



Menukaart

Voorgerecht

Carpaccio van biet met geitenkaas,
appel, rucola en gebeitste groenten

Hoofdgerecht

Makreel van de grill, zoete bataat, bospeen, paprika,
frisse venkel en tuinkruiden-crème fraîche

of

Portobello van de grill, gevuld met noten en Val-Dieu
kaas, zoete bataat, bospeen, paprika, frisse venkel en
tuinkruiden-crème fraîche

Dessert

Duo van chocolademousse,
fruit van het moment en cacao crumble

of

Plank van 4 streekkazen (meerprijs € 4,-)

Wijnen

Wit

Auxerrois – Wim Gloerich

Stokhem/ Wijlre

De Auxerrois druif stamt uit de Elzas, maar doet het ook goed in Limburg. In het zachte aroma komen met name wit fruit als appel en peer naar boven. De aanzet is fris, mooi sappig en droog met een volle afdronk.

Glas €4 – Fles €19

Gewürztraminer – Wim Gloerich

Stokhem/ Wijlre

De gewürztraminer druif geeft een prachtige droge wijn, de smaak is vol en stevig en de afdronk filmend. Met hierbij krachtige aroma's van muskaat, exotisch fruit en specerijen.

Glas €4 – Fles €19

Müller Thurgau – Wijngoed Fromberg

Ubachsberg

De Müller Thurgau druif geeft een witte droge wijn, mineraalrijk van smaak. Met fruitige aroma's van appel, abrikoos en licht kruidige aroma's van muskaat en amandel.

Glas €4,50 – Fles €22,50

Rood

Cuvee Pinot Noir–Monarch – Paul Hofman

Hilleslagen/ Mechelen

Deze rode wijn gemaakt van de Pinot Noir en de Monarch druif geeft een intens mineraalrijke smaak met aroma's van kers en amandel. Een tint van eiken tannine en een afdronk om lang van na te genieten.

Glas €4 – Fles €19

Bieren

Gulpener Pilsener – € 2,25

Gulpener Ur–hop – € 3,50

Fris

Spa rood– € 2

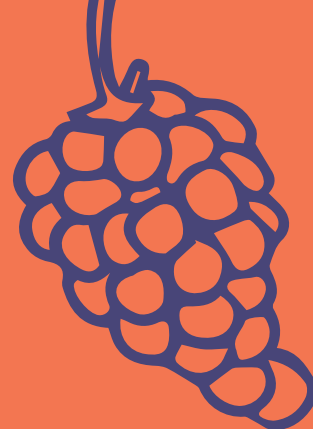
Cola – € 2

Ice tea – € 2

Warm

Koffie – € 1,50

Thee – € 1,50



Een praatje met de wijnboeren..

Wim Gloerich

"Als kleine wijnbouwer heb ik op een van de beste en mooiste plekken van Limburg klassieke druivensoorten staan zoals Chardonnay, Gewürztraminer, Auxerrois, Pinot Noir (de grote soorten uit de Elzas en de Pfalz) en daarnaast Dornfelder een nieuwe Duitse soort met een mooie kersensmaak. De ondergrond bestaat uit mergel met een dun laagje kiezel-leem."



Paul Hofman

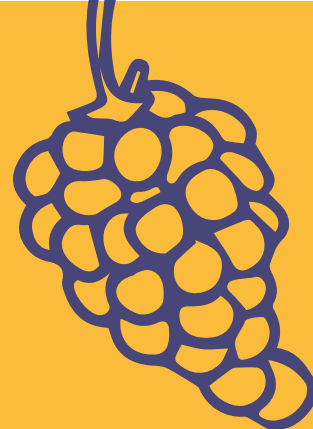
35 jaar geleden gestart met het maken van vruchtenwijn van o.a. rozebottel, bramen, pruimen en appels. Maar échte wijn maak je van druiven...

"Zo startte ik zo'n 20 jaar geleden met de aanleg van een kleine hobby wijngaard. Goed advies, studie, uitwisseling en verfijning van processen hebben geleid tot het maken van een wijn die er mag zijn. Mijn credo: ik presenteer alleen een wijn als ik hem zelf lekker vind. De cuvée Pinot noir/Monarch is een wijn waar ik trots op ben."

