

Welkom

Fijn dat wij u weer culinair mogen begroeten in ons restaurant met stadstuin en winebar met vinotheek.

Wij hebben dan ook weer een leuke menukaart voor u samengesteld met veel variatie

Onze wijnen worden in een perfect klimaat bewaard in onze vinotheek in de wijnbar

Ontdek onze uitgebreide wijnkaart

Graag ontvangen wij u emailadres om u op de hoogte te houden van onze activiteiten

hostellerie
MUNTEN
Restaurant - Wine Bar - Hotel - Catering

Sparkling

	Glass	Bottle
Cava Brut, Jaume Serre, Catalunya, Spanje	6,50	32,50
Spumante Rosé brut, Laficaia, Piëmonte Italië	7,50	42,50
Zwarte Parel Brut, Wijnkasteel Genoels Enderen, Genoels Enderen, België	8,50	49,50
Champagne brut, Ayala, Ay, Frankrijk	13,50	69,00
Champagne brut Rosé, Ayala Ay, Frankrijk	17,50	99,00

White Wines

2019	Trebbiano	Viverello, Veneto, Italië	4,75	29,00
2019	Auxerrois,	Wijngoed Thorn, Maasvallei Limburg, Nederland	6,50	35,00
2019	Grüner Veltliner	Bulle, Traisental Oostenrijk	6,50	35,00
2019	Chardonnay	Montes, Central Valley, Chili	6,50	35,00
2019	Trebbiano	Avanzi, Lugana, Italië	7,00	37,50
2017	Pinot Gris	Bestheim, Alsace, Frankrijk	7,00	37,50
2018	Sauvignon Gris	Misty Cove, Marlborough, Nieuw Zeeland	7,50	39,50
2020	Viognier	Cave de Tain, Première note, Rhone Frankrijk	8,50	42,50
2019	Garganega	Anselmi, Veneto, Italië	8,50	42,50
2020	Sauvignon Blanc	Domaine Pabiot, Pouilly-fumé, Frankrijk	9,50	47,50
2019	Marsanne	Crozes-Hermitage Nobles Rives, Cave de Tain	12,00	60,00
2018	Chardonnay	Domaine Luquet, Saint-Véran Frankrijk	12,50	62,50
2016	Chardonnay Reserve	Montes Alpha, Zapallar, Chili	12,50	62,50
2017	Chardonnay Heerenlaak	Wijndomeijn Aldeneyck, België	13,50	62,50

Rosé Wines

2019	Grenache	Gris des Seigneurs, Provence Frankrijk	4,75	29,00
2019	Pinot Noir	Wijngoed Thorn, Maasvallei Limburg, Nederland	7,00	37,50

Red Wines

2019	Syrah – Malbec	Elevado Tinto, Mendoza, Argentinië	4,75	29,00
2016	Cabernet Sauvignon Reserve	Montes, Colchagua, Chili	6,50	35,00
2019	Dornfelder	Wijngoed Thorn, Maasvallei Limburg, Nederland	7,00	37,50
2017	Aragonez Blend Reserva	Herdade do Sobroso, Alentejo, Portugal	8,50	42,50
2019	Zweigelt - Blaufränkisch	Haider Gans & Roses, Neusiedlersee, Oostenrijk	8,50	42,50
2018	Tempranillo	Rioja Crianza, Ramón Bilbao, Rioja, Spanje	8,50	42,50
2018	Corvina – Rondinella	Valpollicella Ripasso Superiore, Pagus Bisano	9,00	45,00
2019	Merlot	Château Jalousie Beaulieu, Bordeaux Superieur	9,50	47,50
2018	Pinot Noir	Chanson, Bourgogne, Frankrijk	9,50	47,50
2018	Sangiovese	Rosso di Montalcino, Bonacchi, Toscane Italië	11,00	55,00
2016	Merlot – Cabernet Franc	Château Martinet, Saint-Emilion Grand Cru	14,50	69,00

Sweet Wines

2017	Welschriesling	Haider, Auslese Burgenland Oostenrijk	6,50	
2017	Sauvignon - Sémillon	Dom. Des Allegrets, Côtes du Bourg Frankrijk	6,50	
10 yr.		Grahams Tawny port 10 years	7,50	
20 yr.		Grahams Tawny port 20 years	12,50	
30 yr.		Grahams Tawny port 30 years	17,50	

Een lekkere wijnproeverij met heerlijke bites is mogelijk in onze Wine Bar by Munten

Munten specialiteitenmenu

Gebrande zalm

pesto sojaboontjes | ponzudressing

Courgette-limoensoep

Seroendeng | kokos

Iberico (*)

pastinaak | paprika

Kalfsoester

gamba | langoustinejus

of

Tournedos + € 12,00

seizoengroenten | zoete aardappel | truffeljus en vers geschaafde truffel

Selectie van geaffineerde kazen

3 stuks met bijpassend garnituur

Seizoen dessert

zoete verrassing van de chef patissier

6 gangenmenu

Het volledige Munten specialiteitenmenu

€ 67,50

5 gangenmenu

Keuze uit kaas of dessert

€ 59,50

4 gangen keuzemenu (* inclusief)

Keuze uit voorgerecht of soep | hoofdgerecht | kaas of dessert

€ 52,00

3 gangen keuzemenu (* exclusief)

