



Menukaart



Drankenkaart

Warme dranken

- Café Crème 1,80
- Espresso met glaasje water 1,80
- Cappuccino 2,00
- Thee met cake 1,85
- Latte Macchiato 2,25
- Warme Chocomel (slagroom) 2,50

Melk

- Glas melk - glas karnemelk

Flesje

- Cola / light - Sinas - 7-UP - Bitter lemon - Tonic - Cassis - Spa groen 2,00
- Tomatensap - Ice-tea - Rivella - Chocomel - Fristi 2,00

Verse jus d' orange

- Jus d'orange - Appelsap 2,00

Water

- Spa blauw 0.20 cl 1,95
- Spa rood 0.20 cl 1,95
- Bru 0.75 cl met koolzuur 4,50
- Bru 0.75 cl zonder koolzuur 4,50
- Karafijswater 1,75

€

Bier van het vat

- Bavaria 1,80
- 1/2 liter Bavaria 3,80
- Flesjes bier**
- Bavaria malt - Heineken - Brand - Oud Bruin 2,50
- La Trappe Blond / Dubbel / Tripel / Quadrupel 3,40

Huiswijn per glas

- Droge witte wijn - Zoete witte wijn - Rode wijn - Rosé 2,70
- Glas Chardonnay Gran Vina Sol 2,95

Jenevers en bitters

- Jonge jenever - Oude jenever - Bessenjenever - Citroenjenever - Apfelkorn - Jägermeister - Els la Vera 2,35
- Berenburg - Korenwijn 2,35

Port / sherry / martini 3.5 cl

Destillaten 3.5 cl

- Vieux 2,35
- Ouzo - Tequila - Aquavit - Pastis - Ricard 3,00
- Campari - Wodka - Bacardi White - Bacardi Dark - Pernod - Gin 3,15

€

Cognac / Digestieve 3.5 cl

- Rémy Martin VS - Calvados - Armagnac - Courvoisier VS - Asbach Uralt 3,50
- Rémy Martin VSOP - Courvoisier VSOP 4,55

Whisk(e)y 3.5cl

- Clan Mac Gregor 3,50
- Johnny Walker Red Label - Ballantines 3,65
- Jack Daniels Bourbon 4,10
- Chivas Regal 12 years - Johnny Walker Black Label 4,55

Whisky single malts 3.5 cl

- Glenfiddich - Glen Morangie 4,55

Liqueur 3.5 cl

- Grand Marnier - Cointreau - Tia Maria - Dom Bénédicte - Amaretto - Sambucca - Kahlua - Baileys - Passoa - Safari - Pisang Ambon - Drambuie 3,50

Mousserende wijn

- Kir 3,25
- Kir Royal 5,50
- Prosecco 4,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!

Lunchgerechten

Uitsmijter met ham, kaas, rosbief óf spek	€ 6,50
Uitsmijter speciaal drie sneetjes witbrood, één met ham, één met rosbief en één met kaas en drie gebakken eieren	7,50
Uitsmijter mexicaïne drie sneetjes brood met ham, drie gebakken eieren met gebakken tomaat, ui, paprika en champignons	7,50
Omelet (geserveerd met drie sneetjes brood)	
Kaas	6,00
Ham of champignons	6,00
Boerenomelet	6,00
Stokbroodje gezond	5,50
Kwekkerslunch twee Kwekkeboomkroketten met drie sneetjes brood en mosterd	5,75
Paninibroodje uit de grilloven met rucola, tomaat, mozzarella en basilicum	6,50
2 Tosti's met ham en kaas, geserveerd met een kleine salade en ketchup	6,50
Imkerslunch volkorenbroodje met rosbief, kadetje met kaas en Kwekkeboomkroket	6,75
Pasteitje met kippenragout en friet	6,95
Nostalgische lunchsalades (geserveerd met toast en boter)	
Huzarensalade	7,00
Hors d'oeuvre varié	9,50
Garnalensalade	9,00
Broodje Stockholm ciabatta met zalm, appel, rucola en dillesaus	7,50
Toekanburger 180 grams runderburger met tomaat, augurk, ui en kaas	8,00
Club sandwich drie sneetjes geroosterd brood met Bommeriger hoenderfilet, spek, tomaat, gebakken eitje en ravigottesaus	8,00
Wrap Tex Mex gevuld met gekookte kipstukjes, groente julienne en pittige remouladesaus	9,00

