

Voorgerechten



<i>Salade met tomaat, mozzarella en basilicum</i>	€	5,75
<i>Limburgse grotchampignons in een licht kruidige roomsaus op Victoria-bladerdeeg</i>	€	7,75
<i>Gerookte eendenborst met een salade van seizoensgroenten en frambozendressing</i>	€	8,75
<i>Gebakken scampi's met kreeftensaus</i>	€	8,75
<i>Half gerookte Limburgse gulpforel met dillesaus</i>	€	8,75
<i>Limburgse "Belge Blue" rundercarpaccio met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en lichte saladegarnituur</i>	€	9,75
<i>Gerookte zalm met mierikswortel</i>	€	9,75

Soepen

<i>Soep van de dag</i>	€	3,75
<i>Tomatensoep</i>	€	3,75
<i>Versgetrokken runderbouillon met groentegarnituur</i>	€	3,75
<i>Gekruide, pittige versgetrokken kippensoep</i>	€	3,75
<i>Gegratineerde uiensoep</i>	€	4,25

Vleesgerechten



<i>Wienerschnitzel naturel</i>	€	13,50
<i>Schnitzel met champignonroomsaus</i>	€	14,75
<i>Schnitzel met stroganoffsaus</i>	€	14,75
<i>Kipfilet naturel</i>	€	12,75
<i>Kipfilet Bombay (kerriesaus met ananas, appel en banaan)</i>	€	14,00
<i>Kipfilet champignonroomsaus</i>	€	14,00
<i>Varkenshaas naturel</i>	€	16,50
<i>Varkenshaas met zacht-pittige Limburgse mosterd saus</i>	€	17,75
<i>Varkenshaas met champignonroomsaus</i>	€	17,75
<i>Tournedos naturel</i>	€	21,50
<i>Tournedos pepersaus – romige saus met verse peperkorrels</i>	€	22,75
<i>Tournedos stroganoff – pikante romige saus met paprika, uitjes, champignons en wodka</i>	€	22,75
<i>Tournedos met gebakken champignons</i>	€	22,75
<i>Kalfsoester naturel</i>	€	19,50
<i>Kalfsoester met dragonsaus – romige saus met verse dragon</i>	€	20,75
<i>Kalfsoester met champignonroomsaus</i>	€	20,75
<i>Kalfslever naar Limburgse wijze met een garnituur van uitjes, spek en champignons</i>	€	18,75

Visgerechten



<i>Limburgse gulpforel naturel</i>	€	14,50
<i>Limburgse gulpforel met amandelen</i>	€	14,75
<i>Limburgse gulpforel 'Picasso' met seizoensfruit</i>	€	15,75
<i>Limburgse gulpforel met gebakken champignons</i>	€	15,75
<i>Gepocheerde gulpforel met vissaus en knapperige groenten</i>	€	15,75
<i>In 'papillotte' gepocheerde zalm geserveerd met vissaus en knapperige groenten</i>	€	17,75
<i>Gebakken zalm met vissaus of dillesaus op een bedje van tagliatelle</i>	€	17,75
<i>Pangasiusfilet met kreeftensaus op een bedje van tagliatelle</i>	€	15,75
<i>Kabeljauwhaasfilet met mosterdsaus of vissaus op een bedje tagliatelle</i>	€	18,75
<i>Vistrio – een variëteit van verschillende soorten vis-</i>	€	18,75

Nagerechten



<i>Dame Blanche – vanille ijs met warme chocolade saus</i>	€	4,75
<i>Huisgemaakte seizoensmousse</i>	€	4,75
<i>Bananaroyal – vanille / bananenijs met banaan, advocaat en chocoladesaus</i>	€	4,75
<i>Ijs met warme kersen</i>	€	4,75
<i>Coupe Noisette – notenijs met gemengde noten en slagroom</i>	€	4,75
<i>Huisgemaakte parfait</i>	€	4,75
<i>Kinderijsje met kinderverrassing</i>	€	3,75

Koffie specialiteiten



<i>Koffie</i>	€	1,70
<i>Espresso</i>	€	1,70
<i>Cappuccino</i>	€	1,90
<i>Koffie verkeerd</i>	€	1,90
<i>Thee (diverse smaken)</i>	€	1,70
<i>Warme chocomel</i>	€	2,10
<i>Warme chocomel met slagroom</i>	€	2,35
<i>Irish coffee</i>	€	4,75
<i>Koffie met Ierse whisky en slagroom</i>		
<i>Limburgse koffie</i>	€	4,25
<i>Koffie met Els La Vera en slagroom</i>		
<i>French coffee</i>	€	4,75
<i>Koffie met Grand Marinier en slagroom</i>		
<i>Spanish coffee</i>	€	4,75
<i>Koffie met Tia Maria en slagroom</i>		
<i>'Gasthof Euverem' koffie</i>	€	4,25
<i>Koffie met Sheridan likeur en een bonbon</i>		
<i>Koffie met vlaai</i>	€	4,25
<i>Cappuccino met vlaai</i>	€	4,45

