

Van harte welkom bij Hostellerie Munten. Onze gerechten zijn met zorg samengesteld uit verse streekproducten. Geniet van onze Passie!

Marie-José Munten-van der Heijden  
Richard en Bregje Munten-Jansen van den Berg  
Raoul Bijlmakers, Chef-Kok

Hostellerie  
**MUNTEN**  
Hotel - Restaurant - Eetcafé

# Menukaart

## M E N U

### **3 gangen lunchmenu € 34,00**

Voorgerecht, hoofdgerecht en aangeklede koffie.

### **3 gangen keuzemenu € 34,50**

Bijpassend wijnarrangement € 17,75

### **4 gangen verrassingsmenu € 42,95**

Bijpassend wijnarrangement € 22,75

### **5 gangen € 49,95**

Bijpassend wijnarrangement € 26,25

### **6 gangen € 55,00**

Bijpassend wijnarrangement € 29,75

## VOORGERECHTEN

### **Boerderijkip/Gamba/Watermeloen** € 14,<sup>25</sup>

Gekonfijte boerderijkip met gebakken gamba, geïmpregneerde watermeloen, wakame en kerrie mayonaise.

CANDIED FARM CHICKEN WITH TIGER PRAWNS, WATER-MELON, WAKAME AND CURRY MAYONNAISE.

- *Hautes Cotes de Beaune "Clos de la Chaise Dieu"* € 4,<sup>75</sup> per glas

### **Kalfszwezerik/Gorgonzola/Koffie** € 17,<sup>95</sup>

In kroepoek gebakken kalfszwezerik met fijne salade, mousse van zwezerik met crème van gorgonzola en koffiegelei.

SWEETBREAD FRIED IN CRACKERS WITH SALAD, MOUSSE OF SWEETBREAD AND A CREAM OF GORGONZOLA AND COFFEE.

- *Pinot-Gris, Joseph Cattin, Alsace* € 4,<sup>75</sup> per glas

### **Tonijn/Tomaat/Citroen** € 14,<sup>25</sup>

Rauw geserveerde Albacore tonijn met amortomaatjes, avocado en vinaigrette van spek en citroen.

RAW SERVED ALBACORE TUNA WITH TOMATOES, AVOCADO AND A DRESSING OF BACON AND LEMON.

- *Sauvignon, Andreas Visintini, Friuli, Italië* € 5,<sup>00</sup> per glas

### **Duif/Macadamia/Mango** € 19,<sup>95</sup>

Gelakte borst en gebraisseerd pootje van Anjouduif met krokante macadamianootjes, kruidensalade en vinaigrette van mango en kummel.

PAINTED CHEST AND BRAISED LEG OF ANJOU PIGEON WITH CRISP MACADAMIA NUTS, HERB SALAD AND DRESSING OF MANGO AND CUMIN.

- *Quetzal Alentejo Reserva, Portugal* € 5,<sup>75</sup> per glas

### **Kloosterei/Asperge/Truffel** € 13,<sup>00</sup>

Gepocheerd ei met asperge, crème van bloemkool en truffel vinaigrette.

POACHED EGG WITH ASPARAGUS, CREAM OF CAULIFLOWER AND TRUFFLE VINAIGRETTE.

- *Pinot Noir, Joseph Cattin, Alsace* € 4,<sup>75</sup> per glas

### **Rund/Rucola/Parmezaan** € 14,<sup>25</sup>

Rundercarpaccio zoals u hem al jaren kent, met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola.

BEEF CARPACCIO SERVED WITH TRUFFLE MAYONNAISE, ROCKET AND PARMESAN CHEESE.

- *Château St. Michelle Chardonnay, Stimson Estate, Washington state* € 5,<sup>50</sup> per glas

### **Oesters / Oysters** per stuk € 2,<sup>25</sup>

Rauw of gratineerd

RAW OR GRATINATED

PER PIECE € 2,<sup>25</sup>

## TUSSENGERECHTEN

### **Ossenstaart/Tomaat/Bladerdeeg** € 8,<sup>50</sup>

Krachtige bouillon van ossenstaart met tomaat en prei "en croute" afgebakken.

POWERFUL OXTAIL BROTH WITH TOMATO AND LEEK, BAKED "EN CROUTE".

- *Quetzal Alentejo Reserva, Portugal* € 5,<sup>75</sup> per glas

### **Vis/Tomaat/Venkel** € 10,<sup>50</sup>

Bouillabaisse om je vingers bij af te likken, uiteraard met rouille.

FINGER-LICKING BOUILLABAISSE OF COURSE WITH ROUILLE.

- *Sauvignon, Andreas Visintini, Friuli, Italië* € 5,<sup>00</sup> per glas

### **Eendenlever/Banyuls/Brioche** € 18,<sup>50</sup>

Gebakken eendenlever met getoast brioche brood en siroop van Banyuls wijn.

FRIED DUCK LIVER WITH TOASTED BRIOCHE BREAD AND SYRUP OF BANYULS WINE.

- *Gewurtztraminer, Joseph Cattin, Alsace* € 5,<sup>75</sup> per glas

### **Coquille/Kreeft/Oester** € 19,<sup>50</sup>

Geserveerd met schuimige saus van Thaise groene curry.

