

Diner

Hieronder kunt u onze dinerkaart vinden, deze kunt u bestellen tussen 12.00u - 20.00u.

Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten!

We werken zoveel mogelijk met verse streekproducten, hierdoor is er ook beperkte voorraad.

Onze voorgerechten



Rundercarpaccio	€ 12,00
Carpaccio van rund van slagerij Nuijts met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise geserveerd met brood en echte boter.	
Seizoenssoep	€ 6,00
Een huisgemaakte soep van de producten van het seizoen. Vraag onze bediening naar de huidige soep!	
Salade gerookte forel	€ 14,50
Een salade met een gerookte forelfilet van de Commanderie 7 te Sint Pieters Voeren geserveerd met brood en echte boter.	
Salade Val-Dieu	€ 14,50
Een salade met een half Val-Dieu kaasje geserveerd met brood en echte boter.	
Broodplankje	€ 5,00
Een plankje met brood; zongedroogde tomaten tapenade, huisgemaakte kruidenboter en huisgemaakte aioli-dip.	

Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten!



Diner

Onze klassiekers



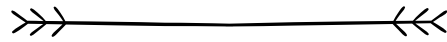
- Kippenragout**  € 18,00
Kippenragout met champignons en een bladerdeeg bakje (ook vegetarisch verkrijgbaar).
- Zuurvlees**  € 18,00
Ambachtelijk huisgemaakt Limburgs stoofpotje van rundvlees met appelstroop en ontbijtkoek (ook vegetarisch verkrijgbaar).
- Schnitzel** € 18,00
Een Wiener schnitzel van varken van Slagerij Nuijts geserveerd met; citroen en huisgemaakte jam. Ook verkrijgbaar met champignon-, peper-room of Haciëndasaus +2,00.
- Varkenshaas saté** € 22,50
Huis gemarineerde varkenshaaspuntjes met satésaus. Geserveerd met atjar en kroepoek.
- Voerense forel** € 23,00
Forel van Commanderie 7 te Sint Pieters Voeren, in papillot bereidt.
- "Beat" - burger**  € 22,50
Een burger op basis van rode biet met truffelmayonaise.
- Pasta Bolognese** € 16,50
Verse linguini met huisgemaakte klassieke bolognese saus met Parmezaanse kaas.
- Spaakhammetje** € 22,50
Mals gegrild spaakhammetje met champignon-, peperroom of Haciënda saus.

Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten!
Al onze gerechten worden standaard geserveerd met een groenten garnituur en frieten met mayonaise.
Onze gerechten zijn ook te combineren met aardappelkroketjes (+€0,50).



Diner

Onze Desserts



Kaasplankje	€ 12,50
Een dessertbord met 4 verschillende biologische kazen uit de streek.	
Crème brûlée	€ 7,50
Huisgemaakte traditionele crème brûlée met een laagje gekarameliseerde suiker en een bolletje vanille ijs.	
Luikse wafel	€ 6,00
Een traditionele Luikse wafel met slagroom en ijs.	
Coupe advocaat	€ 7,00
2 bollen ijs met advocaat en slagroom.	
Coupe Stookery Norbeek	€ 7,00
2 bollen ijs met honinglikeur en slagroom.	
Coupe dame blanche	€ 7,00
2 bollen ijs met chocoladesaus en slagroom.	
Koffie lekkernijen	€ 7,00
Koffie naar keuze met nougat, bonbons en advocaat.	
Kinderijsje	€ 3,50
1 bol ijs voor onze kleine dessert vriendjes.	

Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten!

