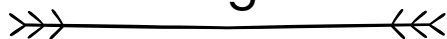




Diner

Hieronder kunt u onze dinerkaart vinden, deze gerechten kunt u bestellen tussen 12.00u - 20.30u. Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten! We werken zoveel mogelijk met verse streekproducten, hierdoor is er een beperkte voorraad.

Onze voorgerechten



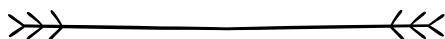
- | | |
|---|-------|
| Broodplankje  | 8,00 |
| Een plankje met brood en 3 dips; huisgemaakte kruidenboter en aioli, en zongedroogde tomaten tapenade. | |
| Seizoensoep  | 8,00 |
| Een huisgemaakte soep van producten van het seizoen, met brood en echte boter. | |
| Rundercarpaccio | 15,00 |
| Carpaccio van rund van slagerij Nuijts met rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en truffelmayonaise geserveerd met brood en echte boter. | |
| Forel kroketten | 22,50 |
| Twee kroketten van een ragout op basis van warm gerookte forelfilet. Geserveerd met een kleine salade en limoen-koriander mayonaise. | |
| Steak tartare | 22,50 |
| Klassieke Franse steak tartare van kogelbiefstuk van slagerij Nuijts met geroosterd brood en echte boter. | |

Groepen vanaf 8 personen keuze uit maximaal 5 verschillende gerechten.



Diner

Onze klassiekers



Vidée	21,50
Huisgemaakte kippenragout met een ambachtelijk bladerdeeg schuitje van bakkerij Jean-Pierre.	
Zuurvlees	21,50
Huisgemaakt Limburgs stoofpotje van rundvlees met appelstroop. Ook wel Zoervleisj genoemd.	
Schnitzel	19,50
Een Wiener schnitzel van varken van slagerij Nuijts geserveerd met citroen en huisgemaakte jam. Ook verkrijgbaar met champignonroom-, peperroom- of Haciëndasaus + €2,25.	
Voerense forel	25,00
Hele forel van Commanderie 7 te st. Pieters Voeren, "en papillot" bereidt met amandelen, dille en citroen.	
Spaakhammetje	25,00
Mals gegrild spaakhammetje van Slagerij Nuijts. Ook verkrijgbaar met champignonroom-, peperroom- of Haciëndasaus + €2,25.	
Kogelbiefstuk	26,00
Een kogelbiefstuk van slagerij Nuijts geserveerd met kruidenboter. Ook verkrijgbaar met champignonroom-, peperroom- of Haciëndasaus + €2,25.	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes (of aardappelkroketjes + €0,50), mayonaise en garnituur.

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

Groepen vanaf 8 personen keuze uit maximaal 5 verschillende gerechten.



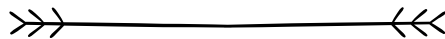
Diner

Onze vegetarische gerechten



- | | |
|--|-------|
| Champignon ragout  | 21,50 |
| Huisgemaakte champignon ragout met een ambachtelijk bladerdeeg schuitje van bakkerij Jean-Pierre. | |
| Zuurvlees  | 21,50 |
| Huisgemaakt stoofpotje van jack fruit met appelstroop bereidt. | |

Onze kindergerechten



- | | |
|--|-------|
| Frietjes met frikandel | 10,00 |
| Frieten met frikandel, appelmoes en mayonaise. | |
| Frietjes met bitterballen | 10,00 |
| Frieten met bitterballen, appelmoes en mayonaise. | |
| Frietjes met kipnuggets | 10,00 |
| Frieten met kipnuggets, appelmoes en mayonaise. | |
| Kinder kogelbiefstuk | 17,50 |
| Een kogelbiefstuk van slagerij Nuijts met frieten. | |

Kindergerechten te bestellen tot 12 jaar.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes (of aardappelkroketjes + €0,50), mayonaise en garnituur.

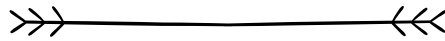
Heeft u allergieën, laat ons dit dan tijdig weten dan kunnen we hier rekening mee houden.

Groepen vanaf 8 personen keuze uit maximaal 5 verschillende gerechten.



Diner

Onze Desserts



Kinder ijsje	5,00
1 bolletje vanille ijs met chocoladesaus, slagroom en disco-dip. Te bestellen tot 12 jaar.	
Luikse wafel	8,50
Een traditionele Luikse wafel met slagroom en vanille ijs.	
Crème brûlée	8,50
Huisgemaakte traditionele crème brûlée met een laagje gekarameliseerde suiker en een bolletje vanille ijs.	
Coupe dame blanche	8,50
2 bollen vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom.	
Koffie lekkernijen	8,50
Koffie naar keuze met bonbons van Didier Smeets, nougat en mini dessert van de chef.	
Appel- notencrumble	9,00
Gekarameliseerde appel, notenmix met rozijnen en overbakken met een huisgemaakte crumble.	
Panna cotta	8,50
Huisgemaakte panna cotta met coulis/saus van het seizoen.	