SCALLOPS, LOBSTER AND OYSTERS SERVED WITH A CREAMY THAI GREEN CURRY SAUCE.

- *Viognier, Yalumba Winery, Australië* € 4,<sup>75</sup> per glas

## HOOFDGERECHTEN

### **Rund/Madeira/Eendenlever** € 29,<sup>50</sup>

Tournedos "Rossini" op onze manier: met gebakken eendenlever en jus van madeira.

TOURNEDOS "ROSSINI" OUR WAY: WITH SAUTÉED FOIE GRAS AND MADEIRA SAUCE.

Wenst u uw tournedos anders bereid? Laat het ons weten.

WOULD YOU LIKE YOUR TENDERLOIN SERVED DIFFERENTLY? PLEASE LET US KNOW.

- *Quetzal Alentejo d.o.c.* € 9,<sup>25</sup> per glas

### **3x Lam/Aardpeer/Aubergine** € 26,<sup>50</sup>

Lams filet rosé gebraden, stoofvlees van lam en onze "shepherds pie" geserveerd met aubergine en jus van gerookte knoflook.

FILET OF LAMB, STEWS OF LAMB AND OUR "SHEPHERD'S PIE" SERVED WITH EGGPLANT AND SMOKED GARLIC GRAVY.

- *Clos des Menuts, Saint Emilion Grand Cru* € 8,<sup>75</sup> per glas

### **Zeebaars/Appelstroop/"Karboet"** € 25,<sup>00</sup>

Op de huid gebakken wilde zeebaars met gebakken "Karboet" (balkenbrij) en saus van Sauternes wijn.

WILD SEA BASS FRIED ON ITS SKIN WITH BAKED BLACK PUDDING AND SAUTERNES WINE SAUCE.

- *Château St. Michelle Chardonnay, Stimson Estate, Washington state* € 5,<sup>50</sup> per glas

### **Heilbot/Rass el Hanout/Appel** € 21,<sup>50</sup>

Zacht gegaarde heilbot met boter van groene appel en Rass el Hanout (kruidenmelange), pistache en kappertjes.

HALIBUT SLOWLY COOKED WITH BUTTER AND GREEN APPLE RASS EL HANOUT (HERBS), PISTASH AND CAPERS.

- *Viognier, Yalumba Winery, Australië* € 4,<sup>75</sup> per glas

### **Vis/Tomaat/Venkel** € 19,<sup>50</sup>

Bouillabaisse om je vingers bij af te likken, uiteraard met rouille.

FINGER-LICKING BOUILLABAISSE OF COURSE WITH ROUILLE.

- *Sauvignon, Andreas Visintini, Friuli, Italië* € 5,<sup>00</sup> per glas

### **Kreeft/Lobster** <sup>1/2</sup> € 21,<sup>50</sup> <sup>1/1</sup> € 39,<sup>50</sup>

Bereiding zoals u wenst

SERVED AS YOU WISH

### *Heeft u speciale wensen?*

Voor ons is onze gast koning, vertel ons waar u zin in heeft en wij proberen er een mouw aan te passen.

## DESSERTS

### **Sinaasappel/Ananas/Passievrucht**

€ 8,<sup>75</sup>

Panna Cotta van sinaasappel en vanille met ananas compote, mango, passievrucht en yoghurtijs.

PANNA COTTA OF ORANGE AND VANILLA, PINEAPPLE COMPOTE, MANGO, PASSION FRUIT AND YOGHURT.

- *Jurancon Moelleux, Domain Cazes*

€ 4,<sup>75</sup> per glas

### **Chocolade/Toffee/Peer**

€ 10,<sup>50</sup>

Lopend bisquit van pure chocolade, met toffee crème, gepocheerde peer en vanille ijs.

BISQUIT OF DARK CHOCOLATE WITH TOFFEE CREAM, POACHED PEAR AND VANILLA ICE CREAM.

- *Pedro Ximinez*

€ 4,<sup>95</sup> per glas

### **Advocaat/Banaan/Kokos**

€ 8,<sup>75</sup>

Taartje van kandijkoek en banaan met Venlose advocaat en sorbet van kokos.

BROWN SUGAR COOKIES AND BANANA TARTLET WITH EGG PUNCH AND COCONUT SORBET.

- *Muscat de Rivesaltes, Domain Cazes*

€ 5,<sup>95</sup> per glas

### **Kaas van onze wagen**

€ 13,<sup>00</sup>

Kom mee naar onze kaaswagen en zoek de mooiste kazen uit.

CHEESE, COME ALONG TO OUR CHEESE TROLLEY AND SELECT THE BEST CHEESES.

- *Crusted, Grahams port*

€ 6,<sup>25</sup> per glas

### **Chocolade/Vanille/Room**

€ 8,<sup>75</sup>

Dame blanche, maar dan met huisgemaakte saus van pure chocolade.

Het lievelingsdessert van Hans Munten.

DAME BLANCHE WITH HOMEMADE DARK CHOCOLATE SAUCE.

- *Pedro Ximinez*

€ 4,<sup>95</sup> per glas

**Heeft u speciale wensen?**

Voor ons is onze gast koning, vertel ons waar u zin in heeft en wij proberen er een mouw aan te passen.