

LUNCH KAART



LUNCHGERECHTEN (VAN 12.00 TOT EN MET 16.00 uur)

Salade Val-Dieu (ook vegetarisch mogelijk )	
Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu	16,95
Gekarameliseerde appeltjes, pijnboompitten, walnoten, champignons, spekjes en een voerense stroopdressing	
Salade van de chef	14,95
Gekarameliseerde parelhoen, walnoten en champignons met een dressing van hazelnoot en framboos	
Bloedworst	14,95
Geserveerd met gebakken appeltjes, voerense stroop en een slaatje	
Het alombekende stoofvlees van de chef (bereid met donker val-dieu bier en voerense stroop)	19,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Koninginnehapje op grootmoederswijze	16,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Garnaalkrokette van hollandse garnalen	19,95
Met cocktailsaus, ravigottesaus, grijze garnaaltjes en een slaatje	
burger a la Cantarel	19,95
Met gebakken ui, champignons, paprika, tomaat, spiegeleitje, spek, cheddar kaas en truffelmayonaise	
Gerookte forel met een slaatje, ravigotte en mierikswortel saus	21,95

AMBACHTELIJK GEBAKKEN RUSTIEK BROOD

Rustiek brood gezond	9,95
Geserveerd met ravigottesaus, ham, kaas, eitje, balsamico en een vers slaatje	
Rustiek brood carpaccio van ossenhaas	13,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en een vers slaatje	

SOEPEN (GESERVEERD MET HUIS GEMAAKT AMBACHTELIJK BROOD)

Tomatensoep van trostomaatjes met een vleugje room 	6,50
Paddenstoelensoep een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig 	8,50
Vissoep een rijkelijk gevulde Provençaalse soep.....	9,95
Pompoensoep Een romige soep van muskaat pompoen met pijnboompitjes.....	7,95
Uiensoep een echte klassieker.....	7,95

LEKKER BORRELEN

Bitterballen geserveerd met mosterd mayonaise	9,95
Baby calamari geserveerd met een ravigottesaus	7,00
Gamba's in tempura (6 st.) geserveerd met een tomaten chili saus	12,00
appelgebak(warm) met slagroom en een vanille sausje (bereidingswijze 10 min).....	5,95



VOORGERECHTEN

(AL ONZE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
AMBACHTELIJK BROOD)

(VAN 12.00 TOT 16.00 EN VAN 17.30 TOT 19.30 uur)

VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas (supplement ganzenlever + 5,95).....	14,95
Flinterdun gesneden ossenhaas met een heerlijke truffeldressing. Een van onze favorieten	
Carpaccio van knolselderij	13,95
Met Tomaat, basilicum, balsamica, olijf olie en pecanoten	
Proeverijtje	22,95
hertenham / coppa van wild zwijn / wildpaté / soepje van muskaat pompoen / kroketje van ree / rilette van eend / konfijt / chutney / eendenboutje / groene linzen / sinaasappel saus	
Wildpaté	14,95
Overheerlijke wildpaté met konfijt, gemarineerde champignons en een winterse salade	
Pompoensoep	7,95
Een romige soep van muskaat pompoen met pijnboompitjes	
Vissoep	9,95
Een rijkelijk gevulde Provençaalse vissoep met een rouille van saffraan	
Paddenstoelensoep	8,95
Een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig	
Tomatensoep	6,50
Van tomaten met een vleugje room	



HOOFDGERECHTEN

(AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN
AARDAPPELGARNITUUR, VERSE GROENTJES EN FRIETJES)
(VAN 12.00 TOT 16.00 EN VAN 17.30 TOT 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 23,95

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

Forel met amandelen 24,95

Hoe lekker kan een Voerense forel zijn

Forel met Limburgse mosterdsaus 24,95

Een heerlijk smaakvol stukje vis, verser kan het niet

Forel 'Voeren' 24,95

Met een romige saus van basilicum, tomaat en courgettes

Forel 'De Cantarel' (2 personen / bereidingswijze 25 minuten) 49,95

Een ovenschotel geserveerd met krielaardappeltjes,
basilicumsaus en overbakken met Voerense kaas van 'bie der boer'

VLEESGERECHTEN

Entrecote 34,95

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

Geserveerd met een peperroomsaus

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

kalfswangetjes 31,95

Geserveerd met een champignonroomsaus

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

Wilde Eendenborst filet 34,95

Gekonfijte eendenbout met zijn groenten garnituur en een sinaasappelsaus

VEGETARISCH

Gebakken val dieu kaas 18,50

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



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

MENU CANTAREL

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Flinterdun gesneden ossenhaas met een heerlijke truffeldressing.

* * * * *

PADDENSTOELENSOEP

* * * * *

PARELHOEN SUPREME

Geserveerd met een paddenstoelen truffel saus

* * * * *

CHOCOLADE MOELLEUX

Menu 44,95

NAGERECHTEN

Plateau van Franse kazen 13,00
Val-dieu, Neufchâtel, L'affine au Chablis, l'Ami du Chambertin

Crème brûlée 9,95

Geserveerd met een bolletje sorbetijs

Panna cotta 8,95

Panna cotta met een coulis van bosvruchten en sorbetijs

Chocolade moelleux 9,95

Geserveerd met een bolletje vanille ijs