



Matthew PAINE



...stelt U graag zijn menukaart voor.



...proudly presents his menu.



...vous présente sa carte.

...präsentiert mit Stolz seine Speisekarte.

Lunchkaart (12h00 tot 17h00)

€ 5,50 **Dagsoep**

Broodjes

€ 9,50 **Italiaanse bol** met:

Tonijnsalade **of**
Gerookte Zalm **of**
Brie en Bacon

€ 14,00 **12-uurtje ***

Combinatie van Dagsoep, Kroket en Spiegelei

Salades

€ 15,00 **Ceasar** Salade (Kip, Ei, Ui, Salade, Croutons, Ansjovis, Parmezaan)

Warme Lunch

€ 6,50 **Croque-Monsieur**

€ 12,50 Spaghetti **Bolognese**

€ 13,50 "**Videeke**" Vol-au-Vent & Frietjes

€ 15,00 Limburgs **Stoofvlees**, Salade & Frietjes

€ 17,00 **Scampi Diabolo** (7x), Salade & Frietjes

Keuken/Kitchen/Cuisine/Küche

geopend/open/ouvert/geöffnet:

12:00 – 20:30

MENU V/D CHEF

Stel zelf uw drie-gangendiner samen voor €30 (voor-, hoofdgerecht en dessert). Compose your own 3-courses menu for €30 (starter, main course and dessert). Pourquoi ne pas créer votre menu (entrée, plat, dessert) pour seulement €30. Nur €30 für ein 3-gänge (Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise) Menu.

Voorgerechten

Starters, Entrées, Vorspeisen

Carpaccio van Ossenhaas €10

Beef Carpaccio - Carpaccio de Boeuf - Carpaccio vom Rind

Vitello Tonato €10

Veal Carpaccio Tuna Sauce - Carpaccio de Veau sauce au Thon - Carpaccio vom Kalb mit Thonfisch Soße

Salade met Val-Dieu kaasje (V) of met Paté van gerookte Makreel €9

*Salad with Val-Dieu cheese or smoked Maquereel
Salade fromage de Val Dieu ou Maquereaux fumée
Salat mit Val Dieu Käse oder geräucherter Makrele*

NEW

Grijze Garnalen Cocktail €13 (sup. €4)

*Shrimp Cocktail - Cocktail des Crevettes Grises
Holländischer Garnelen Cocktail*

Garnaal- en Kaaskroket €11

*Shrimp- and Cheese croquette
Croquette de Fromage et Crevettes Grises
Käse- und Garnelen Krokette*

Scampi (5x)

Look- of Pikante saus €10

*Prawns in Garlic or Spicy sauce
Crevettes sauce d'Ail ou Epicée
Garnelen in Knoblauch oder Würzig Soße*

Hoofdgerechten

Mains, Plats principaux, Hauptgerichte

Matthew's choice :

Zeetong Meunière (400 gr) €28 (sup. €9)

Dover Sole panfried

Sole à la Meunière

Seezunge gebacken

Forel op Voerense wijze €19

Trout / Truite / Forelle

Zalmfilet met Béarnaise saus €19

Salmon / Saumon / Lachs

Varkensschnitzel (270 gr) €19

*Pork Schnitzel - Escalope de Porc Pané
Schweins-Schnitzel*

Lamskroon met Prinsesseboontjes

Rack of Lamb with Green Beans

Carré d'Agneau, Haricots Verts

Lammkarree mit Grüne Bohnen

€24 (sup. €5)

NEW

Maaltijdsalade "Niçoise" €19

*Salade, Tomaten, Ei, Boontjes, Olijven en Tonijnsteak
Salad, Tomatoes, Egg, Green Beans, Olives and Tunasteak
Salade, Tomates, Oeufs, Haricots Verts, Olives et Thon
Salat, Tomaten, Ei, Grüner Bohnen, Oliven und Thunfischsteak*

Tagliatelli Bospaddestoelen (V) €19

*Pasta with Mushrooms
Pâtes et Champignons
Teigwaren mit Pilzen*

Indien U de menukeuze tot 3 verschillende gerechten beperkt, bij tafels van 8 en meer personen, kunnen wij alles tegelijk serveren. Afwijkingen daarop kan ervoor zorgen dat niet iedereen tegelijk geserveerd wordt.

De Zeeuwse bodemcultuur mossel is wereldberoemd vanwege zijn specifieke smaak, stevige 'bite' en structuur. Zeeuwse bodemcultuur mosselen worden gekweekt, namelijk in gebieden met de juiste bodemgesteldheid en in relatief ondiep water, zodat de mosselen van voldoende voedsel verzekerd zijn. In deze schelp zit heerlijk mals mosselvlees waarvan u zult watertanden.



