



## ***Welkom bij Hotel-restaurant Courage Sionshof***

Al sinds 1930 staat Hotel Sionshof bekend als gastvrij en gezellig familiehotel. Bijna vijftig jaar werd het gerund door de legendarische Jan Theunissen. Het hotel werd internationaal bekend door haar rol in de Tweede Wereld-oorlog. Na vier jaar lang als hoofdkwartier door de Duitsers gebruikt te zijn kwam het op 17 september 1944 in handen van de geallieerden. Generaal James Gavin van de 82ste Amerikaanse Airborne divisie smeedde hier plannen om door te stoten tot over de Waal. Ter herinnering aan deze gedenkwaardige periode werd in 1954 een kunstwerk aan de noordkant van het hotel onthuld.

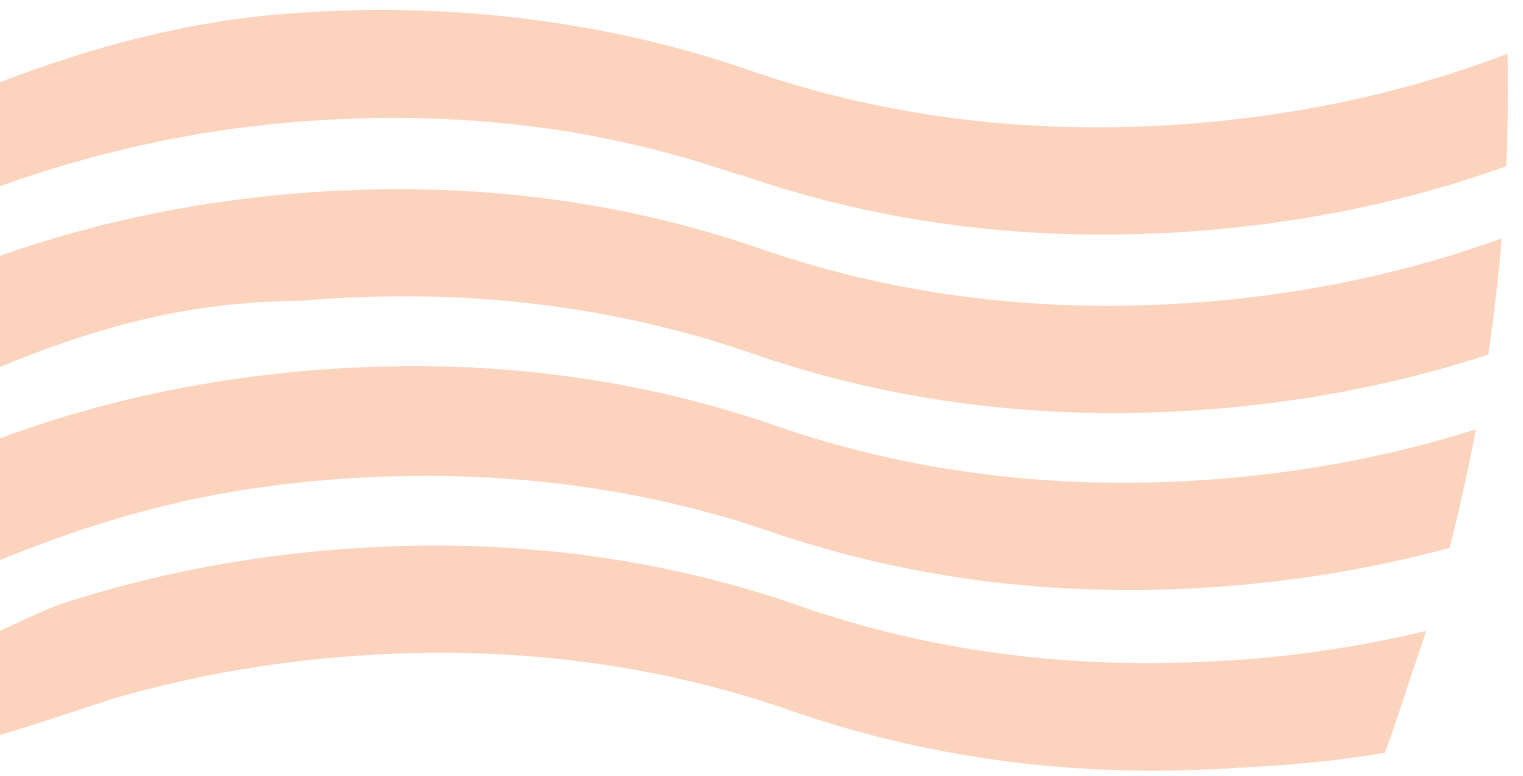


Sinds de zomer van 2011 heeft Hotel Courage Sionshof zich aangesloten bij de van oorsprong Frans hoteliersorganisatie Logis. Wij werden daarbij onderscheiden met liefst drie 'schoorsteentjes' en drie 'haarden'. Voor zowel het hotel als restaurant is dit de hoogste beoordeling. Zie [www.logishotels.com](http://www.logishotels.com)

