

DESSERTS

Citroen/Rode peper/Gember

€ 9,00

Gekarameliseerde citroentaart met mousse van gember, gekonfijte rode peper en sorbet van bosvruchten
CARAMELIZED LEMON TART WITH GINGER MOUSSE, CANDIED RED PEPPER AND SORBET OF BERRIES

- Muscat de Rivesaltes Frankrijk € 4,95 per glas

Vanille/Bloedsinaasappel/Korianderzaad

€ 9,50

Crème Brûlée met korianderzaad, met compote van bloedsinaasappel en vanille roomijs
CREME BRULEE OF CORIANDER SEED, WITH ORANGE COMPOTE AND VANILLA ICE CREAM

- Moscato d'asti Italië € 4,95 per glas

Chocolade/Peer/Karamel

€ 10,50

Ganache van pure chocolade met gepocheerde peer en z'n sorbet met siroop van karamel
DARK CHOCOLATE GANACHE, WITH POACHED PEAR, TOFFEE AND PEAR SORBET WITH CARAMEL SYRUP

- Pedro Xeminez Xeres Spanje € 3,75 per glas

Kaas van onze wagen

€ 13,00

Kom mee naar onze kaaswagen en zoek de mooiste kazen uit
CHEESE, COME ALONG TO OUR CHEESE TROLLEY AND FIND THE BEST CHEESES

- 10 years old Tawny Port Grahams € 6,95 per glas

Munster/Eendenlever/Kletserbröd

€ 11,50

Munster lauwwarm geserveerd met eendenlever, appelstroop en kummel
MUNSTER CHEESE SERVED WITH APPLE SYRUP AND CARAWAY

- Crusted Grahams Port € 6,95 per glas

Wij vinden het belangrijk om te weten wat onze gasten van ons vinden.

Laat uw reactie achter op:



<https://www.facebook.com/Hostelleriemunten>



@Muntenweert



Hostellerie Munten



<http://www.linkedin.com/company/hostellerie-munten>

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.

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

CULINAIRE VERRASSING

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

Het verrassingsmenu is samengesteld uit à la carte gerechten, nieuwe creaties van de Chef en gerechten uit het keuzemenu.

VOORGERECHTEN / STARTERS

Eendenlever/Sesam/Kweepeer € 18,00

Gekonfijte eendenlever met krokante sesamkoekjes, blauwe bes, kweepeer en Sarawakpeper
DUCK CONFIT WITH CRISPY SESAME COOKIES, BLUEBERRY, QUINCE AND SARAWAKPEPER

- Gewurztraminer Joseph Cattin Elzas € 6,95 per glas

Krab/Coquille/Appel € 21,00

Salade van knolselderij en krab met coquille, groene appel en rose peper
Risotto van zoute citroen met gebakken coquille en schuim van groene curry
CELERIAC SALAD WITH SCALLOPS AND CRAB, GREEN APPLE AND PINK PEPPER
LEMON RISOTTO WITH FRIED SCALLOPS AND GREEN CURRY FOAM

- Pouilly Fuisse, Domaine Cordier Père et Fils Bourgogne € 8,50 per glas

Zalm/Biet/Radijs € 14,00

Met rode biet gemarineerde en licht gerookte zalm met crème fraîche, radijs en frisee
WITH BEETROOT MARINATED AND LIGHTLY SMOKED SALMON WITH CRÈME FRAICHE AND RADISH

- Chardonnay Salentein Argentinië € 5,85 per glas

Rund/Rucola/Parmezaan € 15,25

Geplette runderhaas met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola
BEEF CARPACCIO SERVED WITH TRUFFLE MAYONNAISE, ROCKET AND PARMESAN CHEESE

- Rueda Verdejo Spanje € 6,25 per glas

Kalf/Venkel/Citrus € 14,00

Zacht gegaarde kalfstong met venkel, courgette, kropslahartjes, pesto en citrusvinaigrette
SLOWLY COOKED VEAL TONGUE WITH FENNEL, ZUCCHINI, LETTUCE HEARTS, PESTO AND CITRUS VINAIGRETTE

- Pouilly Fuisse, Domaine Cordier Père et Fils Bourgogne € 8,50 per glas

Wilde gans/Eekhoortjesbrood/Roos € 14,50

Gans licht gepekeld en daarna gerookt met rillettes, biet, Aceto Balsamico en rozenblaadjes
BRINE AND SMOKED GOOSE WITH RILLETTES, BEETS, BALSAMIC VINEGAR AND ROSE PETALS.

