

# De Hekserie

Restaurant | Lounge

## Welkom in ons restaurant De Hekserie

Namens het Hekserieteam heten wij u van harte welkom in ons restaurant.  
Een (h)eerlijk avondje vertoeven in ongedwongen sfeer.

## Onze bieren

Sinds januari 2016 zijn wij ambassadeur geworden van; La Trappe!

La Trappe is één van de weinige trappistenbrouwerijen ter wereld die het logo

'Authentic Trappist Product' mag voeren. Bij ons vindt u het complete assortiment van La Trappe.

Brand Bierbrouwerij – Wijlre. Het bier waar Limburg trots op is. Pilsener van de tap, daarnaast hebben wij wisselende speciaal bieren op fles en van het vat.

## Onze wijnen

Opbouwende wijnen van licht en puur tot fantastische stevige volle wijnen. Diverse werelddelen komen aan bod.  
Wij zeggen maar zo; laat u eens verrassen in de wereld van wijn.

## Compleet arrangement

U kunt gebruik maken van al onze wijnen, vruchtensappen, frisdranken, cocktails en bieren

Daarnaast kunt u ook gebruik maken van alle gedistilleerde dranken, likeuren en onze koffie variaties.

Het compleet arrangement is uitsluitend per tafel te bestellen, op basis van 3 uur.

3- gangen tafereel € 43,50

4- gangen tafereel € 45,-

3- gangen ala carte € 45,-

4- gangen ala carte € 49,-

## Allergieën

Heeft u diëten of allergieën laat het ons weten. Wij maken graag iets passends voor u.

### **Het Tafereel – Combinatie**

Het Tafereel bestaat uit een 3- of 4- gangen proeverij vanuit de kaart, en is te bestellen inclusief of exclusief dranken. Onderstaande prijzen zijn per persoon.

3- gangen tafereel 28,50

3- gangen tafereel compleet 43,50 ( 3 uur )

4- gangen tafereel 30,-

4- gangen tafereel compleet 45,- ( 3 uur )

### **Voorgerechten**

Gerookte 'Wiegersma Zalm' | bavarois van bladspinazie | Boursin schuim | brood chip | Heilbot filet | gepekeld | gerookt | cracker van tomaat | basilicum | komkommer cress | Carpaccio van rund | pompoenpitten | Parmezaan | jonge sla | tomaten mayonaise | Spaanse Chorizo | pasta | salade | rucola | Mozzarella | citroenpeper | Staartstuk van rund | mousse van eendenlever | krokant | gekarameliseerde rode ui |

### **Tussengerechten**

Rib fingers | Iberico varken | aardappel popcorn | gerookte mayonaise | Groente bouillon | citroengras | kerrie | groene asperge |

### **Hoofdgerechten**

Zalmfilet | zoete aardappel | andijvie | Noorse garnalen | BBQ saus | Biefstuk van lers rund | aardappel crème | courgette spaghetti | kalf jus met gepofte knoflook | Varkenshaas medaillon | groenten ratatouille | romige jus met gebakken spek | Spareribs | authentiek | specialiteit | Eendenborst | geroosterde sesam dressing | springroll | cassave |

### **Grand Dessert**

Bavarois van Hollandse framboos | limoen krokant | geslagen room | Crème brulee | karamel fudge | vanille | rietsuiker | Roomijs van vanille | koekkrum | witte chocolade | ananas chutney | Cheesecake | biscuit | roomijs van banaan | spekkoeke |

### **Of**

### **Kaas**

Boeren Fenegriek | Pecorino rucola | crème brulee van Franse Munster | Blue Stilton | hazelnoot toast |

### **Of**

### **Koffie**

Koffie de Hekserie | tiramisu flavour | slagroom | Hekserie likeur | zoete lekkernijen |

# De Hekserie

Restaurant | Lounge

## Het Tafereel – Vlees

Het Tafereel bestaat uit een 3- of 4- gangen proeverij vanuit de kaart, en is te bestellen inclusief of exclusief dranken. Onderstaande prijzen zijn per persoon.

