

## **Welkom terug !!**

**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**

### Sparkling

		<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
S.A.	Cava Brut, Jaume Serre, Catalunya, Spanje	6,50	32,50
S.A.	Spumante Rosé brut, Laficaia, Piëmonte Italie	7,50	42,50
2015	Zwarte Parel Brut, Wijnkasteel Genoels Elderen, Genoels Elderen, België	8,50	49,50
S.A.	Champagne brut, Ayala, Ay, Frankrijk	13,50	69,00

### 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
2020	Sauvignon blanc – Semillon	Château des Antonins, Bordeaux, Frankrijk	7,50	37,50
2018	Sauvignon Gris	Misty Cove, Marlborough, Nieuw Zeeland	7,50	37,50
2019	Garganega	Anselmi, Veneto, Italië	8,50	42,50
2018	Chardonnay	Domaine Luquet, Saint-Véran Frankrijk	12,50	57,50
2016	Chardonnay Reserve	Montes Alpha, Zapallar, Chili	12,50	57,50
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
2018	Tempranillo	Rioja Crianza, Ramón Bilbao, Rioja, Spanje	8,50	42,50
2017	Nero d'Avola Riserva	Feudo Arancio, Sicilië, Italië	9,00	45,00
2018	Merlot – Cabernet Sauvignon	Château les Egaux, Côtes de Bourg, Frankrijk	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
2013	Sangiovese	Chianti Classico Riserva, Bonachi Toscane Italië	12,50	60,00
2015	Merlot – Cabernet S.	Château Saint-Ange, 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**

### **Zeebaars**

tomaat | groene kruiden

\*\*\*\*

### **Aspergesoep**

ei | ham | peterselie

\*\*\*\*

### **Shortrib rund (\*)**

Peking style | komkommer | ananas

\*\*\*\*

### **Livar**

asperge | zoete aardappel | sjalot

of

### **Tournedos + € 12,00**

asperge | zoete aardappel | truffeljus en verse 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*

€ 48,00

### **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	gebakken asperge   Hollandaisesaus	9,50
Shortrib rund	Peking style   komkommer   ananas	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   asperge   rode ui   kruidenmayonaise	11,50
Gamba salade	gamba   tomaat   olijf   kruiden crème	14,50 / 21,50
Avocado salade	fried avocado   tomaat olijf   kruiden crème	12,50 / 18,50

## Voorgerechten

*(Geserveerd met brood en olijfolie)*

Caesar salade	kip   spek   hoeve ei   ansjovis	12,50
Carpaccio van rund	asperge   oude kaas   truffelcrème *Vers geschaafde truffel	12,50 2,50
Shortrib rund	Peking style   komkommer   ananas	13,50
Zeebaars	tomaat   groene kruiden	14,50
Gamba salade	gamba   tomaat   olijf   kruiden crème	14,50
Kervelsoep	gerookte zalm   tomaat	5,50
Aspergesoep	ei   ham   peterselie	5,50

## Hoofdgerechten

Lasagne knolselderij ✓	paddenstoel   Parmezaan	17,50
Gamba	asperge   Hollandaisesaus   kriel   tomaat   dragon	23,50
Heilbot	bataataardappel   kruidenolie   pompoen pistache	25,50
Sliptong – twee stuks	groene salade   verse remoulade	21,50
Ceasar salade	kip   spek   hoeve ei   ansjovis	18,50
Duo van lam	uien compote   lavendel   groene asperge	22,50
Livar	asperge   zoete aardappel   sjalot	21,50
Rib eye steak	salade   verse bearnaisesaus	25,00
Tournedos	seizoen groenten   truffeljus   vers geschaafde truffel *Supplement ganzenlever	34,50 10,00
Asperges klassiek	ambachtelijke ham   krieltjes   ei   Hollandaisesaus	19,50
Asperges zalm	gerookte zalm   krieltjes   ei   Hollandaisesaus	22,50
Portie asperges	Hollandaisesaus   ei   peterselie   5 stuks	11,50

## Munten Classics

Vegetarische Munten curry ✓	naanbrood   rijst   kikkererwten   bloemkool	17,50
Munten curry	naanbrood   rijst   kikkererwten   bloemkool   kip	18,50
Kalfsburger	gele currymayonaise   uien compôte   coleslaw   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
Portie asperges	Hollandaisesaus   ei   peterselie   5 stuks	11,50

## 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

## Nagerechten

American pancakes	blauwe bes   crème fraîche	7,50
Framboos	witte chocolade   rabarber   rood fruit	8,50
Seizoen dessert	zoete verrassing van de patissier	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
----------------------------------------------------------------------------------	------