Restaurant

Well Tevree

Gezond Genieten!

Menu Kaart



Voorgerechten

Wellsche Carpaccio
Carpaccio van gerookte Kipfilet,
begeleid met een subtiele Pestodressing

Boerenpaté
Boerenpaté met gerookte Ham, gepresenteerd
met een Compôte van Tomaten en Uien

Plakje Vispaté met Garnalen
geserveerd in een Dille en Sherry saus

Oud Hollandsche VischSchotel
met onder andere Braadharing, Makreel,
Mosselen, en nog meer verrassends

Deze Heerlijckheden per gerecht

Acht Euro Vijftig

Wellsch SoepTrio
een glaasje Tomatensoep, een glaasje Wellsche
Groentensoep, en een glaasje Dagsoep

Vier Euro Vijftig

Soep per Kopke

Vier Euro



Maaltijd Salades

Salade met gemarineerde Paddestoelen

Salade met Gamba's

Salade met gewokte Groenten

Al onze Salades worden geserveerd met Steppegras en een Broodje

Al deze Salades per schotel voor

Negen Euro Vijftig



Hoofdgerechten

Kip Filet

Zalige Kipfilet, overbakken met met Boursin, op een Dragonroomsaus

Dertien Euro Vijftig

Schnitzel Welltevree

Sublieme Schnitzel, met gemarineerde Paddestoelen en Rode Portsaus, óf Roomsaus

Dertien Euro Vijftig

Wellsch Gebraad

Gebraad bestaande uit Procureur van Livar Varkensvlees, met gewokte groenten en een Saus van Venloosch Bier

Veertien Euro Vijftig

Oer Rib

Rib Steak, gemarineerd in Chili en Knoflook

Vijftien Euro Vijftig

Pannetje Welltevree

Stukjes varkenshaas en Ossehaas in een Stroganoff Garnituur, en geserveerd in een klassiek Pannetje

Veertien Euro Vijftig



Hoofdgerechten

Varkenshaas

Medaillon van Varkenshaas, op een bedje van gemarineerde Paddestoelen, begeleid door een heerlijcke Roomsaus

Veertien Euro Vijftig

Bief Maasduinen

Botermalse Biefstuk, met een Garnituur van Spek, Uien, Paddestoelen en Paprika, met een Rode Portsaus

Zestien Euro Vijftig

Limbursche Grillschotel

Gegrilde Biefstuk, Kipfilet en Varkensfilet, geserveerd op een Sizzler, met Garnituur Welltevree, en geflambeerd met Rum

Zestien Euro Vijftig

TIP: Vraagt u bij deze gerechten vooral welk van onze Wijnen of Speciaalbieren de smaak tot een waar Hoogtepunt verheffen!



Vis Specialiteiten

Zeetong

Noord-Atlantische Zeetongfilet, met gemarineerde Gamba's, op een Chili Roomsaus

Claresse Filet

Claresse Filet onder een Kruidenkapje met een stevige Saus van zongedroogde Tomaten (Claresse is een Meerval-achtige Vis met een mooie, volle Smaak)

Gamba Piri-Piri

Klassiek bereidde Gamba's, met Uitjes, Knoflook en Spaanse Peper

VisPannetje Welltevree

Stukjes Vis, in een Saus van Bleekselderei, Prei en Dille

Voor deeze heerlijcke Vis vragen wij, per Verwennerij

Zestien Euro



Voor onze Vegetarische Vrienden

Serveren wij een Pannetje met gewokte Groenten, in een Roomsaus en overbakken met Korstdeeg — Veertien Euro Vijftig

Bij Restaurant Welltevree serveren wij alle hoofdgerechten met Steppegras of gebakken Aardappelen, twee Groenten en gemengde Salade

Voor de Kleine Eeters

Kipnuggets met Steppegras	Vijf Euro Vijftig
Kinderschnitzel met Steppegras	Vijf Euro Vijftig
Ovenkroket met Steppegras	Vijf Euro Vijftig
Pannenkoek met Stroop en Poedersuiker	Vier Euro Vijftig


Tussen 1971 en 2001 voeren 22.500 schep

Nagerechten

Limburgsch Vanille IJs Vanille IJs met vers Fruit	Vier Euro Vijftig
Vanille IJs Tropicana Vanille IJs met gebakken Ananas	Vier Euro Vijftig
Dame Blanche WellTevree Chocolade IJs, vanille IJs en een Parfait van Witte Chocolade, met een Sinaasappel - Grand Marniersaus	Zes Euro Vijftig
Maasduins Dessert Nougat Schuimtaart met Vanille IJs	Vijf Euro Vijftig
Parfait van het Huis	Vijf Euro Vijftig
Wafel Welltevree Wafel met een rood Fruitsoepje en IJs	Zes Euro Vijftig



Hartelijk dank, en tot ziens!
-Arno van Ooijen en zijn Team

fotografie: www.ican-art.com