Mosselen

Mussels, des Moules, Muscheln...

Natuur	€21
Look & Room	€23
Pikant	€23
... Frites	

Wijnsuggestie

MIRAVAL

Cotès de Provence

*2e meest populaire Rosé wijn
in de wereld van Angelina
JOLIE en Brad PITT
Een écht héerlijke rosé !!*

€44



Sauzen / Sauces / Soßen:

Champignon-roomsaus

Mushroom / Pilzen

Béarnaise

Pikante saus

Spicy sauce / Sauce Piquante / Pikanter Soße

Peper-roomsaus

Pepper / Poivre / Pfeffer

Rijst, Pasta of Aardappelkroketten kunnen op verzoek geserveerd worden.
Rice, Pasta or Potato Croquettes can be served on request.
Du Riz, des Pâtes ou des Pommes de Terre Croquettes peuvent être servi sur demande.

Auf Frage können Wir Ihnen Reis, Pasta oder Kartoffelkroketten servieren.

... **Matthew's** favorites include the use of a "Green Egg", almost all of the following meat will be prepared in this great cooker.....

MEAT

 **Limousin Hamburger €14-€20**
200 gr (untill 18h) or Double Burger (400 gr)

 **Blanc-Blue Steak 200 gr €19**
Belgium's Best Beef

Blanc-Blue Steak 'Rossini'
with Gooseliverpate
€ 25 (sup. €6)

 **Hereford Rib-Eye €26 (sup. €7)**
250 gr of Great UK Premium meat

Chateaubriand 420 gr €44 (sup. €3 pp)
Tenderloin - for 2 persons

The shape of the **Green Egg** is designed to contain the heat by using two draft doors, one at the bottom and another at the top. The bottom draft door slides horizontally creating more or less air flow. This works in conjunction with the top draft door, that swivels left and right, creating more or less updraft, and in turn adjusting the temperature used in the cook. The Green Egg is manufactured from ceramics designed to reflect heat and this allows temperatures of up to 650°C to be reached.



The Big Green Egg is a charcoal barbecue.

Big Green Eggs can be used for smoking or grilling.

Spare-Ribs (500gr) €19

*Mals en Sappig met een Zoetzure Oosterse kruidensaus,
Salade en Frietjes*

*Juicy and Succulent with a Sweet and Sour Eastern
herbsauce, Salad and Fries*

*Tendre et Juteux avec une sauce Aigre-doux Orientale,
Salade et Frites*

*Sanft und Saftig mit ein Süss und Sauer Orientalischer
Soße, Salat und Pommes*

KINDERMENU € 10 euro

Frikandel of Kipfilet met Frietjes of Kinderspaghetti en een Kinderijs



Wijn- en Drankenkaart

Bubbels / Mousseux

Heerlijk sprankelende bubbels om de avond goed te beginnen!

Cava Portium España 5,00 29,50

Champagne Gosset – France 59,50

Huiswijnen / Vins Maison

*Onze huiswijnen worden geserveerd in een karaf
25cl/50cl*

Charmes des Cévennes Blanc 5,00 9,50

Charmes des Cévennes Rosé 5,00 9,50

Charmes des Cévennes Rouge 5,00 9,50

Cévennes – France

Speciaal voor U geselecteerd:

*Een selectie heerlijke wijnen tegen een scherpe prijs
(glas – karaf – fles)*

Villa Cavarena 5,50 15,50 24,00

Pinot Grigio – Venetia, Italia

Domaine Lasserre – 18,50

Chardonnay – Coteaux du Libron, France

Mainzer Domherr Spätlese

4,25 13,50 18,50

Riesling & Müller Thurgau, Deutschland

Domaine de Gournier Tradition Rosé 20,00

Cévennes, France

Castildiego Joven 5,50 15,50 24,00

Tempranillo – Ribera del Duero DO, España

Domaine Lasserre Rouge 18,50

Coteaux du Libron, France

Witte Wijnen / Vins Blancs

*Een gebalanceerde selectie witte wijnen, ideaal bij
vis en salades. Vraag uw gastheer of -vrouw voor
een suggestie.*

Haut-Blanville – Grande Réserve 24,50

Pays d’Oc – France

AOTEAROA 31,50

Sauvignon Blanc 2016, Marlborough – New Zealand

Cuvée XII «Apostelhoeve» Maastricht 39,50

Müller-Thurgau, Pinot Gris & Auxerrois 2016

Domaine Jean Collet – 1er Cru 44,50

«Montmains» Chablis 2016, Bourgogne – France

Domaine Serge Dagueneau 58,50

Pouilly-Fumé 2016, Loire – France

Domaine Rémi Jobard «Sous la Velle» 89,50

Meursault 2015, Bourgogne – France

Rode Wijnen / Vins Rouges

*Heerlijk rood voor een lekker stuk vlees of kaasje.
Vraag uw gastheer of -vrouw voor een suggestie bij
uw maaltijd.*

