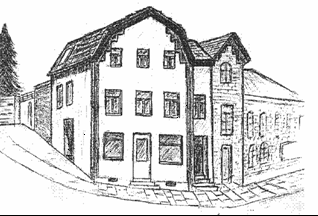
**Geachte gast,**

**Eigenaar/chef-kok Ramon Woldinga en zijn team**

**heten u hartelijk welkom in**

****



Wij willen u vooraf op het volgende attenderen:

• **per tafel** presenteren wij slechts **één rekening**,

tenzij voor het opnemen van de bestelling aangegeven

• pinnen is bij ons mogelijk, betalen met creditcards of op rekening niet

• fooien bij voorkeur niet meepinnen, maar liefst contant

▪ wij doen onze uiterste best voor u, maar wij zijn ook maar mensen en maken ook wel eens fouten. Mocht onverhoopt iets niet naar wens zijn, spreekt u dan gerust onze gastvrouw aan.

U kunt bij ons ook terecht voor ...

• een receptie, feestavond, vergadering, high tea

• warme en koude buffetten, ook thuis te bezorgen

• kookclubs en workshops

Wij bespreken de mogelijkheden graag met u.

Nieuws

Wilt u op de hoogte blijven van nieuwtjes, vul dan het kaartje op tafel in

of kijk op onze website **www.mergelhoek.nl**.

U kunt ons ook volgen via **facebook.**

**Cadeaubonnen**

U kent het vast wel, dat gepeins wat je iemand cadeau moet geven.

Kies een makkelijk en origineel cadeau dat letterlijk en figuurlijk in de smaak valt: **een dinerbon**.

Deze is voor elk bedrag verkrijgbaar. Wij adviseren u graag hierover.

**Openingstijden**:

Op sluitingsdagen kunt u ook bij ons dineren in overleg met ons, op reservering vanaf 8 personen. Neemt u hiervoor even contact met ons op.

**VERWENMENU**

Dit regelmatig wisselende menu biedt u

huisspecialiteiten voor een vriendelijke prijs.

De gastheer vertelt u aan tafel van welke specialiteiten

uit onze keuken u deze keer kunt genieten.

**3- gangen – Verwenmenu du chef**

**€ 29,50**

(voor-, hoofd- en nagerecht)

**4-gangen-Verwenmenu du chef**

**€ 31,50**

(voor-, soep, hoofd- en nagerecht)

optie: wijnarrangement

3 gangen:            € 15,00   
4 gangen:            € 18,50

Voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Hoofdgerechten met bijpassende warme groentegarnituur, aardappelgratin en frietjes

**VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN**

*Deze gerechten zijn te bestellen zowel als voorgerecht als tussengerecht*

*Deze gerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.*

**Half dozijn Slakken € 7,50**

Gegaard in huisgemaakte kruidensaus in eigen huisje

**Mediterraanse Salade € 10,50**

Salade met gebakken spekjes, champignons, paprika en uien

*Met croutons, pijnboompitjes, tomaat, komkommer en dressing du chef*

**Carpaccio van Ossenhaas € 10,50**

Gemarineerd met olijfolie en balsamico-siroop.

*Met een frisse salade, olijven, pijnboompitjes,*

*croutons, oude kaas en zongedroogde tomaten*

Huisspecialiteit:

**Lauwwarme Salade met gebakken Scampi’s € 10,50**

*Met croutons, pijnboompitjes, citroen, ui, komkommer en dressing du chef*

Ontdek !

**Proeverij van het huis voor 2 personen € 21,00**

Gevarieerde Tapas-schotel:

2 vleesgerechtjes, 2 visgerechtjes, 2 groentegerechtjes, 2 kaasgerechtjes

**Soepen**

Huisspecialiteit:

**Dubbel getrokken Runderbouillon € 5,25**

Oma's soep met verse groenten, rundvlees en vermicelli

**Franse Uiensoep € 6,00**

Traditionele uiensoep met gefrituurde uienringen en gegratineerde kaas

**HOOFDGERECHTEN**

*Geserveerd met warme groentegarnituur, aardappelgratin en frietjes*

**Vlees**

**Schnitzel** (met saus naar keuze) **€ 14,50**

**Varkensmedaillons** (met saus naar keuze) **€ 17,50**

Limburgse huisspecialiteit (seizoen):

**Konijnenbout op grootmoeders wijze** **€ 18,50**

Huisspecialiteit:

**Bœuf Bourguignon**  **€ 19,50**

Klassieke Franse stoofpot van rundvlees met uien, spek en rode wijnsaus

**Gemengde Vleesschotel** (met saus naar keuze) **€ 21,50**

Mix van varkensvlees, kip, rundvlees en spek

**Tournedos** (met saus naar keuze) **€ 24,50**

Vers gesneden ossenhaas

**Lamskronen € 25,50**

gebakken in huisgemaakte kruidenboter

U heeft de keuze uit de volgende **sauzen:**

• Paprikasaus

• Champignonroomsaus

• Pepersaus

**Vis**

**Zalmfilet € 18,50**

geserveerd met groenekruidensaus

**Vispannetje € 19,50**

diverse soorten heerlijke vis in romige kreeftensaus

**Gemengde Visschotel** **€ 22,50**

Coquilles St. Jacques, scampi's en meervalfilet met kruidenbotersaus

**VEGETARISCHE GERECHTEN**

Voor onze vegetarische gasten hebben wij een speciale menukaart

met smakelijke vegetarische voor- en hoofdgerechten.

Deze wordt u graag gepresenteerd door onze gastvrouw.

**KINDERKAART**

Voor de kids hebben wij een aparte kinderkaart.

Vraag er gerust naar.

**SUPPLEMENTS**

Mandje stokbrood met kruidenboter € 3,50

Kommetje warme groenten € 4,00

Extra kommetje frietjes € 3,00

Mayonaise, appelmoes, mosterd, ketchup of curry € 0,50

**DESSERTS**

**Dame Blanche € 5,00**

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

**Kersen-kruimel € 6,00**

Warme kersen onder een kruimeldak

*Geserveerd met vanille-ijs, vanillesaus en slagroom*

Bereidingstijd: 20 minuten.

**Tarte Tatin**  **€ 6,50**

Traditioneel plat Frans gekarameliseerd appeltaartje

*Geserveerd met vanille-ijs, vanillesaus en slagroom*

**Choco-Droom € 7,25**

Warm uitlopend chocoladetaartje met chocolade-ijs, chocolademousse

*Geserveerd met chocolade- en vanillesaus, een crunch en slagroom*

**Geen zin in een dessert? Probeer dan eens een speciale koffie !**

**Koffie Friandises** **€ 3,50**

Koffie met een torentje van koekjes en bonbons, 2e kopje gratis

**Speciale koffies alle € 6,75**

**Limburgse Koffie** koffie met Els en slagroom

**Rüdesheimer Kaffee** koffie met Asbach Uralt en slagroom

**Irish Coffee** koffie met Jameson Whiskey en slagroom

**Caffè Italiano** koffie met Amaretto en slagroom

**Café Français** koffie met Grand Marnier en slagroom

**Café Español** koffie met Tia Maria en slagroom