Speciaal voor onze kleine gasten

Timo Toekan Keuze uit: Kipnuggets, fishfilet, schnitzel, hamburger, pannekoek, fricandel of kroket	9,50
Frietjes met mayonaise en ketchup	
Dubbelfris/Fristi/Chocomel	
Ijs met Timo spaarbeker	



Koude voorgerechten

(geserveerd met stokbrood en kruidenboter)	€
Stokbrood met kruidenboter	3,50
Frisse meloencoocktail met een scheutje port	6,00
Vers geroekte Limburgse forel met crème fraîche en salade	8,50
Garnalencoocktail van Noorse garnalen met cocktaildressing	8,75
Ardennerham met meloen	9,25
Gerookte Noorse zalm met limoencrème en geroosterd brood	9,75
Carpaccio van zeeduivel en zalm met wasabicrème en kleine salade	10,50
Carpaccio Grande van runderhaas (huisgemaakt)	11,00
Met Parmezaanse kaas, olijfolie en rucola	
Vitello tonato kalfsvlees van Peter's Farm met tonijnmayonaise, rucola en kappertjes	12,00
Palet van gerookte vissoorten Noorse garnalen en vissalade	12,50
Heerlens proeverijtje met vitello tonato, huisgemaakte carpaccio, gerookte zalm en gebakken gamba	13,00

Salades

(geserveerd met stokbrood en kruidenboter)	€
Griekse salade met feta, pijnboompitten, olijven, yoghurt dressing	9,00
Salade Niçoise met tonijn, paprika, haricots verts, uienringen en french dressing	9,00
Caesar salade met ijsbergsla, geroosterde kip, broodcroutons en caesar dressing	9,00
Salade Italienne met Mozzarella, tomaat, basilicum, Parmezaanse kaas, olijfolie en balsamico	9,00
Limburgse salade met warm Limburgs biologisch kaasje, croutons, spekjes en rode wijnazijn	9,00
Salade gezond Wraps gevuld met magere kipfilet, wortel, witlof, appel en yoghurt dressing	9,00
Salade Milagro met verse avocado, tonijn, geitenkaas en zongedroogde tomaten	9,50
Scampi salade met zes lauwwarme scampi's en aioli	10,50

Warme voorgerechten

(geserveerd met stokbrood en kruidenboter)	€
Limburgse grotchampignons à la chef met grotchampignons, groente en kruidenboter, op toast	8,00
Gebakken mosselen met paprika, ui, knoflook, champignons	8,50
Twee scholfilets gevuld met zalmousse, geserveerd met hollandaise saus	8,50
Gevulde ravioli met gewokte spinazie en ricotta	8,50
Zes gegrilde scampi's met Italiaanse tomaten-oreganosaus	9,00

Soepen

(geserveerd met stokbrood en kruidenboter)	€
Licht gebonden Tomatensoep	4,25
Heldere Kippensoep	4,25
Heldere Groentesoep	4,50
Gegratineerde, lichtgebonden Uiensoep	5,00
Hongaarse Goulashsoep	5,00
Romige soep van Gulpener Mosterd met spekjes	5,00
Huisgemaakte rijkgepulde Vissoep	7,50

Saladebuffet

Maandag tot en met donderdag bieden wij u tussen 17.00 - 21.30 uur een saladebuffet. U kunt hiervan onbeperkt gebruik maken bij uw hoofdgerecht. Indien u geen hoofdgerecht bestelt, maar wel van ons saladebuffet gebruik wenst te maken (onbeperkt) dan vragen wij hiervoor € 6,50.

Seniorengerechten

€	
Kalfslever senior met honing-tijmsaus en zuurkool	11,00
Kleine schnitzel met saus naar keuze	11,00
Kipfiletje (100 gram) met rijst, kerriesaus en ananas	11,50
Drie gebakken scholrolletjes gevuld met zalmousse	12,00
Twee varkensbiefstukjes met béarnaisesaus	13,00
Twee slibtongetjes senior met ravigottesaus	14,50
Twee gebakken tongfilets "Favoriet" met warm vers fruit en amandelen	14,50
Lamsbiefstuk (110 gram) met rode wijnsaus	14,50



