

# LUNCH KAART

LUNCHGERECHTEN (VAN 12.00 TOT EN MET 16.00 uur)



---

<b>Salade Val-Dieu (ook vegetarisch mogelijk )</b>	
<b>Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu</b> .....	16,95
Gekarameliseerde appeltjes, pijnboompitten, walnoten, champignons, spekjes en een voerense stroop dressing	
<b>Salade van de chef</b> .....	14,95
Gekarameliseerde parelhoen, walnoten en champignons met een dressing van hazelnoot en framboos	
<b>Huis gerookte forel</b> .....	17,50
Geserveerd met mierikswortelsaus, ravigottesaus, kappertjes, olie van limoen, rode ui en een slaatje	
<b>Het alombekende stoofvlees van de chef (bereid met donker val-dieu bier en voerense stroop)</b> .....	19,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
<b>Koninginnehapje op grootmoederswijze</b> .....	16,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
<b>Garnaalkrokette van nederlandse garnalen</b> .....	19,95
Met cocktailsaus, ravigottesaus, grijze garnaaltjes en een slaatje	
<b>burger a la Cantarel</b> .....	19,95
Met gebakken ui, champignons, paprika, tomaat, spiegeleijte, spek en cheddar kaas	
<b>Saus naar keuze:</b> tomaten ketchup, peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus of truffelmayonaise	

## AMBACHTELIJK GEBAKKEN RUSTIEK BROOD

<b>Rustiek brood gezond</b> .....	8,50
Geserveerd met ravigottesaus, ham, kaas, eitje, balsamico en een vers slaatje	
<b>Rustiek brood carpaccio van ossenhaas</b> .....	13,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en een vers slaatje	

## SOEPEN (GESERVEERD MET HUIS GEMAAKT AMBACHTELIJK BROOD)

<b>Tomatensoep</b> van tomaten met een vleugje room 	5,95
<b>Paddenstoelensoep</b> een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig 	7,95
<b>Pompoen soep</b> .....	6,95
Een romige soep van muskaat pompoen met pijnboompitjes	
<b>Vissoep</b> een rijkelijk gevulde Provençalse soep.....	9,95

## LEKKER BORRELEN

<b>Bourgondische Bitterballen (8 st.) geserveerd met mosterd mayonaise</b> .....	8,95
<b>Baby calamari geserveerd met een ravigottesaus</b> .....	7,00
<b>Gamba's in tempura (6 st.) geserveerd met een tomaten chili saus</b> .....	12,00
<b>appelgebak(warm)</b> met slagroom en een vanille sausje (bereidingswijze 10 min).....	5,95



# VOORGERECHTEN

(AL ONZE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET  
AMBACHTELIJK BROOD)  
(VAN 12.00 TOT EN MET 19.30 uur)

## VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio van ossenhaas</b> (supplement ganzenlever + 5,95).....	13,95
Flinterdun gesneden ossenhaas met een heerlijke truffeldressing. Een van onze favorieten	
<b>Carpaccio van Oesterzwam</b> .....	13,95
Net ietsjes anders met truffelolie, rucola, zongedroogde tomaten en Parmezaan	
<b>Scholfilet op een bedje van zuurkool</b> .....	14,95
Geserveerd met een limburgse mosterd saus	
<b>Escargots 6/12</b>	
Geserveerd met een kruidensausje.....	12,50/17,50
<b>Vissoep</b> .....	9,50
Een rijkelijk gevulde Provençaalse vissoep met een rouille van saffraan	
<b>Paddenstoelensoep</b> .....	7,95
Een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig	
<b>Tomatensoep</b> .....	5,95
Van trostomaatjes met een vleugje room	
<b>WILD</b>	
<b>Wild paté</b> .....	14,95
Geserveerd met een uienconfijt, een chutney van ananas en mango en een winter slaatje	
<b>Proeverijtje van wild</b> .....	21,95
hertenham / coppa van wild zwijn / wildpaté / soepje van muskaat pompoen / rilette van eend / uienconfijt / chutney van mango en ananas / slaatje / geconfijt wangetje van wild zwijn / groene linzen / portpeperkoek saus	
<b>Pompoen soep</b> .....	6,95
Een romige soep van muskaat pompoen met pijnboompitjes	



