

Geachte gast,

Met gepaste trots presenteren wij u hierbij onze nieuwe restaurantkaart voor de zomer en herfst van 2014!

De gerechten zijn met zorg en passie samengesteld door ons keukenteam. Zij maken uitsluitend gebruik van verse producten, het liefst uit onze mooie streek.

Geniet van onze culinaire passie!!

Richard en Bregje Munten – Jansen van den Berg

Marie-José Munten – van der Heijden

hostellerie
MUNTEN

Hotel - Restaurant - Eetcafé

Menukaart

CULINAIRE VERRASSING!

3 gangen lunchmenu € 34,00

Voorgerecht, hoofdgerecht en aangeklede koffie

3 gangen Munten menu € 34,50

Bijpassend wijnarrangement € 17,75. All-in voor € 53,50

Verrassingsmenu's:

4 gangen € 42,95

Bijpassend wijnarrangement € 22,75. All-in voor € 63,50

5 gangen € 49,95

Bijpassend wijnarrangement € 26,25. All-in voor € 72,50

6 gangen € 55,00

Bijpassend wijnarrangement € 29,75. All-in voor € 81,00

Het all-in menu bevat een aperitief, huiswijnen, ijswater en aangeklede koffie na. De verrassingsmenu's zijn samengesteld uit nieuwe creaties van onze keuken, gerechten van de à la carte kaart en gerechten van het muntenmenu.

VOORGERECHTEN / STARTERS

Rund/Buffelmozzarella/Tomaat	€ 15, ⁷⁵
Geplette runderhaas met buffelmozzarella, gedroogde trostomaatjes en balsamico	
BEEF FILLET ROLLED, WITH BUFFELMOZZARELLA, DRIED TOMATOES AND BALSAMIC	
• Grillo, Lumà Bianco: frisse fruitige wijn, citrus met een vleugje honing	€ 5, ⁹⁵ per glas
Kreeft/Aardappel/Limoen	€ 25, ⁰⁰
Taartje van kreeft met aardappel, appel en crème van limoen	
TART OF LOBSTER WITH TOMATO, APPLE, POTATO AND LEMON MAYONNAISE	
• Pouilly Fume: een heerlijke Sauvignon Blanc uit de Loire	€ 7, ³⁰ per glas
Rosbief “Picanha”/Ossenstaart/Piccalilly	€ 15, ⁰⁰
Rosbief van het staartstuk met bitterbal van ossenstaart, huisgemaakte piccalilly en gerookte bietjes	
ROAST BEEF, DUTCH “BITTERBAL” OF OXTAIL WITH HOMEMADE PICCALILLI AND BEET ROOT	
• Salentein Reserve Chardonnay: Argentinië op zijn best, romig tussen fruit en hout	€ 6, ²⁵ per glas
Zalm/Tonijn/Gember	€ 17, ⁵⁰
Sashimi van zalm met gegrilde tonijn, zoetzuur van gember, wasabi en soja	
SASHIMI OF SALMON WITH GRILLED TUNA, SWEET AND SOUR OF GINGER, WASABI AND SOY	
• Chablis van Billaud Simon: romig goudgeel, karamel en fruitige mineralen	€ 7, ⁹⁵ per glas
Vlees voorgerecht van het Munten Menu	€ 14, ⁵⁰
MEAT STARTER MUNTEN MENU	
Vis voorgerecht van het Munten Menu	€ 14, ⁵⁰
FISH STARTER MUNTEN MENU	

SPECIALS UIT DE ZEE / FROM THE SEA

Kreeft uit ons homarium/Lobster from our tank	
In overleg te serveren op iedere plaats in uw menu (bereiding in overleg). Wij koken de kreeft standaard glazig. Indien u een langere garing wenst, vernemen wij dat graag.	
LOBSTER FROM OUR TANK. COOKED AS YOU WISH.	
½ Kreeft / ½ lobster	€ 23, ⁵⁰
Hele kreeft / whole lobster	€ 39, ⁷⁵
• Salentein Reserve Chardonnay: Argentinië op zijn best, romig tussen fruit en hout	€ 6, ²⁵ per glas
Oesters	
Verse oesters uit ons homarium geserveerd op ijs met rode wijnazijn, sjalot, citroen en uiteraard peper	
FRESH OYSTERS FROM OUR TANK SERVED ON ICE WITH RED WINE VINEGAR, SHALLOT, LEMON AND OF COURSE BLACK PEPPER	
Wilde Grevelingen oester nr. 3	per stuk € 2, ⁷⁵
Unami nr. 3 (Kore desu! ja dit is ‘em, de ultieme oester)	per stuk € 4, ⁰⁰
KORE DESU! YES THIS IS IT, THE ULTIMATE OYSTER	
• Champagne Louis Barthélémy	€ 9, ⁹⁵ per glas
Zeetong	Dagprijs
Bijna onbetaalbaar maar oh zo lekker, gebakken in roomboter, heel of gefileerd. Bereidingstijd: 25 minuten	
SOLE. ALMOST PRICELESS BUT DELICIOUS: FRIED IN BUTTER, WHOLE OR FILLETED. PREPARATION TIME: 25 MINUTES	
• Chablis van Billaud Simon: romig goudgeel, karamel en fruitige mineralen	€ 7, ⁹⁵ per glas

