



Voorgerechten

Voorgerecht van de dag	€ 8,50
Frisse meloen met gedroogde rauwe ham	€ 7,50
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas besprenkeld met een dressing van Limburgse mosterd	€ 8,00
Cocktail van gepocheerde Noorse zalm met Cognac-Wiskysaus uit eigen keuken	€ 8,00
Coupe van Hollandse en Noorse garnalen genappeerd met een cocktailsaus	€ 8,00

De voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en roomboter.

Onze huisgemaakte soepen

Vers bereide soep van de dag	€ 4,00
Tomaten crèmesoep	€ 4,00
Groentebouillon	€ 4,00
Gegratineerde Franse uiensoep	€ 4,95

Deze soepen worden geserveerd met stokbrood en roomboter.

Hoofdgerechten Vlees

Specialiteit van de grill, varkenshaasmedaillons, kipfilet en biefstuk geserveerd met gemengde salade, frites, barbecuesaus en remouladesaus	€ 17,50
Gepaneerde varkensschnitzel "Wiener Art"	€ 16,50
Gebakken varkenshaasmedaillons	€ 18,50
Biefstuk van de haas met saus naar keuze	€ 22,50

Naar keuze serveren wij champignonroomsaus, Stroganoffsaus of groene pepersaus. Deze hoofdgerechten serveren wij met bijpassend garnituur en op uw verzoek een bakje sla.

Vegetarisch

Op uw verzoek serveren wij vegetarische gerechten. Vraagt u gerust naar de mogelijkheden. Vegetarisch hoofdgerecht	€ 16,50
--	---------

Hoofdgerechten Vis

Gebakken meervalfilet met saus naar keuze	€ 16,50
In roomboter gebakken forel à la meunière	€ 17,50
Gebakken zalmfilet met saus naar keuze	€ 17,50
Noordzeetong (indien voorradig) met saus naar keuze geserveerd met frites en gemengde salade.	€ 23,50

Naar keuze serveren wij witte wijnsaus of dillesaus. Deze hoofdgerechten serveren wij met bijpassend garnituur en op uw verzoek een bakje sla.

Menu van de dag

2-gangen dagmenu (voorgerecht/hoofdgerecht of hoofdgerecht/nagerecht)	€ 24,50
3-gangen dagmenu (soep, hoofdgerecht en nagerecht)	€ 27,50
4-gangen dagmenu (voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht)	€ 29,50



Nostalgie menu

Gerookte Geulforel op geroosterd Epens brood

Oma's kippensoep met boerensoepgroenten

Gebakken varkenshaasje met verse groene tuinkruiden uit Truijkes moestuin

Huisgemaakte Limburgse vlaai met een kopje koffie/thee

2-gangen	€ 24,50
3-gangen	€ 27,50
4-gangen	€ 29,50

Nagerechten

Nagerecht van de dag	€ 4,25
Luchtige chocolademousse	€ 3,40
Boerenroomijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 4,25
Boerenroomijs met warme kersen en slagroom	€ 4,25
Boerenroomijs met vers fruit en slagroom	€ 4,25
Crème brûlée met vanille-ijs en slagroom	€ 5,70
Limburgse koffie (met Els), Spaanse koffie (met Tia Maria)	€ 4,95
Irish coffee (met Wisky), Italiaanse koffie (met Amaretto)	€ 4,95
Café complet (café crème met Ingendael likeur en diverse lekkernijen)	€ 5,25
Kinderijs met verrassing of Magnum	€ 2,50

Kinder Menukaart

Fruitcocktail	€ 14,50
Of	
Tomaten crèmesoep	

Kuikenoester met roomsaus	
Of	
Schnitzeltje	
Of	
Frikadel of kroket	
<i>Geserveerd met frites, appelmoes, ketchup of mayonaise.</i>	

Kinderijsje met surprise	
Of	
Chocolademousse	

Kindergerechten

Broodje knakworst	€ 3,00
Kipnuggets met frites, appelmoes, ketchup of mayonaise	€ 5,50
Frikadel met frites, appelmoes, ketchup of mayonaise	€ 5,50
Kroket met frites, appelmoes, ketchup of mayonaise	€ 5,50
Schnitzel met frites, appelmoes of mayonaise	€ 8,00

Vraag aan de bediening om een mooie kleurplaat.



Dagwandelarangement

Na het genot van een kopje koffie met een stuk huisgemaakte Limburgse vlaai, heerlijk wandelen langs één van de mooiste plekjes van Zuid-Limburg. Er zijn diverse routes uitgezet, variërend van 2,5 tot 12,5 kilometer. Het begin- en eindpunt is steeds Hotel en appartementen Ons Krijtland. Na terugkomst van uw wandeling serveren wij het wandelmenu bestaande uit:

Dagsoep

Gepaneerde varkensschnitzel "Wiener Art

Geserveerd met bijpassend garnituur

Naar keuze met champignonroomsaus, Stroganoffsaus of groene pepersaus.

Chocolademousse

De prijs van dit arrangement bedraagt € 27,50 per persoon.

Om teleurstellingen te voorkomen verzoeken wij u vriendelijk vooraf te reserveren op telefoonnummer 043 – 455 1557.

Voor groepen kunnen wij speciale menu's samenstellen.