Tenuta Casuccio Tarletti 29,50

Chianti Classico 2014, Toscana – Italia

Alto Palena – Syrah Reserva Chile 32,50

Valle de Colchagua 2011, Patagonia –

Villa Cavarena – Ripasso 44,50

Valpolicella 2016, Verona – Italia

Domaine Faiveley – 1er cru 49,50

«le Clos du Roy» 2016, Bourgogne – France

Château Gaudin 59,50

Pauillac 2011, Bordeaux – France

Azelia Estate Bottled 74,50

Barolo 2013, Piemonte – Italia

Frédéric Magnien – Les Seuvrées 84,50

Gevry Chambertin 2012, Bourgogne – France

Dessertwijn / Moelleux

Een zoete selectie om mee af te sluiten.

Muscat de Rivesaltes 4,50 34,50

Maury – Croix Milhas 4,50 34,50

Warme Dranken

Koffie-Decafeiné-Espresso	2,40
Thee	2,40
Cappucino (slagroom of melk)	3,10
Dubbele Espresso	3,50
Koffie verkeerd	3,00
Koffie met Advocaat en Slagroom	5,00
Latte Macchiato	4,20
Verse Muntthee	4,00
Chocomel Warm	3,00
Chocomel Koud	2,50
Speciale Koffies (Irish, Hasseltse, enz.)	7,50

Frisdranken

Coca Cola-(Zero)	2,50
Rivella-Fristi-Bitter Lemon	2,50
Tonic Nordic Mist	2,50
Tonic Fever Tree Mediterranean	3,00
Tonic Fever Tree Aromatic	3,00
Appelsap uit Voeren	2,50
Sinaasappelsap-Tomatensap	2,50
Sprite-Fanta-Cassis	2,50
Fuze Tea/Fuze Tea Green	2,80
Tonissteiner Citroen/Naranja	2,80
Tonissteiner Vruchtenkorf	2,80

Borrelhapjes

Portie Kaas	4,75
Portie Salami	4,75
Bittergarnituur klein (10x)	9,50
Bittergarnituur groot (20x)	14,50
Portie Bitterballen (7x)	7,50

Mineraalwater

Voerens Water Plat/Bruis 33cl	2,50
Voerens Water Plat/Bruis 75cl	5,00

Bieren van 't Vat

Jupiler 25cl	2,50
Jupiler 33cl	3,10
Jupiler 50cl	4,70
Leffe Blond/Bruin 33cl	4,60
La Chouffe 25cl	4,20
Maredsous Tripel 33cl	4,90
Val Dieu Blond 25cl	4,20
Hoegaarden Witbier	3,50
Brugse Zot 33cl	4,50

...binnenkort
Karmeliet Tripel
van 't vat

Whisky

Johnnie Walker Red Label-Jameson	5,50
Glenfiddich	7,00

Bieren op Fles

Jupiler 0,0	2,50
Leffe Tripel	4,70
Leffe 0,0	4,70
Hoegaarden Radler Agrum	2,0 3,50
Hoegaarden Radler Citrus	2,0 3,50
Hoegaarden Rosée	3,0 3,50
Duvel	4,50
Belle Vue Kriek	3,20
Rick's Blond/Bruin/Kers	4,00
Tongerlo	4,00
Val-Dieu Bruin/Tripel	4,20
Westmalle Dubbel/Tripel	4,70
La Chouffe 'Soleil'	3,50

Aperitieven

Aperitief v/h Huis	5,00
Aperol Spritz/Limoncello Spritz	7,50
Campari Orange	4,50
Kirr	4,00
Kirr Royale	4,50
Pastis	4,00
Pineau de Charentes	4,20
Sherry-Martini-Port	4,50

Gin & Gin-Tonics

Gin/Tonic/Agrum-Lime-Raspberry	9,50
Hendrick's	7,00
Gordon's	5,00
Bombay Sapphire	6,00

Digestieven

Bailey's	4,80
Poire Williams	5,50
Sambuca	3,50
Amaretto	4,50
Calvados	5,50
Grappa	6,00
Grand Marnier	4,80
Liquor 43	4,50
Cognac VSOP	6,50

Sterke overige dranken

Wodka	5,00
Jenever Jong/Oud	4,00
Voerdrupke uit de Regio	5,00
Jägermeister	3,50
Bacardi Rum	5,00
Bruine Rum	7,50

WIJN VAN DE MAAND €25

Wit: Sauvignon – Pays d'Oc

Héritage Famille Guilhem

Rood: Truppere Salento - Italië 2014