Voorgerechten *Vorspeisen*

Carpaccio van rode biet 16,50
Geitenkaas | siroop van honing | aceto | framboos | gekonfijte rode ui
Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse | Honigsirup | Aceto | Himbeere | konfierte rote Zwiebel

Lauwwarme zalm 17,50
Zalm | sesam | sesammayonaise
Lachs | Sesam | Sesammayonnaise

Rilette van wild 18,50
Bitterbal van oesterzwam | Rilette van wild
Wild Rilette mit Austernpilz-krokette

Hertencarpaccio 21,50
Carpaccio van hert | Rode vruchten coulis | geroosterde kastanjes
Hirschcarpaccio | Rote-Früchte-Coulis | Geröstete Kastanien

Soepen *Suppen*

Pomodori ***(vegetarisch)*** 9,00
Pomodori-tomatensoep | basilicum | croutons
Pomodori-Tomatensuppe | Basilikum | Croutons

Wildbouillon 9,00
Bospaddenstoelen | prei
Wildbrühe / Pilze / Lauch

Seizoenssoep 9,00
Wisselende soep van het moment
Suppe der Saison

Maaltijdsalades *Mahlzeitsalate*

Brie ***(vegetarisch)*** 21,50
Salade | brie | geroosterde noten | Limburgse appelstroop
Salat | Brie | geröstete Nüsse | Limburgischer Apfelkraut

Vis 21,50
Salade | gerookte zalm | crispy garnalen | gemarineerde gember | wasabimayonaise
Salat | Räucherlachs | knusprige Garnelen | marinierter Ingwer | Wasabi-Mayonnaise

Carpaccio 21,50
Salade | rundercarpaccio | truffelmayonaise | Parmezaan | rucola
Salat | Rindercarpaccio | Trüffelmayonnaise | Parmesan | Rucola

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met brood & boter
Die oben genannten Gerichte werden mit Brot und Butter serviert

Hoofdgerechten *Hauptgerichten*

Bospaddenstoelen Risotto 23,50
Paddenstoelen | parmezaanse kaas
Pilzerisotto | Parmesan

Eendenborstfilet 28,50
Jus van rode port
Entenbrust an Portweinsoße

Duet van hert 31,50
Sukade en filet van hert | wild jus
Hirschsukade und Hirschfilet / Wildjus

Catch of the Moment 29,50
Vangst van de dag | bijpassend garnituur | beurre blanc saus
Fang des Tages | Passende Beilagen | Beurre-blanc-Sauce

Wildstoofpotje met veenbessen compote 29,50
Stoofpeer | aardappel | wildgarnituur
Wildragout / kartoffel / Preiselbeeren kompott

Black Angus Steak 32,50
Black Angus Steak | seizoensgroente | pepersaus
Black-Angus-Steak | Saisongemüse / Pfeffersoße

Klassiekers *Klassiker*

Black Angus Burger 22,50
100% runderburger | briochebrood | truffelmayonaise
100% Rindfleisch-Burger | Brioche-Bun | Trüffelmayonnaise

Kipsaté 22,50
Saté van kippendij (200 g) | satésaus | cassave | seroendeng | atjar
Hähnchenschenkel-Saté (200 g) | Saté-Soße | Maniok | Serundeng | Atjar

Schnitzel 21,50
Varkensschnitzel | citroen | salade
Schweineschnitzel | Zitrone | Salat

Veggie Pasta ***(vegetarisch)*** 19,50
Vegetarische pasta | seizoensgroenten | rucola | Parmezaan
Vegetarische Pasta | Saisongemüse | Rucola | Parmesan

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappelgarnituur
Die oben genannten Gerichte werden mit einer passenden Kartoffelbeilage serviert

Heeft u allergieën of dieetwensen? Meld dit alstublieft aan onze medewerkers
Haben Sie Allergien oder spezielle Diätwünsche? Bitte informieren Sie unser Servicepersonal

Nagerechten *Nachspeisen*

Dessert du Chef 11,50
Dagelijks wisselend desert du Chef
Täglich wechselndes Dessert des küchenchefs

Petit Grand Dessert 12,00
Een selcetie van kleine zoete lekkernijen
Eine Auswahl kleiner süßer Köstlichkeiten

Kaasbordje 15,00
Selectie van binnen- en buitenlandse kazen | notenbrood | appelstroop
Auswahl an Käse aus dem In- und Ausland | Nussbrot | Apfelstroop

Café Gourmand 12,00
Koffie naar keuze | zoete lekkernijen
Kaffee nach Wahl | süße Leckereien

Eten - Drinken - Genieten *Essen - Trinken - Geniessen*

Drie-gangen-menu
à 42,50

Kies voor ons seizoens-wisselend drie-gangen-menu
Zie onze krijtborden of vraag het onze medewerkers

Wählen Sie unser saisonal wechselndes Drei-Gänge-Menü
Sehen Sie unsere Tafeln oder fragen Sie unser Personal

Boshotel Vlodrop

HET TREFPUNT IN HET GROEN

MENU

eten • drinken • genieten

Boshotel Vlodrop

HET TREFPUNT IN HET GROEN