

## Genieten met 'n zachte G...


Geachte gast,

Hartelijk welkom in ons à la carte restaurant of op ons terras.  
Laat u verwennen door de culinaire creaties van onze  
keukenbrigade en persoonlijke aandacht van de bediening.



In deze tijd van het jaar presenteert onze  
keukenbrigade de Koningin der Groenten op  
diverse wijzen voor u.  
Geniet volop van asperges t/m St. Jan (24 juni).  
En als u van iets anders wilt genieten, kan dat  
natuurlijk ook...

Kies ook een bijpassende wijn achterin deze kaart of  
vraag naar de (speciaal)bierkaart...

 In ons restaurant wordt gewerkt met alle 14 allergenen.  
Heeft u een allergie of intolerantie? Laat het ons dan weten.  
In de keuken is een allergenenoverzicht aanwezig.

Tip: beleef ook eens de Preuf Parade, ons 6-gangen proeverij diner  
met volop (streek)gerechten uit de Regio van de Smaak!  
En dat voor een vertrouwde, vaste prijs van € 24,95 p.p.

En ook voor uw feestelijke gelegenheden en (party-) catering  
zijn wij het juiste adres, zowel voor zakelijk als privé. Graag  
bespreken we met u alle mogelijkheden...

Wij wensen u een aangenaam verblijf  
en alvast een smakelijke maaltijd toe...



Familie Van den Hombergh & medewerkers



Betaalmogelijkheden: contant, pin, visa, mastercard  
Bij betaling met creditcard wordt 1,5% toeslag berekend.

# Asperges gerechten

## Voorgerechten

<i>Verse gerookte zalm met sjalot en rucola, garni</i>	€ 8,95
<i>Rundercarpaccio met verse Parmezan en Asperges</i>	€ 7,95
<i>Asperges salade met paddestoelen en fetakaas (veg.)</i>	€ 8,95
<i>Asperges salade met crabchunks en garnalen aioli</i>	€ 7,95

## Soepen

<i>Asperge-crèmesoep Maasduinen (veg.)</i>	€ 4,95
<i>Garnalensoep met verse garnalen en room</i>	€ 5,95
<i>Koninginnebouillon met asperges rijkelijk gegarneerd</i>	€ 4,95

## Aspergespecialiteiten

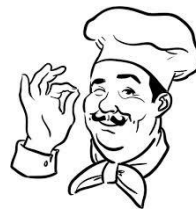
<i>Asperges met gerookte zalm, crabchunks en gebakken garnalen aioli, choronsaus, ei, aardappelgarnituur en salade</i>	€ 21,95
<i>Wienerschnitzel met Asperges, Hollandaise, aardappeltjes en salade</i>	€ 18,95
<i>Asperges Traditioneel met warme beenham, ei en serranoham, botersaus, aardappeltjes en salade</i>	€ 17,95
<i>Hollandse bieflap met Asperges, spekjes, Vlaamse friet, Béarnaise saus en salade</i>	€ 19,95
<i>Asperges met verse Noordzee kabeljauw, gekookte aardappeltjes, Hollandaise saus en salade</i>	€ 21,95
<i>Varkenshaas met asperges, roomsaus, aardappelgarnituur en salade</i>	€ 20,95

Tip: Vraag de bediening naar de speciale kortingsvoucher en bezoek het compleet vernieuwde en uitgebreide aspergemuseum in Streekmuseum De Locht met korting !



Kadotip: Maasduinen-Cadeaubon. Leuk om te geven en lekker om te krijgen ! Alle bedragen zijn mogelijk...

## Tip ! *Asperges Keuzemenu*



*Verse gerookte zalm met sjalot en rucola, garni  
of  
Rundercarpaccio met verse Parmezan en Asperges  
of  
Asperges salade met paddestoelen en fetakaas (veg.)  
of  
Asperges salade met crabchunks en garnalen aioli*



*Asperge crèmesoep Maasduinen (veg.)  
of  
Koninginnebouillon met asperges rijkelijke garni*

*Asperges Traditioneel met gebakken beenham, Spaanse Serrano, aardappeltjes,  
frisse salade, ei en botersaus*

*of  
Asperges met varkensfiletmédailles, Hollandaise saus,  
aardappelgarni, gebakken champignons en spekjes  
of  
Asperges au gratin 'in de pan' met kaassaus, mozzarella, feta, zucchini,  
champignon, aardappeltjes en salade (veg.)*

*of  
Duitse biefstuk met Asperges, spekjes, Béarnaise saus,  
salade en Vlaamse frites*

*Yoghurt-Malagacoupe met blauwe bessen en slagroom  
of  
Roomijscoupe met warm geflambeerde bosvruchten en slagroom*