TUSSENGERECHTEN / HOT ENTREES

Eendenlever/Toast/Druif	€ 25, ⁹⁵
Gebakken eendenlever op Swarzwalder toast met kropsla en gekarameliseerde druiven	
FRIED DUCK LIVER ON SCHWARZWALDER TOAST WITH LETTUCE AND CARAMELIZED GRAPES	
• Gewurztraminer van Cattin uit de Elzas: aroma’s van roos, lychee en muskaat	€ 6, ⁵⁰ per glas
Ossenstaart/Tomaat/Bosui	€ 8, ⁵⁰
Krachtige bouillon van ossenstaart met gedroogde tomaat, bosui en zijn vlees	
OXTAIL BROTH WITH SUN DRIED TOMATOES AND SPRING ONIONS	
• Grahams Ruby port, fris geserveerd, licht zoet met volle smaak van rood fruit	€ 3, ³⁰ per glas
Coquille/Spinazie/Truffel	€ 17, ⁷⁵
Gebakken coquille op spinazierisotto met truffeldressing en oude kaas	
BAKED SCALLOP ON SPINACH RISOTTO WITH TRUFFLE DRESSING AND OLD CHEESE	
• Salentein Reserve Chardonnay: Argentinië op zijn best, romig tussen fruit en hout	€ 6, ²⁵ per glas
Gazpacho/Croutons/Komkommer	€ 7, ⁵⁰
Koude pikante tomatensoep met croutons, komkommer, paprika en sjalot	
COLD SPICY TOMATO SOUP WITH CROUTONS, CUCUMBER, PEPPERS AND SHALLOT	
• Grillo, Lumà Bianco: frisse fruitige wijn, citrus met een vleugje honing	€ 5, ⁹⁵ per glas

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

Harder/Pappardella/Gevogelte jus	€ 22, ⁵⁰
Op de huid gebakken Harder filet met pappardella pasta, bosui, tomaat en gevogelte jus	
HARDER SAUTED ON THE SKIN WITH PAPPARDELLA PASTA, GREEN ONION, TOMATO AND POULTRY GRAVY	
• Chablis van Billaud Simon: romig goudgeel, karamel en fruitige mineralen	€ 7, ⁹⁵ per glas
Gamba/Tonijn/Zoete ui	€ 24, ⁷⁵
Lauwwarm gerecht van tonijn carpaccio met gebakken gamba, mousseline van zoete aardappel en jus van zoete ui en sereh	
LUKEWARM DISH OF TUNA CARPACCIO WITH FRIED GAMBA, MOUSSELINE OF SWEET POTATO AND A SWEET ONION GRAVY WITH LEMON GRASS	
• Pouilly Fume, een heerlijke Sauvignon Blanc uit de Loire	€ 7, ³⁰ per glas
Vis hoofdgerecht van het Munten Menu	€ 23, ⁵⁰
FISH MAIN COURSE MUNTEN MENU	
Rund/Couscous/Hazelnoot	€ 27, ⁰⁰
Rosé gebraden runderhaas met couscous, hazelnoot, paddenstoel en een jus van Madeira en knoflook	
BEEF FILLET WITH COUSCOUS, HAZELNUT AND MUSHROOM WITH A MADEIRA GARLIC GRAVY	
met gebakken eendenlever / with fried duck liver	+€ 6, ⁵⁰
• Boschendal Grand Cuvee: een heerlijke blend van Cabernet Sauvignon en Shiraz	€ 7, ⁰⁰ per glas
Lam/Aubergine/Zilverui	€ 23, ⁷⁵
Gebakken lamsfilet, mousseline van aubergine, zilverui en jus van lavendel en tomaat	
SAUTED LAMB FILLET WITH EGGPLANT MOUSSELINE, ONION AND LAVENDER TOMATO GRAVY	
• Primitivo di Manduria”Primius”: Typisch Italiaans: vol, dieprood en gebalanceerd	€ 6, ⁵⁰ per glas
Vlees hoofdgerecht van het Munten Menu	€ 23, ⁵⁰
MEAT MAIN COURSE MUNTEN MENU	

DESSERTS

Citrus/Fruit/Framboos

€ 9,⁰⁰

Panna cotta van citrusvruchten met gemarineerd zomerfruit en sorbet van framboos

PANNA COTTA OF CITRUS WITH MARINATED SUMMER FRUITS AND RASPBERRY SORBET

- Muscat de Rivesaltes, uit Zuid Frankrijk: ruik en proef van rozijnen € 4,⁹⁵ per glas

Merenque/Pimm's/Aardbei

€ 9,⁵⁰

Eiwitschuim van sinaasappel met aardbei, clotted cream en granite van tonic en pimm's

MERENGUE OF ORANGE WITH STRAWBERRY, CLOTTED CREAM AND GRANITE OF TONIC AND PIMM'S

- Moscato d'Asti licht mousserende dessertwijn uit Italië: zoet maar toch fris € 4,⁹⁵ per glas

Boerenkaasjes/Stroop/Brood

€ 13,⁵⁰

Boerenkaasjes uitgezocht met Frank van Kaas en Co, geserveerd met bijpassend garnituur

A SELECTION OF FARMERS CHEESES MADE BY FRANK, SERVED WITH MATCHING GARNISH

- Graham's Crusted port, mooi vol, robijnrood, bijna een vintage € 6,¹⁰ per glas

Dessert van het Munten menu

€ 8,⁷⁵

DESSERT OF THE MUNTEN MENU

**Wij vinden het belangrijk om te weten wat onze gasten van ons vinden.
Laat uw reactie achter op:**



<https://www.facebook.com/Hostelleriemunten>



@Muntenweert



Hostellerie Munten



<http://www.linkedin.com/company/hostellerie-munten>

Heeft u speciale wensen?

Voor ons is de gast Koning, vertel ons waar u zin in heeft en wij proberen er een mouw aan te passen.