Keuze uit voorgerecht of soep | hoofdgerecht | kaas of dessert

€ 39,50

2 gangen quick lunch menu || kan binnen één uur ||

soep, hoofdgerecht met koffie na

€ 32,50

|| Menu's worden enkel per tafel geserveerd ||

Bites

(Wij serveren standaard géén brood bij onze bites)

Normandische oesters	drie stuks	11,50
Normandische oesters	zes stuks	20,00
Normandische oesters	twalf stuks	39,50
Bourgondische kalfsbitterbal	zes stuks	7,50
Rauwe Livar ham	50 gram	11,50
Fried avocado parts ✓	vijf stuks	8,50
Vers gebakken huisgemaakt brood met verschillende boters		5,50
Focaccia ✓	buffel mozzarella pesto tomaat olijf voor 2 pers.	15,50
Gamba	mango tomaat rode peper	9,50
Livar	zoete aardappel sjalottenjus	8,50
Selectie van geaffineerde kazen	4 stuks met bijpassend garnituur en notenbrood	14,50

Zoet

Aardbeien	bladerdeeg bakkersroom slagroom	5,50
-----------	-------------------------------------	------

Lunch Specials

(Onze broodjes worden vers afgebakken)

Focaccia	mozzarella tomaat pesto rucola	9,50
Maiscarré	gegrilde kip pikante kerriemayonaise crispy union rings	9,50
Waldkorn	gerookte zalm rode ui kruidenmayonaise	11,50
Gamba salade	gamba tomaat olijf kruidencrème	14,50 / 21,50
Avocado salade	fried avocado tomaat olijf kruidencrème	12,50 / 18,50

Voorgerechten

(Geserveerd met brood en olijfolie)

Caesar salade	kip spek hoeve ei ansjovis	12,50
Carpaccio van rund	tomaat oude kaas truffelcrème *Vers geschaafde truffel	12,50 2,50
Iberico	pastinaak paprika	13,50
Gebrande zalm	pesto sojaboontjes ponzudressing	14,50
Gamba salade	tomaat olijf kruidencrème	14,50
Courgette-limoensoep	seroendeng kokos	5,50

Hoofdgerechten

Lasagne knolselderij ✓	paddenstoel Parmezaan	17,50
Grietfilet	zwarte pasta groene kruidenolie	23,50
Zalm – coquille	knolselderij groene asperge beurre blanc	23,50
Sliptong – twee stuks	groene salade verse remoulade	21,50
Coquilles	gebakken risotto schaaldierenjus	24,50
Cesar salade	kip spek hoeve ei ansjovis	18,50
Duo van kalf en kreeft	courgette langoustinejus	26,50
Livar	groene asperge zoete aardappel sjalot	21,50
Rib eye steak	salade verse bearnaisesaus	26,50
Tournedos	seizoen groenten truffeljus vers geschaafde truffel	34,50
	*Supplement ganzenlever	10,00

Munten Classics

Vegetarische Munten curry ✓	naanbrood rijst kikkererwten bloemkool	17,50
Munten curry	naanbrood rijst kikkererwten bloemkool kip	18,50
Lamsburger	feta muhammara vijg frites	18,50
Munten spare ribs – één rack	barbecue saus knoflooksaus	19,50
Munten spare ribs XL - twee racks	barbecue saus knoflooksaus	30,50

Bijgerechten

Portie gemende salade	3,50
Portie warme groenten	3,50
Portie gebakken krieltjes	3,50
Portie frietjes	3,50

Wijnarrangementen

3 gangen bijpassende wijnen	24,50
4 gangen bijpassende wijnen	32,00
5 gangen bijpassende wijnen	39,50
6 gangen bijpassende wijnen	46,50

Wijnarrangementen met luxe wijnen

3 gangen bijpassende wijnen	45,00
4 gangen bijpassende wijnen	60,00
5 gangen bijpassende wijnen	75,00
6 gangen bijpassende wijnen	90,00

Nagerechten

American pancakes	blauwe bes crème fraîche	8,50
Passievrucht	yoghurt meloen	8,50
Seizoen dessert	zoete verrassing van de patissier	8,50
Chocolade	brownie mousse vanille	8,50
Dame Blanche	chocolade vanille slagroom	8,50
Selectie van geaffineerde kazen	4 stuks met bijpassend garnituur	14,50
Koffie met friandises	selectie van huisgemaakte zoetigheden	5,50

Digestieven

Cognacs

Courvossier VSOP	7,50
Courvossier XO	19,50

Bas Armagnac

Vaghi VSOP	7,50
Vaghi 1993	8,50
Vaghi 1990	9,50

Calvados

Boulard VSOP	7,50
--------------	------

Single Malts Whiskey

Glenkinchi 12 years	9,50
Lagavulin 16 years	14,50
Oban 14	11,50
Gragganmore 12 years	9,50
Talisker 10 years	9,50
Dalwhinni 15 years	10,50

Grappa

Nonino Grappa	6,00
Nonino Grappa Barrique	7,50

Limoncello

Pallini	5,50
---------	------

Likeuren

Grand marnier Drambuie Cointreau Tia Maria Amaretto Baileys Licor 43	5,50
--	------