een getomateerde kreeften-vissaus	in menu +5,00 24,95
Kalfsoester met Stroganoffsaus of Bordelaise saus, uitgebakken spekjes en stokzwammetjes	in menu +2,50 22,95

DESSERT

Koffie \ thee \ cappucino (+0,50) met garnituur		2,75
Dame Blanche met boerenvanille-ijs en slagroom	in menu +2,50	7,50
“Soep” van rood fruit met eau de vie de Kirsch, boerenvanille-ijs	in menu +2,50	9,25
Tiramisú met boerenvanille-ijs, vanille-saus	in menu +2,50	9,25
Assortiment van 5 Europese kazen met Limburgse stroop	in menu +5,00	11,75

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

Digestieven

Ingendael likeuren en whiskey	(tussen Valkenburg en Houthem-St.Gerlach)	
Likeuren	4,50:	Mocca-Karamel - Wien Likeur - Apfelkorn - Kruidenbitter
Whiskey	5,95:	1980 dagen lagering: op eikenhout vat 3½ jaar + 2 jaar op likeurvaten
Ingendael “Irish Coffee”	5,95	
Port 10Y	5,95	4,95
Dessertwijn	5,95	4,95



Kerst en Sylvester menu 2017

Kerstavond 24 december

1^{ste} Kerstdag 25 december

Oudjaar

Trio van vis en scampi

*Zachtgegaarde zalm met verse pesto-basilicum, rillette van zalm
Spinazie-tortilla wrap met kruidencrème en gedroogde zalmfrisée, scampi*

of

Trio van gevogelte

Rillette van gans, pulled chicken, eendenmousse, Ardense uienconfit,

Ravioli Parmezaan met romige bospaddenstoelen saus

+ 7.50

Parelhoenbout met Calvadossaus met pruimen, appel, abrikoos

of

Rode mul filet en zeewolf filet, getomateerde kreeften-vissaus



Dessert Noël Royale



Tiramisú, bosvruchten-yoghurtijs, vanillesaus, fruit

Normale prijs € 47,95 p.p. voor 3-gangenmenu.

Bij online reserveren via onze site www.reuberoyale.nl en betaling vóór 15 december: € 42,50 p.p.

Keuze van gerechten per mail doorgeven op uiterlijk dezelfde dag vóór 12.00 uur!! Ons voordeel = uw voordeel.

Aanvang diner Kerstavond en 1^e Kerstdag: tussen 18.00 – 19.00 uur.

Maximaal 6 personen per tafel.

Aanvang diner Oudjaarsavond: tussen 19.00 en 20.00 uur.

Maximaal 6 personen per tafel.