### Prijzen:

*3-gangenmenu met soep: € 24,95  
3-gangenmenu met voorgerecht: € 27,95  
4-gangenmenu met voorgerecht & soep: € 29,95*



*Bekijk onze  
wijnkaart voor een  
bijpassende wijn,  
of kies voor de  
Alfa Lentebok...*

# Keuzemenu 'Gastvrij Limburg'

## € 19,95

*Tomaten crèmesoep garni*  
of  
*Franse uiensoep met kaascroûton, pittig bereid*  
of  
*Courgettesoep à la crème*



*Limburgs runderstoofvlees, lekker zacht*  
of  
*Kipfilet met roomsaus en gebakken champignons*  
of  
*Gebakken Lekkerbek met rémouladesaus*

*(hoofdgerechten met bijpassende aardappel- en groentegarnituren)*



*IJssurprise van 2 bolletjes ijs, chocoladetopping en slagroom*  
of  
*Koffie met friandise*

## Steakhouse-specials

*Alle steaks met puntzak friet, gebakken champignons, knoflooksaus, pepersaus en mixed salad*

<i>Entrecôte (±200 gram), lendesteak met klein vetrandje en veel smaak</i>	<b>€ 19,95</b>
<i>Chef's Spareribs (±700 gram), om bij weg te smelten</i>	<b>€ 18,95</b>
<i>Hollandse Bieflap (±200 gram), traditioneel vol van smaak</i>	<b>€ 17,95</b>
<i>Tournedos, het beste van het rund (±200 gram)</i>	<b>€ 24,95</b>



Facebook fan?

Check dan nu bij ons in, like ons en blijf op de hoogte van de actuele aanbevelingen & meer...

→ [www.facebook.com/hostelleriedemaasduinen](http://www.facebook.com/hostelleriedemaasduinen)

Maaltijdsalades (met brood, boter en Kalamata-olijven)

<i>Carpaccio van rundermuis met frisse aspergessalade, serranoham sjalot, croûtons en gebakken kipkrokant, garni</i>	€ 15,95
<i>Salade van asperges, gebakken mozzarella en fetakaas, met rucola sjalot, zucchini en paddestoelen (veg.)</i>	€ 15,95
<i>Gerookte Noorse zalm met frisse salade, garnalen en crabchunks</i>	€ 15,95

Pastagerechten

<i>Spaghetti Bolognese, met verse Parmezan en mixed salad</i>	€ 12,95
<i>Pasta met zucchini, fungi aioli, Italiaanse kaassaus en krokant gebakken mozzarella, en met mixed salade (veg.)</i>	€ 14,95

**Tip!** Portie Limburgse Asperges € 7,95

*Asperges met botersaus, beenham en ei op schaal geserveerd (om te delen op tafel)*

*Als bijgerecht te bestellen bij de gerechten op deze 2 pagina's...*



Nagerechten

*Kent u onze ambachtelijke ijssalon De Zeuten Inval al? Samen met ons restaurant en hotel onder één dak. Onze ijsbereiders trakteren u op de lekkerste dessertcreaties:*

<i>Roomijs met warm geflambeerd bosfruit en slagroom</i>	€ 5,95
<i>Yoghurt-Malagecoupe met blauwe bessen en slagroom</i>	€ 5,95
<i>Coupe Brasil met chocosaus, advocaat en chocoladerasp</i>	€ 5,95



## *Voor de kleinste gasten...*

Kindermenu's met een ijshoorntje na... (tot 11 jaar)

<i>Gemengde kindersnacks met friet en appelmoes</i>	€ 5,95
<i>Kinderspaghetti Bolognese</i>	€ 6,95
<i>Kinderpannenkoek met stroop en poedersuiker</i>	€ 5,95

*Tip: kom spelen aan het speeltafeltje of vraag naar het kleurboek...*

# Preuf Parade !

*volop à-la-carte genieten voor slechts € 24,95*

Geniet ook eens van een sfeervol & avondvullend 6-gangen à-la-carte diner, met een vertrouwde vaste prijs. Iedere ronde weer de lekkerste proeverijen, van mediterranean tot seizoensspecialiteit, en vers bereid door onze keukenbrigade.

Op vrijdag t/m zondag vanaf 17.30 uur. Reserveer vooraf uw tafel. Kom 'preuve van het goede leven'. U bent van harte welkom.

Antoon en Bart van den Hombergh  
uw chefkok en gastheer

## ***Iets te vieren?***

### ***Kies voor een persoonlijk keuzediner...***

Familiediner, jubileum, verjaardag, of zakelijke gelegenheid.

Maak uw persoonlijke wensen kenbaar en stel met ons een diner op maat samen. Desgewenst met een persoonlijke menukaart !