## ***Klassiek in een eigentijds jasje***

Met veel trots presenteert Hotel-restaurant Courage Sionshof u deze a la carte kaart. De keukenbrigade heeft de gerechten die volgen met veel plezier en enthousiasme voor u samengesteld. Vertrouwd blijven de herkenbare gerechten, die al tientallen jaren in Sionshof geserveerd worden. Uiteraard houden wij ook rekening met diëten en allergieën.





## Voorgerechten

Huis gerookte zalm met tapenade van augurk en cashewnoot,  
door een limoenmayonaise 8,50

Hollandse garnalen geserveerd in een blad van ijsbergsla,  
met een romige cocktailsaus 10,50

Carpaccio van runderstaartstuk, geserveerd met een verse huisgemaakte  
basilicumpesto en geschaafde Parmezaanse kaas 9,50

Dun gesneden Ardennerham met frisse meloen en een portdressing 7,50

Wijngaardslakken in knoflookboter met verse groene kruiden 7,50

Gebakken kippenlever met spek, ui en knoflook, afgeblust met Madeira 7,50

Salade met lauwwarme geitenkaas, zongedroogde tomaten,  
zonnebloempitten en appel 8,50

## Soepen

Italiaanse tomatensoep met basilicumroom 5,50

Nijmeegse mosterdsoep gemaakt van de biermosterd van onze  
stadsbrouwerij "de Hemel" met uitgebakken spekjes 6,50

Franse uiensoep met een Hollandse kaasstengel 5,50

## Hoofdgerechten Vis

Zalmfilet in de oven gegaard met zongedroogde tomaten, kruidenolie en pesto 16,50

Drie sliptongen in roomboter gebakken met citroen, witte wijn en verse peterselie 17,50

Vijf gamba's gebakken in knoflookboter met rode peper 18,50

Negen gamba's gebakken in knoflookboter met rode peper 23,50

## Hoofdgerechten Vegetarisch

Risotto met gepofte tomaat, geschaafde Parmezaanse kaas en pesto 14,50

Pasta pappardelle met groenten, kruiden, gehakte noten en roomkaas 14,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel- en groentengarnituur*

## Hoofdgerechten Vlees

Lamsrump rosé gebakken met een saus van verse groene tuinkruiden	16,50
Ossenhaaspuntjes met een klassieke, huisgemaakte stroganoffsaus	19,50
Eendenborst met een saus van sinaasappel en roze peperbessen	17,50
Krokant gebakken schnitzel met champignons, ui en spek	14,50
Varkenshaasmedaillons met een romige champignonsaus en een vleugje Cognac	16,50
Tournedos van ossenhaas met een krachtige pepersaus	24,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel- en groentengarnituur*

## Nagerechten

Crème brûlée van vanille met een bolletje karamelijs 7,50

Chocolade verleiding Sionshof 7,50

Verse fruitsalade van het seizoen met slagroom 6,50

Dame blanche, de echte klassieker 6,50

Kaas variëteit, met appelstroop en vijgen- notenbrood 8,50

## *Kinderkaart voor onze kleine gasten*

### **Voorgerechten**

Kleine salade met gebakken kipreepjes en appel	4,50
Hamblokjes met frisse meloen	4,50
Tomatensoep met slagroom en balletjes	3,50

### **Hoofdgerechten**

Kleine schnitzel met frietjes, mayonaise en ketchup	7,50
Puntzak friet met mayonaise en ketchup	3,50
Frietjes met mayonaise en keuze uit een kroket, frikandel of kipnuggets	6,50
Pannenkoek met stroop, poedersuiker of jam	6,50
Pasta met tomatensaus en gehakt knikkertjes	6,50

### **Toetjes**

Vanilleijs met slagroom en smarties	3,50
Verse fruitmix en slagroom	3,50
Bekertje fruityoghurt	1,50