Drankenkaart



Frisdranken

Spa Blauw	€	1,80
Spa Rood	€	1,80
Coca Cola	€	1,80
Coca Cola Light	€	1,80
Fanta Orange	€	1,80
Sprite	€	1,80
Bitter Lemon	€	1,80
Tonic	€	1,80
Cassis	€	1,80
Lipton Ice Tea	€	2,25
Appelsap	€	2,25
Jus d'Orange	€	2,25
Rivella light	€	2,25
Chocomel	€	2,25
Fristi	€	2,25

Tafelwater

Chaudfontaine Blauw (0,5 liter)	€	3,25
Chaudfontaine Rood (0,5 liter)	€	3,25

Bieren

Gulpener Pils	€	1,85
Gulpener Neubourg	€	2,75
Gulpener Sjoes	€	2,25
Limburgs Land Pilsener	€	2,25
Gulpener Oud Bruin	€	2,25
Gulpener Dort	€	2,50
Gerardus Kloosterbier	€	2,90
Gulpener Korenwolf Witbier	€	2,80
Gulpener Korenwolf Rosé	€	2,75
Gulpener Lentebock (seizoen)	€	2,95
Gulpener Herfstbock (seizoen)	€	2,95
Gulpener WinterVrund (seizoen)	€	2,95
La Chouffe	€	3,10
Duvel	€	3,50
Bavaria Malt (alcoholvrij)	€	2,25
Bier van de maand	€	3,75
Liefmans Kriek	€	4,35

Drankenkaart



Wijnen

	Glas	Fles
<u>Huiswijnen:</u>		
Wit: Monts & Vaux, Colombard-Chardonnay, Frankrijk <i>Mooie heldere en lichtgele kleur. Veel fruit in de mond, fris en rijkelijk</i>	€ 2,90	€ 16,00
Bereich Bernkastel, Mosel-Saar-Ruwer, Duitsland <i>Frisse zoete witte mildzoete wijn uit de Moezel</i>	€ 2,90	€ 16,00
Rood: Selection Cazal Viel Rouge, Pays d'Oc, Frankrijk <i>Allemandsvriend, gemakkelijk soepel van smaak, maar met karakter</i>	€ 2,90	€ 16,00
Rosé: Brana Vieja, Garnache, Spanje <i>Prachtige rosékleur. Veel fruit met een verfrissende afdronk</i>	€ 2,90	€ 16,00
<i>Karaf huiswijn (0,5 liter)</i>		€ 11,00
<u>Witte wijnen:</u>		
Montes Reserva Sauvignon Blanc, 2010 Chili, Curico Valley <i>Een elegante wijn met een fraai uitgebalanceerde smaak</i>		€ 22,50
Grüner Veltliner Kamptal, 2009-2010 Oostenrijk, Kamptal <i>Levendig, elegant met mineralen in de afdronk</i>		€ 23,50
Chardonnay, Pays d'Oc, 2010 Frankrijk, Languedoc <i>Typische chardonnay, lange afdronk met een goede portie hout</i>		€ 24,50
<u>Rode wijnen:</u>		
Montes Reserva Merlot, 2010 Chili, Colchagua Valley <i>Vriendelijk. Zachte wijn met een aangename afdronk</i>		€ 22,50
Laurent Miquel Syrah-Grenache, 2009 Frankrijk, Zuid Frankrijk, Saint Chinian <i>Een goede structuur, intens met een mooie finale</i>		€ 23,50
Ramon Bilbao Crianza, Rioja, 2007 Spanje, Rioja <i>Voortreffelijke aroma's met een prachtig elegante, minerale afdronk</i>		€ 24,50

Vegetarische Kaart



Voorgerechten:

<i>Salade met tomaat, mozzarella en basilicum</i>	€	5,75
<i>Limburgse grotchampignons in een licht kruidige roomsaus op Victoria-bladerdeeg</i>	€	7,75
<i>Tomatensoep</i>	€	3,75
<i>Versgetrokken groentebouillon</i>	€	3,75
<i>Gegratineerde uiensoep</i>	€	4,25
<i>Gebakken champignons op toast</i>	€	7,75

Hoofdgerechten:

<i>Champignons in een verse kruidensaus</i>	€	9,50
<i>Gepaneerde kaasschnitzel</i>	€	13,75
<i>Gevarieerde groenteschotel</i>	€	13,75

Menu's



MENU WENEN

Runderbouillon

Wienerschitzel met champignonroom- of stroganoffsaus

Dame Blanche

€ **19,50**

MENU GASTHOF

Limburgse grotchampignons in een licht kruidige roomsaus op Victoria-bladerdeeg

Of

Scampi's met kreeftensaus

Tournedos met peper- of stroganoffsaus

Of

Vistrío – een variëtiët van verschillende soorten vis

Ijs met warme kersen

Of

Coupe Noisette – notenijs met gemengde noten en slagroom

€ **29,50**