

Welkom terug !!

**Wij zijn blij dat wij u als gast weer mogen ontvangen
bij Hostellerie Munten**

**Hopelijk mogen wij u ook weer snel culinair verwennen
in de avonduren in ons restaurant en Wine bar**

**In de avonduren staan wij dan ook nog steeds voor u
klaar met onze Delivery service
Wij bezorgen alle gerechten op deze kaart ook voor u thuis**

**Wenst u op de hoogte te blijven van onze activiteiten,
schrijf u dan in voor onze nieuwsbrief of laat uw mailadres achter.**

Hostellerie
MUNTEN
Restaurant - Wine Bar - Hotel - Catering

Mousserend		Glas	Fles
S.A.	Cava Brut, Jaume Serre, Catalunya, Spanje	6,50	32,50
S.A.	Spumante Rosé brut, Laficaia, Piëmonte Italië	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

Witte wijn		Glas	Fles
2019	Trebbiano, Viverello, Veneto, Italië	4,75	29,00
2019	Auxerrois, Wijngoed Thorn Maasvallei Nederland	6,50	35,00
2019	Chardonnay Montes, Central Valley, Chili	6,50	35,00
2019	Trebbiano, Avanzi, Lugana, Italië	7,00	37,50
2018	Pinot Gris, Bestheim, Alsace, Frankrijk	7,00	37,50
2020	Sauvignon Gris, Misty Cove, Marlborough, Nieuw Zeeland	7,50	39,50
2020	Garganega, Anselmi, Veneto, Italië	8,50	42,50
2018	Riesling, Anselmann, Pfalz, Duitsland	8,50	42,50
2020	Cuvee XII, Wijngaard Apostelhoeve, Maastricht, Nederland	8,50	42,50
2018	Saint-Véran, Domaine Luquet, Bourgogne, Frankrijk	12,50	57,50
2018	Chardonnay Reserve, Montes Alpha, Zapallar, Chili	12,50	57,50
2017	Chardonnay Heerenlaak, Wijn domeijn Aldeneyck, België	13,50	62,50

Rosé wijn		Glas	Fles
2019	Grenache, Gris des Seigneurs, Provence Frankrijk	4,75	29,00
2019	Pinot Noir Rosé, Wijngoed Thorn, Thorn, Nederland	7,00	37,50

Rode wijn		Glas	Fles
2019	Syrah-Malbec, Elevado, Mendoza Argentinië	4,75	29,00
2019	Cabernet Sauvignon Reserve, Montes, Colchagua, Chili	6,50	35,00
2018	Dornfelder, Wijngoed Thorn, Maasvallei Nederland	7,00	37,50
2019	Barbera Appassimento, Sansivestro, Piëmonte Italië	8,00	40,00
2017	Rioja Crianza, Ramón Bilbao, Rioja, Spanje	8,00	40,00
2017	Aragonez Blend Reserva, Herdade do Sobroso, Alentejo, Portugal	7,50	42,50
2016	Sangiovese, Bonachi, Rosso di Montalcino, Toscane Italië	9,00	45,00
2017	Nero d'Avola Reserva, Feudo Arancio, Sicilië, Italië	9,00	45,00
2018	Pinot Noir, Chanson, Bourgogne, Frankrijk	9,50	47,50

Zoete wijn		Glas	Fles
2017	Welschreisling Auslese, Haider, Burgenland Oostenrijk 0,375	6,50	35,00
2017	Sauvignon blanc, Domaine Des Allegrets, Côtes de Duras Frankrijk 0,75	6,50	57,50

Munten specialiteitenmenu

Zeebaars

tomaat | groene kruiden

Aspergesoep

hoeve ei | ham | peterselie

Runder Short Rib (*)

Peking style | komkommer | ananas

Livar

asperge | zoete aardappel | sjalot

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

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 Livar ham	50 gram		11,50
Fried avocado parts	vijf stuks		8,50
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		13,50
Aardbeien (zoet)	bladerdeeg bakkersroom slagroom		5,50
Vers gebakken huisgemaakt brood met verschillende boters			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
Avocado salade	fried avocado tomaat olijf kruidenmayonaise	klein	12,50
		groot	18,50

Voorgerechten

(Geserveerd met brood en boter)

Caesar salade	kip spek hoeve ei ansjovis		12,50
Carpaccio van rund	asperge oude kaas kruidenmayonaise		12,50
Runder Short Rib	Peking style komkommer ananas		13,50
Zeebaars	tomaat groene kruiden		14,50
Kervelsoep	gerookte zalm tomaat		5,50
Aspergesoep	hoeve 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
Cesar 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
Diamanthaas	seizoen groenten pepersaus of gebakken champignons	22,50
Asperges klassiek	ambachtelijke ham krieltjes hoeve ei Hollandaisesaus	19,50
Asperges zalm	gerookte zalm krieltjes hoeve ei Hollandaisesaus	22,50
Portie asperges	Hollandaisesaus hoeve 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 hoeve ei peterselie 5 stuks	11,50

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	13,50