

DINERKAART

VOORGERECHTEN

- Bread & dips** 🌱 € 8
verschillende soorten brood geserveerd met huisgemaakte aioli & kruidenboter
- Trio van bruschetta** € 10
geroosterd brood met tomaat en verse basilicum , huisgemaakte tonijn salade & mozzarella en verse basilicum
- Pomodori soep** 🌱 € 7
bereid van verse pomodori tomaat en basilicum
- Soep van het seizoen** € 8
vraag de bediening wat de soep van het seizoen is
- Garnalen cocktail** € 12
Hollandse garnalen in een huisgemaakte cocktailsaus
- Parma ham & meloen** € 12
heerlijke Italiaanse ham met meloen
- Rundercarpaccio** € 14
met rucola, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas, pijnboompitten & truffelmayonaise
Wij serveren geen voorgerecht als hoofdgerecht

KIDS TOT 12 JAAR

- Krokante leeuw** € 8
frites met kroket, salade, appelmoes & mayonaise
- Kippen dief** € 8
frites met nuggets, salade, appelmoes & mayonaise
- Lange leeuw** € 8
frites met frikandel, salade, appelmoes & mayonaise
- Mini spareribs** € 8
frites, salade, appelmoes & mayonaise
- Mini schnitzel** € 8
frites, salade, appelmoes & mayonaise
- Pasta Bolognese** € 9
kruidige gehaktsaus, tomaten, pancetta, wortel, ui, bleekselderij, rucola & parmezaanse kaas
Heeft u een allergie? Meld dit dan aan onze bediening!

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Limburgs zuurvlees	€ 19
typisch Limburgs stoofpotje *	
Schnitzel	€ 19
naturel of met saus naar keuze; champignon roomsaus, pepersaus of stroganoffsaus*	
"Valken"burger	€ 20
ambachtelijke huisgemaakte burger. cheddar, bacon, ijsbergsla, ui, tomaat, huisgemaakte hamburger saus, frites & mayonaise	
Saté van kippendij	€ 20
geserveerd met huisgemaakte satésaus, gebakken uitjes, kroepoek, atjar, frites & mayonaise	
Varkenshaas	€ 20
naturel of met saus naar keuze; champignon roomsaus, pepersaus of stroganoffsaus*	
Steak	€ 25
malse biefstuk van Blanc Belgisch Bleu rund naturel of met saus naar keuze; champignon roomsaus, pepersaus of stroganoffsaus*	
Spareribs	€ 25
de lekkerste malse ribs van het Heuvelland geserveerd met koolsalade, frites & mayonaise	
Surf & Turf	€ 30
spies met gemarineerde scampi's en een malse biefstuk van Blanc Belgisch Bleu rund naturel of met saus naar keuze; champignon roomsaus, pepersaus of stroganoffsaus*	

* deze hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur, frites & mayonaise

VIS & PASTA

Vispotje	€ 23
potje gevuld met zalm, garnalen en witvis in een heerlijke romige saus geserveerd met garnituur, frites & mayonaise	
Scampi spiesjes	€ 23
zomerse spiesjes met scampi's, ananas, paprika, citroen & honing geserveerd met garnituur, frites & mayonaise	
Pasta bolognese	€ 18
kruidige gehaktsaus, tomaten, pancetta, wortel, ui, bleekselderij, rucola & parmezaanse kaas	
Pasta tartufo met malse stukjes steak	€ 23
kastanje champignons, truffelroomsaus, rucola, parmezaanse kaas & malse biefstuk puntjes	
Pasta aglio olio & scampi's	€ 23
knoflook, rode peper, peterselie, rucola en parmezaanse kaas & scampi's	

Heeft u een allergie? Meld dit dan aan onze bediening!

DINERKAART

VEGETARISCHE GERECHTEN

- Pasta aglio olio** 🌱 € 18
knoflook, rode peper, peterselie, rucola & parmezaanse kaas
- Pasta tartufo** 🌱 € 18
kastanje champignons, truffelroomsaus, rucola & parmezaanse kaas
- Kaasschnitzel met champignon roomsaus** 🌱 € 18
geserveerd met garnituur, frites & mayonaise
- "Vega" burger** 🌱 € 19
groenteburger met sla, tomaat, augurk, ui, cheddar, saus, frites & mayonaise

MAALTIJDSALADES

worden geserveerd met brood & kruidenboter

- Carpaccio** € 18
gemengde sla, rucola, rundercarpaccio, truffel mayonaise, pijnboompitten, gedroogde tomaten & parmezaanse kaas
- Gerookte zalm** € 18
gemengde sla, gerookte zalm, wasabi mayonaise, rode ui, lente ui & advocadocrème
- Beef** € 18
gemengde sla, roodgebakken beef reepjes, gebakken champignons & ui

Heeft u een allergie? Meld dit dan aan onze bediening!

Houd er rekening mee: 1 tafel = 1 rekening

DESSERTS

NAGERECHTEN

Kinderijsje	€ 6
bolletje ijs, slagroom en een verrassing	
Dame Blanche	€ 8
ambachtelijk gemaakt vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	
"Gouden leeuw"	€ 9
gezouten caramel ijs, vanille ijs , Lion, caramelsaus en slagroom	
Sorbetijs met vers fruit	€ 9
lychee en groene appel sorbet ijs	
Huisgemaakte crème brûlée	€ 9
vanille crème met gekarameliseerde rietsuiker en een bolletje ijs	
Panna cotta	€ 9
gemaakt van frambozen, geserveerd met ijs en crumble	

SPECIALE KOFFIES

Chouffe Coffee	€ 5
een overheerlijke koffielikeur met slagroom	
Valkenburgse koffie	€ 8
Valkebergs Bokkekroed en slagroom	
Italian koffie	€ 8
Amaretto en slagroom	
Spanish koffie	€ 8
Tia Maria en slagroom	
Baileys koffie	€ 8
Baileys en slagroom	
Licor 43 koffie	€ 8
Licor 43 en slagroom	
Irish koffie	€ 8
whiskey en slagroom	

Houd er rekening mee: 1 tafel = 1 rekening