

De keuken is dagelijks geopend  
van 11.00 tot 20.30 uur

# HEERLIJKHEID BREEUST

Verwen uw lijf,  
verschillende  
gerechten per tafel  
gelieve niet meer  
dan vijf.

## LUNCH

*Kies uit stokbrood, Italiaanse bol, spelt  
bol of molenaarsbrood*

Tosti.....	5 MET SPIEGELEI	5½
Ham, kaas, salade en curry		
Tosti Hawaii.....		5½
Ham, kaas, ananas, salade en curry		
Broodje Gezond.....		6½
Sla, komkommer, tomaat, ei, ham en kaas		
Uitsmijter.....		6½
3 spiegeleieren op wit of bruin brood met ham, kaas en salade		
Broodje Tonijnsalade.....		7½
Huisgemaakte tonijnsalade, rode ui, tomaat, kapperappeltjes en salade		
Omelet Heerlijkheid.....		8½
3 eieren met rucola, champignons, ui, paprika, spek en kaas, salade en brood		
Broodje Hete Kip.....		8½
Sla, gebakken kip, ui, champignons, paprika en cashewnoten, afgeblust met chilisaus		
Sandwich Val-Dieu.....		8½
Noten-vruchtenbrood met Val-Dieu kaas, champignons, spek en balsamicocrème		
Ambachtelijke kroketten.....		8½
2 kroketten met brood, mosterd en salade		
Broodje Didi.....		8½
Salami, ham, paprika, champignons, uien, kaas, salade, cocktailsaus en Italiaanse kruiden		
Club Sandwich.....		8½
3 sneden brood met chilimayonaise, sla, komkommer, tomaat, ei, kaas, gebakken spekjes, kip, ui en champignons		
Broodje Carpaccio.....		8½
Rucola, rundercarpaccio, truffelmayo, rode ui, olijven, pijnboompitten en Parmezaanse kaas		
Bloedworst met appel.....		8½
Ambachtelijke bloedworst met gebakken appeltjes, stroop en molenaarsbrood		
Broodje Gerookte forel.....		7
Gerookte forel met zoetzure komkommer, rode ui en dillesaus		
Pannini Gehakt.....		7½
Gehakt, kaas, chilisaus, rode ui en salade		
Pannini Kip.....		7½
Kip, pesto, kaas, rode ui en tomaat		

### HEERLIJKHEIDJE VLEES

Tomatensoepje, bruine boterham met  
ambachtelijke kroket, stokbroodje  
gezond **9½**

### HEERLIJKHEIDJE VIS

Bruine boterham met garnalenkroket,  
broodje Tonijnsalade,  
broodje gerookte forel **10½**

### WINTERSE SOEP MET BROOD

TOMATEN 5  
UIEN 6  
ERWTEN 6½

#### Salade Hete Kip

Sla, tomaat, komkommer, gebakken kip, ui,  
champignons, paprika en cashewnoten, afgeblust  
met chilisaus

12½

#### Salade Val-Dieu

Sla, tomaat, komkommer, walnoot, bosui, appel,  
honing, balsamicocrème en Val-dieu kaas  
uit de oven

VEGA 12½ MET SPEK 14½

#### *pasta bolognaise*

Spaghetti met bolognaise saus en geraspte kaas

11½

#### *pasta scampi*

Spaghetti met scampi's, mozzarella, tomaat, rucola,  
uien, basilicumolie en balsamico crème

14½ / VEGA 10½

#### *pasta carbonara*

Romige spaghetti met spekjes, champignons  
en parmezaanse kaas

12½

#### VOOR DE KLEINTJES

Kipfilet met frietjes.....	5½
Frikandel met frietjes.....	5
Kroket met frietjes.....	5
Kipnuggets met frietjes.....	5
Pasta Bolognaise.....	5½
Pannenkoek.....	4½
Poffertjes.....	4½
Kinderijsje.....	3

## VOORGERECHTEN

Garnalenkroketjes.....	8½
Rijkgevulde kroketten met brood en cocktailsaus	
Broodplankje.....	6½
Brood met kruidenboter, tapenade en aoli	
Carpaccio.....	7½
Rundercarpaccio met truffelmayonaise en brood	

## HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met frietjes en salade*

Saté.....	2 ST. 12 3 ST. 13½ 4 ST. 15
Huisgemaakte kipsaté met salade, atjar, kroepoek, satésaus en gebakken uien	
Spareribs.....	HALVE RIB 13 HELE RIB 17
Huisgemaarineerde spareribs met salade en chilimayonaise	
Biefstuk.....	15½
Champignonsaus, pepersaus of kruidenboter, aardappelgarnituur en warme groenten	
Hamburger.....	CLASSIC 11 CHEDDAR 11½
American sesam bun belegd met sla, komkommer, tomaat, uienringen, spek, mayonaise en tomatenketchup	
Kipburger.....	CLASSIC 11 CHEDDAR 11½
American sesam bun belegd met sla, augurk en tomatensalsa	
Konijn.....	16½
Bereid op Limburgse wijze met warme groenten en aardappelgarnituur	
Vispan.....	15
Zalm, kabeljauw en scampi in een romige witte wijnsaus	
Forel.....	14½
Gebakken forel met amandelboter	
Duvelkesvlees.....	14½
Stoofpotje van varkensvlees naar oud-Limburgs recept	

## NAGERECHTEN

#### *Dame Blanche*

Vanille ijs met slagroom en warme chocoladesaus **5½**

#### *Brusselse wafel*

Brusselse wafel met warme kersen en slagroom **5½**

#### *Trio van chocolade*

Gateau chaud met chocomousse en witte chocolade-ijs  
**7½**

#### *Apfelstrudel met ijs*

Warme apfelstrudel met vanille-ijs en slagroom **5½**

#### *Speculaasparfait*

Parfait van speculaas met caramelijs **6½**