

borrel

SNACKS

de hele dag - all day

Oma Bobs bitterballen 6, 9 of 12 stuks rundvlees of vegetarisch beef or vegetarian	8.5 / 12.5 / 16.5	Camembert veur twee ✓ camembert uit de oven - rozemarijn molenaarsbrood baked Camembert - rosemary - miller's bread	15.0
Brood met dips ✓ molenaarsbrood - 3 verschillende dips bread with dips - miller's bread - 3 kinds of dips	8	Olijven ✓ olijven van A la Paco met zongedroogde tomaat marinated olives from A la Paco sun-dried tomato	7.5
Nacho's klassiek ✓ guacamole - crème fraîche - tomatensalsa pico de gallo guacamole - crème fraîche - tomato salsa pico de gallo	12.5	Chickentenders krokante kip - chillisaus crispy chicken - chili sauce	9.5
Nacho's hoevekip guacamole - crème fraîche - tomatensalsa pico de gallo - hoevekip guacamole - crème fraîche - tomato salsa pico de gallo - marinated chicken	14.5	Kaasblokjes ✓ keuze uit jonge of oude kaas Limburgse mosterd - selderijzout young or aged cheese cubes local mustard - selery salt	6.5

borrelplanken

SHARE PLATTERS

de hele dag - all day

Knabbelplank ✓ kaasblokjes - olijven - nootjes - crackers cheese cubes - olives - nuts - crackers	12.5	Kaasplank ✓ vijf verschillende soorten kaas stroop - druiven - brood - crackers cheese platter - five different types of cheese apple syrup - grapes - bread - crackers	15.5
Charlemagne borrelplank ✓ mini nacho's - twee vleeswaren - twee kazen venkelsalade - crackers - olijven - bitterballen mini nachos - two cold cuts of meat two types of cheese - fennel salad crackers - olives - bitterballen	20.0	Mega Charlemagne plank mini nacho's - brood met dips - twee vleeswaren twee kazen - kaasblokjes - spareribs - druiven venkelsalade - olijven - bitterballen - crackers mini nachos - bread with dips - two cold cuts of meat - two types of cheese - cheese cubes spareribs - fennel salad - olives crackers grapes - bitterballen	36.0



wijnen

WINE

wit

Altugnac Blanc FR Pays d'Oc Chardonnay Mauzac Chenin Sauvignon	5.5 / 27.5	Altugnac Rouge FR Pays d'Oc Merlot Cabernet Franc Syrah	5.5 / 27.5
Villa Blanche Chardonnay FR Pays d'Oc Chardonnay	5.8 / 29	Villa Blanche Syrah FR Pays d'Oc Syrah	5.8 / 29
Blanco Nieva Verdejo SP Rueda Verdejo	6.8 / 34	Toro Vinedos de Yaso SP DO Toro Tempranillo	7.5 / 37.5
Mas Ekun CL Valle Central Sauvignon Blanc	7.5 / 37.5	Mas Ekun CL Valle Central Cabernet Sauvignon	7.8 / 39

roze

La Colombette Plume FR Pays d'Hérault Grenache	5.8 / 29	Pink Colomb Bay FR Pays d'Herault Pinot Noir	6.2 / 31
--	----------	--	----------



mousserend

Crémant de Bourgogne Brut FR Bourgogne Chardonnay	8.0 / 40
---	----------

gin and tonic

Charlemagne gin & tonic kruidige Zjin van St. Gerlachus in Hulsberg Fever-Tree Indian tonic - sinaasappel rozemarijn	13
Wenneker gin & tonic wenneker elderflower dry gin Fever-Tree Indian tonic - sinaasappel	12
Gordon's gin & tonic gordon's gin - Fever-Tree Indian tonic - limoen	10.5



aperitieven

Aperol Spritz aperol - prosecco - sourcy rood - sinaasappel	8.5	Hugo vlierbloesemsiroop - prosecco sourcy rood - munt	8.5
Limoncello Spritz limoncello - prosecco - sourcy rood - citroen	8.5	Hugo 0.0 vlierbloesemsiroop - ginger ale - munt	7.5
Balón licor 43 - sourcy rood - limoensap - limoen	8.5	Pornstar Martini wodka - passievruucht - vanille	11
Crodino Italiaans alcoholvrij aperitief	5.6	Espresso Martini wodka - espresso - koffielikeur	11

CHARLEMAGNE



eten en drinken

MENU

Deutsche Karte



Wifi = Charlemagne.Gasten
Password = Charlemagne

WIFI

Menu Français



bieren

BEER

van het vat

Stadsbrouwerij Maastricht	
de Maltezer Amber 6.5%	6.2
La Chouffe Sterk blond 8.5%	6.2
Kasteel Rouge Fruitbier 8.0%	6.2
Affligem Blond Belgisch blond 6.7%	6.2
Affligem Dubbel Dubbel 6.7%	6.2
Brand Weizen Weizen 5.0% 30 cl 6.2 / 50 cl 8.5	
Oedipus Gaia IPA 7%	6.2
Birra Moretti Premium pils 4.6%	25 cl 3.7 / 50 cl 7

wisseltap

Vraag onze bediening
naar de wisseltaps!