- Lugana st. Cristina Italië € 6,75 per glas

Zeeuwse creuses oester nr. 3 per stuk € 2,60

Rauw of gratineerd
OYSTER, RAW OR GRATINATED PER PIECE

“Royal cabanon” oesters van David Herve per stuk € 3,60

Rauw of gratineerd
OYSTER, RAW OR GRATINATED PER PIECE

- Barthélémy Champagne € 9,95 per glas

TUSSENGERECHTEN / HOT ENTREES

Ossenstaart/Tomaat/Bladerdeeg € 8,50

Krachtige bouillon van ossenstaart met tomaat en prei “en croute” afgebakken
POWERFUL OXTAIL BROTH WITH TOMATO AND LEEK BAKED “EN CROUTE”

- Rueda Verdejo Spanje € 6,25 per glas

Livar/Eendenlever/Meloen € 14,50

Koontjes van Livar met eendenlever, Charantaise meloen en honingcressjes
CHEEKS OF LIVAR PORK, WITH DUCK LIVER AND CHARANTAISE MELON

- Gewurztraminer Joseph Cattin Elzas € 6,95 per glas

Patrijs/Witlof/Eekhoortjesbrood € 15,50

Op het karkas gebraden patrijs met gekarameliseerde witlof, ravioli van eekhoortjesbrood en eigen jus van patrijs
ON THE CARCASS ROASTED PARTRIDGE WITH CARAMELIZED CHICORY, RAVIOLI OF PORCINI AND GRAVY OF PARTRIDGE

- Chardonnay Salentein Argentinië € 5,85 per glas

Kreeft/langoustine/saffraan € 14,50

Krachtige velouté van kreeft en langoustines met schuim van knoflook en Saffraan
POWERFUL SOUP OF LOBSTER AND LANGOUSTINES WITH GARLIC AND SAFFRON FOAM

- Pouilly Fuisse, Domaine Cordier Père et Fils Bourgogne € 8,50 per glas

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

Hert/Epoisses/Kruidnagel € 27,00

Hert als stoof en rosé met mousseline van Epoisses, geroosterde kruisdistel, jonge spruitjes en eigen jus gearomatiseerd met kruidnagel
VENISON STEW AND ROSÉ, WITH MOUSSE OF EPOISSES, ROASTED CROSS THISTLE, YOUNG SPROUTS AND GRAVY FLAVORED WITH CLOVES

- Quatzal Tinto Portugal € 8,95 per glas

Rund/Piment/Bospeen € 26,50

Rosé gebraden runderlende met merg en z'n kaantjes, mousseline van bospeen en piment, gepofte kerstomaatjes, licht pikante hachee en jus van sjalot.
ROASTED BEEF TENDERLOIN WITH MARROW, MOUSSE OF CARROTS AND PEPPERS, ROASTED CHERRY TOMATOES AND SLIGHTLY SPICY SAUCE.

Wenst u uw runderlende anders bereid? Laat het ons weten.
WOULD YOU LIKE YOUR SIRLOIN PREPARED DIFFERENTLY? LET US KNOW.

- Valpolicella classico Italië € 7,75 per glas

Snoekbaars/Spek/Patrijs € 24,50

Snoekbaars klassiek geserveerd met zuurkool, spek, worst en jus van patrijs
PIKE PERCH CLASSICALLY SERVED WITH SAUERKRAUT, BACON, SAUSAGE AND GRAVY PARTRIDGE

- Gewurztraminer Joseph Cattin Elzas € 6,95 per glas

Kabeljauw/Bloemkool/Witlof € 23,50

Kabeljauw met bloemkool, gebakken witlof en jus van specerijen
COD FISH WITH CAULIFLOWER, BAKED CHICORY AND SAUCE OF SPICES

- Lugana st. Cristina Italië € 6,75 per glas

Kreeft/Lobster 1/2 € 21,00 1/1 € 38,50

Bereiding zoals u wenst
COOKED AS YOU WISH 1/1 € 38,50

Zeetong / Sole € 42,50

Gefileerd of in z'n geheel
FILLETED OR WHOLE

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.