# HOOFDGERECHTEN

(AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN  
AARDAPPELGARNITUUR, VERSE GROENTJES EN FRIETJES)  
(VAN 12.00 TOT EN MET 19.30 uur)

## VISGERECHTEN

**Catch of the day** ..... Dagprijs  
Vraag aan onze collega's welk lekker visje we vandaag voor u in huis hebben.

## FORELGERECHTEN (SPECIALITEIT VAN HET HUIS)

**Gebakken forel** ..... 22,95

Een typisch streekproduct, zalmroze van kleur en heerlijk van smaak met hoeveboter

**Forel met amandelen** ..... 23,95

Hoe lekker kan een Voerense forel zijn

**Forel met Limburgse mosterdsaus** ..... 23,95

Een heerlijk smaakvol stukje vis, verser kan het niet

**Forel 'Voeren'** ..... 23,95

Met een romige saus van basilicum, tomaat en courgettes

**Forel 'De Cantarel' (2 personen / bereidingswijze 25 minuten)** ..... 44,95

Een ovenschotel geserveerd met krielaardappeltjes,

basilicumsaus en overbakken met Voerense kaas van 'bie der boer'

## VLEESGERECHTEN

**Hertenrugfilet** ..... 33,95

Met een krachtige wildsaus en zijn winterse garnituur

**Hazenrugfilet** ..... 29,95

Filet van de haas met paddenstoelen, winterse groenten en een klassieke wildsaus

**Entrecote** ..... 34,95

Voor degenen die me niet kennen, ik ben malser dan een lendebeefstuk

**Saus naar keuze:** peperroomsaus, champignonroomsaus, kruidenboter of op italiaanse wijze

**Kalfszwezerik** ..... 39,95

Bijna nergens meer op de kaart, krokant van buiten en zacht van binnen met een morillesaus

**Parelhoen suprême** ..... 25,95

Geserveerd met een paddenstoelen truffel saus

**Livar varken** ..... 24,95

Geserveerd met een champignonroomsaus

## VEGETARISCHE GERECHTEN

**Gebakken Val-Dieu kaas (Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu)** ..... 18,50

Een streekproduct, een lekkernij als het even geen vis of vlees hoeft te zijn

**quiche** ..... 17,95

Gevuld met geiten kaas en gemarineerde Cherry tomaten

# WILD MENU

*Onze favoriete me*

## Proeverijtje van wild

hertenham / coppa van wild zwijn / wildpaté /  
rilette van eend / uienconfijt / chutney van mango en ananas /  
slaatje / geconfijt wangetje van wild zwijn / groene linzen / portpeperkoek saus

\* \* \* \* \*

## POMPOEN SOEP

\* \* \* \* \*

## HERTENRUGFILET

Met een krachtige wildsaus en zijn winterse garnituur

\* \* \* \* \*

## OVERHEERLIJK WINTERS DESSERT

Menu 62,50



# MENU VAN ST. MAARTEN

*Ons meest gevraagde menu*

## **SALADE VAN DE CHEF**

Met hoevekip, walnoten en champignons

\* \* \* \* \*

## **TOMATENSOEP**

\* \* \* \* \*

## **FOREL**

Met hoeveboter

of

**livar varken**

Met een champignon-roomsaus

\* \* \* \* \*

## **PANNA COTTA**

Panna cotta van mango en koko's geserveerd met sorbet van framboos

Menu .....	37,95
Zonder voorgerecht .....	31,95
Zonder tussengerecht .....	34,95

# NAGERECHTEN

---

<b>Plateau van Franse kazen</b> .....	13,00
Val-dieu, Neufchâtel, L'affine au Chablis, l'Ami du Chambertin	
<b>Crème brûlée</b> .....	7,95
Geserveerd met een bolletje sorbetijs	
<b>Panna cotta</b> .....	7,95
Panna cotta met een coulis van bosvruchten en sorbetijs	
<b>Parfait van bastogne koekjes</b> .....	7,95
Geserveerd met een coulli van bosvruchten	