3- gangen tafereel 28,50

3- gangen tafereel compleet 43,50 ( 3 uur )

4- gangen tafereel 30,-

4- gangen tafereel compleet 45,- ( 3 uur )

## Voorgerechten

Carpaccio van rund | pompoenpitten | Parmezaan | jonge sla | tomaten mayonaise |

Spaanse Chorizo | pasta | salade | rucola | Mozzarella | citroenpeper |

Pulled chicken | kerrie mayonaise | kervel |

Staatstuk van rund | mousse van eendenlever | krokant | gekarameliseerde rode ui |

Noten paté | bladerdeeg | abrikozen jam |

## Tussengerechten

Rib fingers | Iberico varken | aardappel popcorn | gerookte mayonaise |

Groente bouillon | citroengras | kerrie | groene asperge |

## Hoofdgerechten

Sukade van rund | gratin met asperge | eigen jus | krokante paprika chips |

Biefstuk van lers rund | aardappel crème | courgette spaghetti | kalf jus met gepofte knoflook |

Varkenshaas medaillon | groenten ratatouille | romige jus met gebakken spek |

Spareribs | authentiek | specialiteit |

Eendenborst | geroosterde sesam dressing | springroll | cassave |

## Grand Dessert

Bavarois van Hollandse framboos | limoen krokant | geslagen room |

Crème brulee | karamel fudge | vanille | rietsuiker |

Roomijs van vanille | koekkrum | witte chocolade | ananas chutney |

Cheesecake | biscuit | roomijs van banaan | spekkoeke |

**Of**

**Kaas**

Boeren Fenegriek | Pecorino rucola | crème brulee van Franse Munster | Blue Stilton | hazelnoot toast |

**Of**

**Koffie**

Koffie de Hekserie | tiramisu flavour | slagroom | Hekserie likeur | zoete lekkernijen |

# De Hekserie

Restaurant | Lounge

## Ala Carte

3- gangenmenu door u zelf samen te stellen 30,-

4- gangenmenu door u zelf samen te stellen 34,-

3- gangenmenu compleet 45,- ( 3 uur )

4- gangenmenu compleet 49,- ( 3 uur )

## Koude voorgerechten 8,50

Pappadum | jonge sla | crème van doperwt | groene asperge | mini peper | baby mais |

Gerookte 'Wiegersma Zalm' | bavarois van bladspinazie | Boursin schuim | brood chip |

Heilbot filet | gepekeld | gerookt | cracker van tomaat | basilicum | komkommer cress |

Carpaccio van rund | pompoenpitten | Parmezaan | jonge sla | tomaten mayonaise |

Spaanse Chorizo | pasta | salade | rucola | Mozzarella | citroenpeper |

Staartstuk van rund | mousse van eendenlever | krokant | gekarameliseerde rode ui |

Tafereel voorgerecht | combinatie | parade | +1,-

## Soepen 5,-

Tomatensoep | basilicum | kruidenroom | lente ui | cracker |

Groente bouillon | citroengras | kerrie | kwartel eitje | groene asperge |

## Warme tussengerechten 9,-

Lauwarme geitenkaas | heidehoning | bladerdeeg | mango | bietenblad | tomaat |

Licht gerookte 'Wiegersma zalm' | tartaar | doperwt | kroketje van Hollandse garnaal | kruidenmosterd |

Rib fingers | Iberico varken | aardappel popcorn | gerookte mayonaise |

## Hoofdgerechten 18,50

### Vegetarisch

Rode biet | tortilla wrap | spitskool | kerrie | zoete aardappel | baby mais | Parmezaanse kaas |

Vikingbread | lasagne | bechamel | cherrytomaat | broccoli | rode ui | boontjes | BBQ saus |

### Vis

Doradefilet | risotto | groene groenten | kruidenschuim | wilde spinazie | gepocheerd ei |

Zalmfilet | zoete aardappel | andijvie | Noorse garnalen | BBQ saus |

### Vlees

Biefstuk van lers rund | aardappel crème | courgette spaghetti | kalf jus met gepofte knoflook |

Varkenshaas medaillon | groenten ratatouille | romige jus met gebakken spek |

Spareribs | authentiek | specialiteit |

Eendenborst | geroosterde sesam dressing | springroll | cassave |

Sukade van rund | gratin met asperge | eigen jus | krokante paprika chips |

Entrecote van kalf | brioche brood | truffel jus | wilde spinazie | ganzenlever mousse | +3,-

Tafereel hoofdgerecht | vlees | parade | +3,-

## Desserts 7 euro

Bavarois van Hollandse framboos | limoen krokant | geslagen room |

Crème brulee | karamel fudge | vanille | rietsuiker |

Roomijs van vanille | koekkruim | witte chocolade | ananas chutney |

Cheesecake | biscuit | roomijs van banaan | spekkoeke |

Sorbet | rosé bubbels | exotisch fruit | sorbetijs | slagroom |

Grand dessert | parade | +1,50

### Kaas

Boeren Fenegriek | Pecorino rucola | crème brulee van Franse Munster | Blue Stilton | hazelnoot toast | +2,-