

Welkom

Fijn dat wij u weer culinair mogen begroeten in ons restaurant en winebar

Wij hebben dan ook weer een leuke menukaart voor u samengesteld met veel variatie die passen in het seizoen

Onze wijnen worden in een perfect klimaat bewaard in onze vinoaetheek

Ontdek onze uitgebreide wijnkaart of bestel wine by the glass uit ons enomatic wijnserversysteem

hostellerie
MUNTEN
Restaurant - Wine Bar - Hotel - Catering

Sparkling

	Glass	Bottle
Cava Brut, Jaume Serre, Catalunya, Spain	6,50	32,50
Spumante Rosé brut, Laficaia, Piëmonte Italy	7,50	42,50
Zwarte Parel Brut, Wijnkasteel Genoels Ederen, Belgium	8,50	49,50
Champagne Blanc de blancs brut, Yveline Prat, France	13,50	69,00
Champagne brut Rosé, Ayala Ay, France	17,50	99,00

White Wines

2019	Trebiano	Viverello, Veneto, Italy	4,75	29,00
2018	Pinot Grigio	California Roots, California	6,50	35,00
2019	Chardonnay	Montes, Central Valley, Chile	6,50	35,00
2020	Pinot Gris	Wijngoed Thorn, Maasvallei Limburg, Netherlands	7,50	39,50
2019	Grüner Veltliner federspiel	Weingärtnerei Frischengruber, Wachau Austria	7,50	39,50
2018	Sauvignon Gris	Misty Cove, Marlborough, New Zealand	7,50	39,50
2018	Verdicchio	Verdicchio dei castelli di Jesi, Pallio, Italy	8,50	42,50
2020	Rotgipfler	Weingut Stadlman, Thermenregion, Austria	8,50	42,50
2018	Chardonnay Reserva	Pura Fe by Antiyal, Casablanca Valley, Chili	9,00	45,00
2020	Pinot Gris – Zweigelt	"Barrique" Le Loup de Beau Marais, Belgium	10,50	52,50
2018	Chardonnay Heerenlaak	Wijndomeijn Aldeneyck, Maas Vallei Belgium	13,50	67,50

Rosé Wines

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

Red Wines

2020	Syrah	Elevado Tinto, Mendoza, Argentina	4,75	29,00
2019	Dornfelder	Wijngoed Thorn, Maasvallei Limburg, Netherlands	7,00	37,50
2018	Malbec	Delicious Malbec by R. Garcia, Argentina	7,00	37,50
2018	Aragonez Reserva	Herdade do Sobroso, Alentejo, Portugal	8,50	42,50
2017	Tempranillo	Rioja Crianza, Ramón Bilbao, Rioja, Spanje	8,50	42,50
2018	Corvina – Rondinella	Valpolicella Ripasso Superiore, Pagus Bisano	9,00	45,00
2017	Grenache – Shiraz	Rolf Binder, Riedl vines, Barossa Australia	9,00	45,00
2019	Merlot	Château Jalousie Beaulieu, Bordeaux Superieur	9,50	47,50
2016	Cabernet Sauvignon	Castello Banfi, Magna Cum Laude, Tuscani Italy	11,50	57,50
2016	Pinot Noir	Main Divide, Waipara Valley New Zealand	13,50	67,50
2018	Pinotage	Laibach, Simonsberg-Stellenbosch, South-Africa	13,50	67,50
2017	Nebbiolo	Vietti, Perbacco Langhe Piemont Italy	16,00	

Sweet Wines

2017	Riesling	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

Gravad lax

dille olie | zure room | haringkaviaar

Pompoensoep

Hollandse garnalen | lavas | arenkha-kaviaar

Ree (*)

pani puri | knolselderie | spitskool

Eend

biet | braam | specerijen

of

Hertenbiefstuk + € 8,50

wild garnituur | kardemon | cantharel

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	twaalf stuks	39,50
Bourgondische kalfsbitterbal	zes stuks	7,50
Rauwe wild ham	50 gram	11,50
Crispy garnalen met siracha-mayonaise	vijf stuks	9,00
Vers gebakken huisgemaakt brood		5,50
Bloedworst	appel stroop vruchtenbrood	9,50
Cocktail van garnalen	frisse salade citroen cocktailsaus	7,50
Wildzwijn	pastinaak koningszwam	8,50
Selectie van geaffineerde kazen	3 stuks met bijpassend garnituur en notenbrood	12,50
	4 stuks met bijpassend garnituur en notenbrood	14,50
	5 stuks met bijpassend garnituur en notenbrood	16,50

Lunch Specials

(Onze broodjes worden vers afgebakken)

Italiaanse bol / waldkorn	carpaccio truffel pecorino rucola	13,50
Italiaanse bol / waldkorn	pikante kip ui champignon paprika	11,50
Italiaanse bol / waldkorn	Hollandse garnalen cocktailsaus avocado	14,50
Paddenstoel salade	walnoot truffelmayonaise	16,50 / 23,50
Eendenborst salade	bieten braam balsamico pecannoot	14,50 / 19,50

Voorgerechten

(Geserveerd met brood en olijfolie)

Caesar salade	gamba spek gepocheerd ei ansjovis	14,50
Carpaccio van rund	vers geschaafde truffel pecorino rucola truffelcrème	13,50
Dahl ✓	pastinaak aubergine miso	13,50
Gravad lax	dille olie zure room haringkaviaar	14,50
Eendenborst salade	biet braam balsamico pecannoot	14,50
Velouté van fazant	morilles prei	8,50

Hoofdgerechten

Fregola ✓	époisses AOP gepocheerd ei aardappel macadamia	19,50
Dorade – Hollandse garnalen	beurre blanc seizoengroenten	24,50
Zetong 300-400 gram	groene salade verse remoulade	59,50
Gamba's	linguine tomaat knoflook	24,50
Sliptong 2 stuks	groene salade verse remoulade	24,50
Caesar salade	gamba spek gepocheerd ei ansjovis	18,50
Hertenbiefstuk	knolselderie kardemon cantharel	24,50
Eend	biet braam specerijen	23,50
Hazenpeper	puree rode kool spruitjes	19,50
Diamanthaas	seizoen groenten morillesjus	24,50

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

Verse tiramisu	amaretto mascarpone		8,50
Kers	pistache witte chocolade		8,50
Dame blanche	chocolade vanille slagroom		8,50
Chocolade	chocolademousse brownie		8,50
Creme brulee	sorbet van blauwe bes		8,50
Selectie van geaffineerde kazen	met bijpassend garnituur	3 stuks	12,50
		4 stuks	14,50
		5 stuks	16,50
Friandises voor bij de koffie	selectie van huisgemaakte zoete lekkernijen		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
----------------------------------------------------------------------------------	------

Port

Grahams Tawny port 10 years	7,50
Grahams Tawny port 20 years	12,50
Grahams Tawny port 30 years	17,50