



M E N U

eten • drinken • genieten

★★★★
Boshotel Vlodrop
HET TREFPUNT IN HET GROEN

★★★★
Boshotel Vlodrop
HET TREFPUNT IN HET GROEN

Starters <i>Entrées</i>	
Black Angus Carpaccio Black Angus beef carpaccio chimichurri broad beans <i>Carpaccio de bœuf Black Angus chimichurri fèves</i>	19,50
Insalata Caprese (<i>vegetarian</i>) Tomate mozzarella basil <i>Tomate mozzarella basilic</i>	18,50
Ceviche White fish lemon lime <i>Poisson blanc citron citron vert</i>	19,50
Pork Belly Pork belly BBQ sauce grilled corn <i>Poitrine de porc sauce BBQ maïs grillé</i>	18,50
Scampi Fried scampi spicy mayonnaise <i>Scampis frits mayonnaise épicée</i>	19,50

Soups <i>Soupes</i>	
Pomodori Soup (<i>vegetarian</i>) Pomodori tomato soup basil croutons <i>Soupe de tomates Pomodori basilic croûtons</i>	9,00
Soup of the Day Changing soup of the moment <i>Soupe du jour</i>	9,00

Meal Salads <i>Salade de Repas</i>	
Brie (<i>vegetarian</i>) Salad brie roasted nuts Limburg apple syrup (<i>also available with crispy bacon</i>) <i>Salade brie noix grillées sirop de pomme du Limbourg (également disponible avec bacon croustillant)</i>	21,50
Fish Salad smoked salmon crispy prawns marinated ginger wasabi mayonnaise <i>Salade saumon fumé crevettes croustillantes gingembre mariné mayonnaise wasabi</i>	21,50
Carpaccio Salad beef carpaccio truffle mayonnaise parmesan rocket <i>Salade carpaccio de bœuf mayonnaise à la truffe parmesan roquette</i>	21,50

The above dishes are served with bread & butter
Les plats ci-dessus sont servis avec du pain et du beurre

Main Courses <i>Plats Principaux</i>	
Pork Tenderloin Pork tenderloin Limburg-style mustard sauce <i>Filet de porc sauce moutarde à la limbourgeoise</i>	26,50
Stuffed Zucchini (<i>vegetarian</i>) Zuchini nuts seasonal vegetables <i>Courgette noix légumes de sasion</i>	22,50
Black Angus Steak Grilled Black Angus steak seasonal vegetables pepper sauce <i>Steak de bœuf Black Angus grillé légumes de saison sauce au poivre</i>	32,50
Catch of the Moment Fresh catch of the day appropriate garnish <i>Pêche du jour garniture appropriée</i>	29,50
Scampi Pasta Pasta seasonal vegetables rocket parmesan scampis <i>Pâtes légumes de saison roquette parmesan scampis</i>	29,50

Classics <i>Classiques</i>	
Black Angus Burger 100% beef burger brioche bun truffle mayonnaise (<i>also available as vegetarian burger</i>) <i>Burger de bœuf 100% pain brioché mayonnaise à la truffe (également en version végétarienne)</i>	22,50
Chicken Satay Chicken thigh satay (200 g) satay sauce cassava serundeng atjar <i>Satay de cuisse de poulet (200 g) sauce satay manioc serundeng atjar</i>	22,50
Schnitzel Breaded pork schnitzel lemon salad <i>Escalope de porc panée citron salade</i>	21,50
Veggie Pasta (<i>vegetarian</i>) Pasta seasonal vegetables rocket parmesan <i>Pâtes légumes de saison roquette parmesan</i>	19,50

The above dishes are served with a suitable potato garnish
Les plats ci-dessus sont servis avec un accompagnement de pommes de terre assorti

Do you have any allergies or dietary requirements? Please inform our service staff
Vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires ? Merci d'en informer notre personnel de service

Desserts	
Dessert du Chef Daily changing chef's dessert <i>Dessert du chef selon l'inspiration du jour</i>	12
Petit Grand Dessert A selection of small sweet delicacies <i>Une sélection de petites douceurs sucrées</i>	12
Cheese Platter Selection of local and international cheeses nut bread apple syrup <i>Sélection de fromages locaux et internationaux pain aux noix sirop de pomme</i>	15
Café Gourmand Coffee of choice sweet treats <i>Café au choix mignardises sucrées</i>	12

Eat - Drink - Enjoy <i>Savourez - Dégustez - Profitez</i>	
Three-Cours menu at 42,50	

Choose our seasonally changing three-course menu
See our chalkboards or ask a member of our staff

Choisissez notre trois services qui change selon la saison
Consultez nos ardoises ou adressez-vous à notre personnel