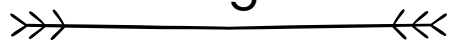


Diner

Hieronder kunt u onze dinerkaart vinden, deze gerechten kunt u bestellen tussen 12.00 uur – 20.30 uur. Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten! We werken zoveel mogelijk met verse streekproducten, hierdoor is er een beperkte voorraad. Groepen groter dan 8 personen vragen we de keuzes te beperken naar maximaal 5 verschillende gerechten.

Onze voorgerechten



- | | |
|---|-------|
| Broodplankje  | 8,50 |
| Een plankje met brood en 3 dips; huisgemaakte kruidenboter en aioli en zongedroogde tomaten tapenade. | |
| Seizoensoep  | 8,00 |
| Een huisgemaakte soep van producten van het seizoen, met brood en echte boter. | |
| Rundercarpaccio | 15,00 |
| Carpaccio van rund van slagerij Nuijts met rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en truffelmayonaise geserveerd met brood en echte boter. | |
| Forel kroketten | 23,50 |
| Twee kroketten van een ragout op basis van warm gerookte forelfilet. Geserveerd met een kleine salade en limoen-koriander mayonaise. | |
| Kaaskroketten | 17,50 |
| Twee ambachtelijk krokant gebakken Grana Padano kroketten. geserveerd met rucola, balsamico, Parmezaan en brood. | |

Diner

Onze klassiekers

Vidée 22,75

Huisgemaakte kippenragout met een ambachtelijk bladerdeeg schuitje van bakkerij Jean-Pierre.

Zuurvlees 22,75

Huisgemaakt Limburgs stoofpotje van rundvlees met appelstroop. Ook wel Zoervleisj genoemd.

Schnitzel 21,00

Een Wiener schnitzel van varken van slagerij Nuijts geserveerd met citroen en huisgemaakte jam.

Voerense forel 26,50

Hele forel van Commanderie 7 te st. Pieters Voeren, "en papillot" bereidt met amandelen, dille en citroen.

Spaakhammetje 26,50

Mals gegrild hammetje uit het spaakbeen van het varken. Geleverd door Slagerij Nuijts.

Kogelbiefstuk 28,50

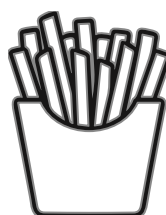
Een kogelbiefstuk van slagerij Nuijts geserveerd met kruidenboter.

Supplementen:

Champignon saus	2,25
Peper saus	2,25
Bearnaise saus	2,25
Haciënda saus	2,25

In plaats van normale friet:

Aardappelkroketten	1,00
Parmezaan friet	2,50



Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, mayonaise en garnituur.

Heeft u allergieën, laat ons dit dan tijdig weten dan kunnen we hier rekening mee houden.

Diner

Onze vegetarische gerechten



Vegetarische Videe



22,75

Huisgemaakte champignon ragout met een ambachtelijk bladerdeeg schuitje van bakkerij Jean-Pierre.

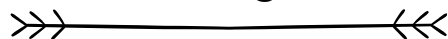
Veganistisch Zuurvlees



22,75

Huisgemaakt stoofpotje van jack fruit met appelstroop bereidt.

Onze kindergerechten



Kindergerechten te bestellen tot 12 jaar.

Frietjes met frikandel

12,50

Frieten met frikandel, appelmoes en mayonaise.

Frietjes met bitterballen

12,50

Frieten met bitterballen, appelmoes en mayonaise.

Frietjes met kipnuggets

12,50

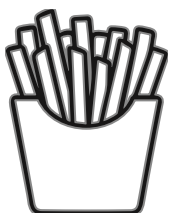
Frieten met kipnuggets, appelmoes en mayonaise.

Supplementen:

In plaats van normale friet:

Aardappelkroketten 1,00

Parmezaan friet 2,50

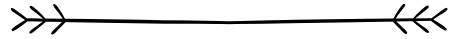


Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, mayonaise en garnituur.

Heeft u allergieën, laat ons dit dan tijdig weten dan kunnen we hier rekening mee houden.

Diner

Onze Desserts



Kinder ijsje	6,00
1 bolletje vanille ijs met chocoladesaus, slagroom en disco-dip. Te bestellen tot 12 jaar.	
Luikse wafel	9,50
Een traditionele Luikse wafel met slagroom en vanille ijs.	
Crème brûlée	9,50
Huisgemaakte traditionele crème brûlée met een laagje gekarameliseerde suiker en een bolletje vanille ijs.	
Coupe dame blanche	9,00
2 bollen vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom. Ook met advocaat verkrijgbaar + €1,00.	
Koffie lekkernijen	9,50
Koffie naar keuze met bonbons van Geruba, nougat en mini dessert van de chef.	
Rum ananas	10,00
Gekarameliseerde rum ananas, met het kaneelijs van 't Voerboertje.	
Voerense tiramisu	11,00
Traditionele huisgemaakte tiramisu met een Voerstreek touch, gemaakt met sleedoorn likeur uit de streek.	