Visgerechten

Limburgse Geuldalforel met amandelen	14,00
Dagschotel	14,50
Pangasius op Oosterse wijze met roergebakken Paksoy en bombaysaus	15,50
Roodbaarsfilet met gebakken garnalen, champignons, lenteuitjes en tomatensaus	16,00
Vorstelijke spies van dagverse vis met ravigottesaus	17,00
Gegrilde zalmvinder met pasta en witte wijnsaus	17,00
Kabeljauwfilet op spinazie met risotto, hollandaise saus en paddestoelen	17,00
Op de huid gebakken snoekbaars met een lichte kreeftensaus en risotto	17,50
Gewokte grote garnalen op Oosterse wijze met glasnoedels, knoflook en sojasaus	17,50
Drie slibtongetjes "Benjamin"	18,00
Gebakken zeetong naturel	DAGPRIJS
met vers fruit, gember en amandeltjes	PLUS 3,50
Zeebanket voor 2 personen 5 soorten vis met drie sausjes	37,50

Vegetarische gerechten

Lasagne Verdura , lasagne met groenten	11,50
Twee huisgemaakte vegetarische loempia's gevuld met fetakaas en geserveerd met yoghurtsaus	11,50
Penne met verse voorjaarsgroente, zontomaatjes, Italiaanse kruiden en Parmezaanse kaas	11,50
Kaassoufflé (2 stuks) met groentekrans, rijst en kerriesaus	12,50
Vegetarische schnitzel met champignons, tomaat en roomsaus	13,00

Pastagerechten

(geserveerd met rucola salade)	€
Spaghetti Bolognese met Parmezaanse kaas	10,50
Penne Carbonara met spekjes, ei en room	11,50
Lasagne Bolognese volgens Italiaans recept	11,50
Lasagne met zalm uit eigen keuken	12,00
Spaghetti met gamba's , tomaat en knoflook	13,50

Vleesgerechten

€	
Cordon bleu met kaassaus en brie gegratineerd	13,50
Gebakken kalfslever met ui en spek	14,50
met ui, spek, appel en honing-tijm saus	14,00
Schnitzel Wiener schnitzel	16,00
Zigeunerschnitzel met saus van tomaat, ui en paprika	14,25
Jägerschnitzel met champignonroomsaus	14,25
Met ham en roomsaus, gegratineerd met kaas	14,25
Varkenshaas met Limburgse mosterdsaus en aardappelgratin	14,50
met champignonroomsaus en aardappelgratin	16,50
Kipfilet Hawaiï met kerriesaus, ananas en witte rijst	16,50
Bommeriger hoenderfilet gevuld met ricotta en spinazie, overgoten met béarnaisesaus	15,00
Ossenhaaspuntjes met wokgroente op Oosterse wijze	16,50
Lamsarré met honing-tijm saus	17,00
Lamsbiefstuk met risotto en rode wijnsaus	17,50
Entrecôte (± 250 gram)	17,50
Op grootmoeders wijze	18,00
Kalfsentrecôte van Peter's Farm met tomaat, kaas en brie gegratineerd	18,00
Tournedos (± 225 gram) met pepersaus	18,00
Continental met champignons, ui, prei, tomaat, paprika en groene kruidenboter	21,00
Met mozzarella, zontomaat en rode wijnsaus	21,00
Chateaubriand gesneden ossenhaas voor 2 personen	21,00
Woronoff met komkommer, roomsaus en kruidenboter	17,50 P.P.
Bouquetière met groentekrans en champignonroomsaus	19,00 P.P.
Stroganoff met champignons en stroganoffsaus	21,00 P.P.

Grillgerechten

Grote spies van lams-, varkens- en runderhaas met paprika, ui, champignon en drie koude sauzen	17,50
Amerikaanse ribeye steak (250 gram) met pofaardappel en kruidenboter	18,00
Gegrilde Ierse entrecôte (250 gram) met kruidenboter	18,50
Gegrilde ossenhaas met peperkorrels, pofaardappel en kruidenboter	21,00

Sauzen

Béarnaisesaus, stroganoffsaus, ravigottesaus champignonroomsaus, pepersaus, mosterdsaus, kerriesaus, honing-tijm saus, rode wijnsaus, Portie champignons	3,00
	3,50

Van gerechten met  is het hoofdcomponent van biologische origine of een streekproduct