trappist

Orval Amber 6.2%	7
La Trappe Wit Witbier 5.5%	6.4
La Trappe Isid'Or Amber 7.5%	7
La Trappe Quadrupel Quadrupel 10%	7.2

alcoholvrij / arm

Heineken 0.0 Pilsener 0.0%	5
Amstel Radler 0.0 Fruitbier 0.0%	5
Liefmans Fruitesse 0.0 Fruitbier 0.0%	6
Brand Weizen 0.0 Weizen 0.0%	6
Brouwerij 't IJ - Vrijwit Witbier 0.5%	6.5

tripel

Val-Dieu Tripel Tripel 9%	6.8
Kasteel Tripel Tripel 11%	7.2

stadsbrouwerij maastricht

Dorstige Lambertus Blond 5.5%	7.5
Royale Martinus Hoppig blond 5.4%	7.5
Avontuurlijke Gérard IPA 7%	7.5
Mergel Wit Witbier 5%	7.5
Eigenzinnige Elisabeth Tripel 9.1%	7.5
Muzikale Andreas IPA 0,3 %	7.5

fris en fruitig

Liefmans Fruitesse Fruitbier 3.8%	6.2
Liefmans Kriek-Brut Fruitbier 6%	6.8

blond en sterk blond

Duvel Sterk Blond 8.5%	7
Van Hoppen Blond Blond 6.7%	6.2

ipa

Zuyd Craft - LOLA NEIPA 5.8%	7.5
Dutch Bargain IPA 5.8%	6.5
Van Hoppen IPA IPA 6.5%	6.2

donker

Kasteel Donker Dubbel 11%	7.2
La Trappe Quadrupel Quadrupel 10%	7.2



warme dranken

HOT DRINKS

Koffie - coffee	3	Thee - tea	2.8
Espresso	3	Verse munt thee - fresh mint tea	3.8
Cappuccino	3.3	Verse gember thee - fresh ginger tea	3.8
Koffie verkeerd - cafe au lait	4.0	Warme chocomel - hot chocolate	4
Latte macchiato *	4.0	met slagroom / whipped cream + 0.5	
*Maple Spice, Vanille of Caramel + 0.8		Koffie met likeur - coffee with liqueur	8.5
oat milk + 0.5			



Stuk Limburgse vlaai

van patisserie Peter Lemmens

*piece of local pie from Patisserie Lemmens

5.0

frisdranken

SOFT DRINKS

Pepsi	3.1	Rivella	3.3
Pepsi Max	3.1	Royal Club Cassis	3.3
Sourcy Blauw	3	Royal Club Tonic	3.3
Sourcy Rood	3	Royal Club Bitter Lemon	3.3
Sourcy Blauw 75cl	7	Royal Club Ginger Ale	3.3
Sourcy Rood 75cl	7	Appelaere	4.5
7-up	3.1	Apfelschorle	4.5
Lipton Ice Tea	3.3	Zitronenschorle	4.5
Lipton Ice Tea Green	3.3	Fever-Tree Indian tonic	5
Sisi	3.1	Verse jus d'orange	4.5
Chocomel	3.3	Home made iced tea	4.5

soepen

SOUPS

de hele dag
all day

Soep van de chef dagprijs
wisselende seizoenssoep van de chef
varying soup depending on our
Chefs inspiration

Uiensoep ✓ 8.5
Franse uiensoep gratineerd met jonge kaas
en Gruyère
French union soup - gratinated with young
cheese and Gruyère

salades

SALADS

de hele dag
all day

Geserveerd met molenaarsbrood - Served with miller's bread

Caesar à la Charlemagne 18.5
romaine - hoevekip - Parmezaanse kaas
croutons - gekookt ei - ansjovis
huisgemaakte caesardressing
romaine - marinated chicken - Parmesan
cheese - croutons - boiled egg - anchovies
home made caesar dressing

Salade Val-Dieu ✓ 19.5
spek - gemengde salade - Val-Dieu kaas
honing & mosterd vinaigrette - zongedroogde
tomaat - komkommer - ingelegde rode ui
walnoot - gebakken champignons
bacon - mixed greens - Val-Dieu cheese
honey and mustard vinaigrette
sun-dried tomato - cucumber - walnut
pickled red onion - baked mushrooms



Deze hoofdgerechten worden geserveerd met frites of
gebakken krieltjes en salade zoveel u wenst.
U mag dit altijd bij ons bijbestellen.
These main courses are served with fries or
baked potatoes and a salad as much as you like.
You can always order more if you like.