Wijngoed Fromberg

"Wij zijn geen hemelbestormers en ook geen wereldverbeteraars. Wij zijn ambachtelijke wijnproducenten die al sinds 1994 mooie, eerlijke, Limburgse wijnen maken die de toets der kritiek ruimschoots kunnen doorstaan. Zoals ze hier in Limburg zeggen maken we 'ene richtige Limburgse wien van gouwe koomaaf'."

Wijnen



Wit

Auxerrois – Wim Gloerich

Stokhem/ Wijlre

De Auxerrois druif stamt uit de Elzas, maar doet het ook goed in Limburg. In het zachte aroma komen met name wit fruit als appel en peer naar boven. De aanzet is fris, mooi sappig en droog met een volle afdronk.

Glas €4 – Fles €20

Gewürztraminer – Wim Gloerich

Stokhem/ Wijlre

De gewürztraminer druif geeft een prachtige droge wijn, de smaak is vol en stevig en de afdronk filmend. Met hierbij krachtige aroma's van muskaat, exotisch fruit en specerijen.

Glas €4 – Fles €20

Müller Thurgau – Wijngoed Fromberg

Ubachsberg

De gewürztraminer druif geeft een prachtige droge wijn, de smaak is vol en stevig en de afdronk filmend. Met hierbij krachtige aroma's van muskaat, exotisch fruit en specerijen.

Glas €4,50 – Fles €23

Rood

Cuvee Pinot Noir–Monarch – Paul Hofman

Hilleslagen/ Mechelen

Deze rode wijn gemaakt van de Pinot Noir en de Monarch druif geeft een intens mineraalrijke smaak met aroma's van kers en amandel. Een tint van eiken tannine en een afdronk om lang van na te genieten.

Glas €4 – Fles €20





Menukaart

Voorgerecht:

Carpaccio van biet met geitenkaas,
appel, rucola en gebeitste groenten

Hoofdgerecht:

VIS: makreel van de grill
Of

VEGA: gevulde portobello champignon
met noten en val dieu kaas

* Beide gerechten worden geserveerd met:
Gegrilde groenten: paprika, bospeen, zoete aardappel,
frisse venkelsalade met tuinkruiden crème fraîche

Dessert:

Optie 1: Duo van chocolademousse,
fruit van het moment, cacao crumble

Optie 2: Plank van 4 streekkazen (Meerprijs € 4,-)



Dranken

Wijn (alle € 4,-)

ROOD: Pinot Noir – Paul Hofman

WIT: Müller Thurgau – Fromberg
Auxerrois – Wim Gloerriig
Gewurtztraminer – Wim Gloerriig

Bier

Gulpener Pilsener – € 2,25
Gulpener Ur-hop – € 3,50,-

Fris

Spa rood, Cola, Ice Tea – € 2,-





Menukaart

Voorgerecht

Carpaccio van biet met geitenkaas,
appel, rucola en gebeitste groenten



Hoofdgerecht

Makreel van de grill, zoete bataat, bospeen, paprika,
frisse venkel en tuinkruiden-crème fraîche

Of

Portabella van de grill, gevuld met noten en Val-Dieu
kaas, zoete bataat, bospeen, paprika, frisse venkel en
tuinkruiden-crème fraîche



Dessert

Duo van chocolademousse,
fruit van het moment en cacao crumble

Of

Plank van 4 streekkazen (Meerprijs € 4,-)





Menukaart

Voorgerecht

Carpaccio van biet met geitenkaas,
appel, rucola en gebeitste groenten

Hoofdgerecht

Makreel van de grill, zoete bataat, bospeen, paprika,
frisse venkel en tuinkruiden-crème fraîche

Of

Portabella van de grill, gevuld met noten en Val-Dieu
kaas, zoete bataat, bospeen, paprika, frisse venkel en
tuinkruiden-crème fraîche

Dessert

Duo van chocolademousse,
fruit van het moment en cacao crumble

Of

Plank van 4 streekkazen (Meerprijs € 4,-)



Dranken

Bier

Gulpener Pilsener – € 2,25
Gulpener Ur-hop – € 3,50

Fris

Spa rood, Cola, Ice Tea – € 2

Warm

Koffie – € 1,50
Thee – € 1,50

Wijn

Op de volgende pagina...

