



Reube Deals

Januari, Februari, Maart

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

Enkel te boeken voor alle tafelenoten

Zalm op 3 wijze bereid,

of

Carpaccio met truffelcrème, Padanokaas, Tête de Moins kaas, geroosterde pijnboompitten

Dagvis met een **kreeften-vissaus**

of

Zweeds gekruid varkenshaasje met een zachte saus van

Maastrichtse kruidenmosterd

Eigengemaakte **Tiramisú** met **boerenvanilleroomijs**, vanillesaus

of

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

Prijs: € 34,50 p.p.

Inclusief: 2 glazen huiswijn reserva p.p., Tönissteiner tafelwater € 39,95

Cava Rosada GRATIS van het huis (alleen bij reservering online) met vermelding menukeuze

Reube menu 29,95 *41,95 (+ 2 glazen wijn + fles water)

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

Enkel te boeken voor alle tafelgenoten

Aspergesoep (met scampi + 4,00) (met spekjes + 2,00)
(vega)

Vis van de dag, kreeften-vissaus

Zweeds gemarineerd varkenshaasje met een saus van zachte **Maastrichtse kruidenmosterd**

Koffie \ thee \ cappuccino (+0,50) met garnituur

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

Reube PREUVE 37,45 *47,95 (+ 2 glazen wijn + fles water)

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

Enkel te boeken voor alle tafelgenoten

Cava Rosada brut met **amuse** van het huis

(alleen bij reservering en vermelding online)

Zalm op 4 wijze bereid

of

Carpaccio met **rillette** 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 34,95 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

Aspergesoep (met scampi + 4,00) (met spekjes + 2,00)	(vega)	7,75
Zacht gerookte zalm op salade met Guacomole	menu +4,00	15,95
Rivierkreeftjes in sherry-cocktailsaus, wilde Schotse zalm, zalm, salade	menu +5,00	18,45
Ravioli langoustine, rillette van zalm, bombe, zalm, salade	in menu +6,00	19,95
Carpaccio van ossenhaas, rillette van varkensvlees, truffelcrème, Padanokaas, pijnboompitten		15,95

Alle voorgerechten met Italiaans broodje en kruidenboter

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten met verse groentegarnituur en aardappelgarnituur

Vis van de dag,		20,25
Zweeds gemarineerd varkenshaasje met een saus van zachte Maastrichtse kruidenmosterd		20,25
Trio van dagvis met een getomateerde kreeften-vissaus	in menu +5,00	25,95
Kalfsoester met romige bruine pepersaus of Bordelaisesaus spekjes, stokzwammetjes	in menu +4,00	24,95
Biefstuk Diamanthaas, Stroganoffsaus		20,25
Ravioli artisjok-pecorino met bospaddenstoelenragout	vega	20,25

DESSERT

Koffie \ thee \ cappuccino (+0,50) met garnituur		2,75
Dame Blanche met boerenvanille-ijs en slagroom	in menu +2,50	7,95
“Soep” van rood fruit met eau de vie de Kirsch, boerenvanille-ijs	in menu +5,00	9,75
Tiramisú met boerenvanille-ijs, vanille-saus	in menu +5,00	9,75
Assortiment van 5 Europese kazen met Limburgse stroop	in menu +5,00	11,75