Besloten ruimte in overleg mogelijk, afhankelijk van aantal...



## ***Feesten & partycatering op maat...***

Ook voor uw borrels, recepties, feestavonden en (party)catering zijn wij het juiste adres, zowel voor zakelijk als privé. Graag bespreken we met u uw persoonlijke wensen en onze ruime mogelijkheden...







# Wijnkaart



## Witte, Rosé en Mousserende wijnen

		<u>glas</u>	<u>fles</u>
	La vallée des Oliviers, Chardonnay Vin de France <i>Mondvullend en tropische smaken kenmerken deze wijn, die zeer smaakvol overkomt: een echte allemans-vriend! De wijn combineert goede met diverse pasta's, salades, bereidingen van wit vlees en gevogelte.</i>	€ 3,20	€13,95
	Vincent Bouquet, Chardonnay Vin Pays d'Oc <i>In de neus aroma's van perzik, tropische vruchten en zacht geel fruit. Droog, vol en romig van smaak met tonen van ananas, perzik en peer. De afdronk is romig, lang en vol met aangename fruitige impressies. Lekker glas als aperitief maar combineert met diverse voor- en visgerechten.</i>	€ 3,60	€15,95
	Les Janelles, Chardonnay Vin Pays d'Oc <i>In de neus aroma's van perzik, tropische vruchten en vanille. Droog, vol en romig van smaak met tonen van ananas, perzik, brioche en een vleugje citrus. De afdronk is lang en vol met aangename fruitige impressies en wordt aangevuld met frisse zuren. Uitstekend te combineren met diverse gerechten.</i>	---	€18,95
	Finesse, Syrah Grenache Vin Pays d'Oc <i>Frisdroge rosé met accent op rood fruit van framboos en bosaardbei. In de smaak veel frisheid en een lichtkruidige afdronk. Past bij heel veel: diverse visgerechten, vlees, pasta en pizza. En ook lekker op het terras!</i>	€ 3,20	€13,95
	La Collezione Spumante, Chardonnay Cantine Quattro Valli <i>Mooie geur met vooral veel perzik, abrikoos en meloen. Goede frisse zuren, lichte bitters en open karakter. Fijne afdronk met soepele balans. Als spumante is hij ook perfect om te mixen met bv. Aperol. Maar hij kan ook zo gedronken worden. Ideaal aperitief!</i>	€ 3,00	€14,95

## Rode wijnen

		<u>glas</u>	<u>fles</u>
	Finesse, Merlot-Cabernet Vin Pays d'Oc <i>Makkelijk drinkbare, fruitige wijn (wilde aardbei, zwarte bes) waarbij de rondheid van de Merlot (85%) gecombineerd wordt met de stevigheid van de Cabernet Sauvignon (15%). Een rode wijn die o.a. prima past bij (rood) vleesgerechten, kazen en pasta's.</i>	€ 3,20	€13,95
	Vincent Bouquet, Merlot Vin Pays d'Oc <u>Winnaar Gold Medal IGP de France 2013</u> <i>Sappige wijn goed gevuld met accent op fruit (bramen, kers, framboos). Levendige, soepele smaak. Zachte tanninestructuur. Evenwichtige balans, accent op kers en specerijen in de finale. Lekker glas voor zo, maar combineert ook zeer goed met pasta's, vlees, etc.</i>	€ 3,60	€15,95
	Velo, Vino Tinto Joven Vino de Mesa <i>Helderrode wijn met in de neus veel frambozen-aardbeien, iets specerijen, veel rijp fruit. In de smaak zoete rijpe aardbeien en frambozen, hout en wat specerijen. Mooie brede afdrank, redelijk vol, zeer zoetig en zacht, ongecompliceerd. Makkelijke wijn; familiair met de Rioja en lekker bij diverse hoofdgerechten en kleine gerechten zoals carpaccio's, etc.</i>	---	€14,95
	Les Jamelles, Merlot Vin Pays d'Oc <i>Donkerrode kleur. Rond en fruitig, naast complex en elegant. Zachte rode wijn met in de geur aroma's van zwart fruit zoals kersen, zwarte bessen en bramen. Goed gebalanceerde smaak met een lange afdrank en rijpe tannines. Lekker glas voor zo, als aperitief, en mooi in combinatie met gerechten.</i>	---	€18,95

## *Bierkaart*

Bekijk onze Bierkaart voor de ruime keuze aan (speciaal-)bieren van 't vat en de fles. We bieden o.a. een uitgebreid aanbod van bieren van Alfa en La Trappe!

**La Trappe**  
TRAPPIST  
Abdy O.E.U. Koninghoeven

**ALFA**  
SINDS 1870  
  
*Alfa*