klassiekers

CLASSICS

de hele dag
all day

Streekplateau 19.5 p.p.
een greep van gerechten uit
de omgeving van Maastricht
vanaf 2 pers. min. 2 people
a selection of cold and warm local
specialties to share

☐ **Mestreechs zoervleis** 19.5
authentiek Limburgs stoofpotje
salade - frites
authentic beef stew from Limburg
salad - fries

☐ **Saté Marcus** 19.5
van varkenshaas - huisgemaakte
pindasaus - salade - frites
pork tenderloin skewers - peanut sauce
salad - fries

☐ **Spareribs** 18.5 / 25.0
halve of hele portie spareribs - gelakt in
huisgemaakt BBQ saus - salade - frites
half or whole sparerib - laquered in a
home made BBQ sauce - salad - fries

☐ **Charlemagne Burger** 19.5
keuze uit:
**Krullburger - krokante kipburger
vegaburger** ✓
oude kaas - little gem
cherrytomaat - komkommer
zwarte knoflookcrème - frites
choice of:
**Krullburger - crispy chicken burger
veggie burger** ✓
aged cheese - little gem - cherry tomato
cucumber - black garlic cream - fries

voorgerechten

STARTERS

vanaf 17 uur - from 5 pm

Rundercarpaccio 15.5
truffelmayonaise - olijvenrumble - zongedroogde tomaat - Parmezaanse kaas - rucola - kappertjes
beef carpaccio - capers - sun-dried tomato - Parmesan cheese - rocket - truffle mayonnaise - olive crumble

Steak tartare Charlemagne 16
op chef zijn persoonlijke, mediterrane wijze - 100 gr.
in chef's personal, Mediterranean way - 100 gr.

Tartaar van artisjok ✓ 12.5
sjalot - mango - appel - little gem - zongedroogde tomaat - zwarte olijvenrumble
shallot - mango - apple - little gem - sun-dried tomato - black olive crumble

Garnalencocktail 14.5
Hollandse garnalen - little gem - komkommer - dille - limoen mayonaise
Dutch shrimps - little gem - cucumber - dill - lime mayonnaise

hoofdgerechten

MAIN DISHES

vanaf 17 uur - from 5 pm

☐ **Steak tartare Charlemagne** 26.5
op chef zijn persoonlijke, mediterrane wijze 160 gr.
in chef's personal, Mediterranean way - 160 gr.

☐ **Steak au Poivre** 26.5
runderbiefstuk (180gr.) - huisgemaakte pepersaus
beef steak (180gr.) - homemade pepper sauce

Zeebaars ✓ 26.5
zeebaarsfilet - saffraan risotto - groene aspergetips - olijvenrumble - Parmezaanse kaas
sea bass fillet - saffron risotto - green asparagus - olive crumble - Parmesan cheese

*Liever alleen de vegetarische risotto met asperges? Dat kan natuurlijk ook...
Would you prefer a vegetarian risotto? Ofcourse this is also possible...* 22.5

Bloemkool ✓ 19.5
gepofte bloemkool - licht pikante kokos-curry saus - piccalilly - groene aspergetips - ingelegde venkel
baked cauliflower - slightly spicy coconut curry sauce - piccalilly - green asparagus - pickled fennel

Wisselende pasta
vraag ons personeel naar het huidige recept
pasta special - aks our staff after our current recipe

voor de kleintjes

KIDS

hele dag - all day

Broodje ham/kaas ✓ 6.5
ham/cheese sandwich

Kindertosti 8.5
grilled sandwich

Tomatensoep 7.5
met balletjes
tomato soup with meatballs

Kipvingers met friet 12.5
chicken fingers with fries

Kleintje pasta ✓ 12.5
met tomatensaus en balletjes
small pasta in tomato sauce with meatballs

desserts

DESSERTS

vanaf 17 uur - from 5 pm

Chocoladetaartje 11.5
pure chocoladetaartje - frambozen meringue
bosvruchtengel - poedersuiker
dark chocolate cake - raspberry meringue
forest fruit gel - powdered sugar

Passievruchtparfait 9.5
passievrucht parfait - vanille hangop - mango
passionfruit parfait - vanilla cream - mango

Citrus panna cotta 11.5
gekonfijte mandarijn - sinaasappel
honing - tijm
candied mandarin - orange - honey - thyme

Tiramisu 10.5
mascarpone - lange vingers - koffie - vanille
crumble van geroosterde amandel en
bitterkoekjes (alcoholvrij)
mascarpone - ladyfingers - coffee - vanilla
crumble of toasted almond and macaroons
(non-alcoholic)

Kaasplank 15.5
vijf verschillende kaassoorten - stroop
druiven - brood - crackers
selection of local and international cheese
apple syrup - grapes - bread - crackers



✓ Dit gerecht is volledig vegetarisch of kan door
het keukenteam vegetarisch bereid worden.

✓ This dish is vegetarian or can easily be made
vegetarian by our chef.