CHARLEMAGNE

WELKOM



GESCHIEDENIS

Café Charlemagne bestaat al meer dan 100 jaar en is gevestigd in een monumentaal pand aan het Onze Lieve Vrouweplein. De naam is, hoe kan het ook anders, afgeleid van Karel de Grote. Als koning van het Karolische rijk bezocht hij regelmatig zijn 'hof' in Maastricht, gelegen achter het Vrijthof. Het gerucht gaat dat hij samen met de lokale edelen de politieke situatie van de stad besprak op de plek waar nu het cafe is gevestigd. Slechts weinigen wisten dat er ook toen al een geheime 'Taveerne' was.

ONTBIJT
breakfast

tot 11.30 uur - until 11.30 am

Grand Charlemagne 21.5
Brood, ham en kaas, een gebakken eitje met spek en een croissant met jam en boter.
Yoghurt met granola, vers fruit en honing, geserveerd met een verse jus d'orange
en koffie of thee
Bread, ham and cheese, a fried egg with bacon and a croissant with jam and butter.
Yoghurt with granola, fresh fruit and honey with a fresh orange juice and coffee or tea

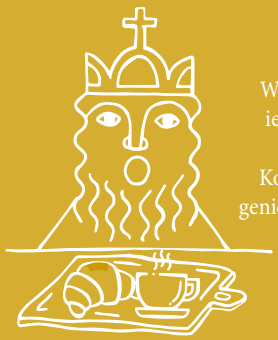
Petit Charlemagne 13.5
Yoghurt met granola, vers fruit en honing en een croissant met jam en boter,
met een verse jus d'orange en koffie of thee
Yoghurt with granola, fresh fruit and honey with a croissant with jam and butter,
with a fresh orange juice and a coffee or tea

Wentelteefjes 12.5
Klassieker gemaakt van briochebrood met ei, room en kaneelsuiker
Classic French toast made of brioche bread, with egg, cream and cinnamon sugar

Croissant Confiture 4.5
Geserveerd met vruchten jam en boter
With fruit jam and butter

Croissant Ham/Kaas 5.5
Geserveerd met ham en/of kaas en boter
With ham and/or cheese and butter

Biologische Yoghurt 8.5
Geserveerd met vers fruit, granola en honing
Granola with fresh fruit and honey



Leuke tip!
Wisten jullie dat wij iedere dag al vanaf 8:30 open zijn?
Kom al lekker vroeg genieten van ons ontbijt!

Ziet u dit teken?
Dit gerecht is vegetarisch
Dit gerecht kan vegetarisch
This dish is vegetarian
This dish can be vegetarian

Allergenen
Bent u allergisch of volgt u een dieet, laat het ons weten.
If you have any allergies or dietary restrictions, please let us know.

LUNCH
lunch

tot 17 uur - until 5 pm

BOURGONDISCHE BOTERHAMMEN

Keuze uit: wit of bruin brood Choice between white or dark bread

Carpaccio 15.5
Dungesneden rundvlees met rucola, truffelmayonaise, tomaat, parmezaanse kaas en kappertjes
Sandwich with thinly sliced beef, rocket, truffle mayonnaise, tomatoes, Parmesan cheese and capers

Oude kaas 12.5
Oude kaas geserveerd met little gem, tomaat, komkommer, koolsalade, boter en stroop
Sandwich with aged cheese, served with little gem, tomato, cucumber, cole slaw, butter and apple syrup.

Gekruide Kip 15.5
Gemarineerde kippendij geserveerd met little gem, tomaat, komkommer, koolsalade, parmezaanse kaas en sriracha mayonaise
Sandwich with marinated chicken thigh, little gem, cherry tomato, cucumber, coleslaw, Parmesan cheese and sriracha mayonnaise

Tonijnsalade 15.5
Huisgemaakte tonijnsalade geserveerd met tomaat, komkommer, radijs, gekookt ei, kappertjes en basilicum mayonaise
Sandwich with home made tuna salad, cherry tomato, cucumber, radish, a boiled egg, capers and a basil mayonnaise

Gehaktbal 14.5
Lauwwarme gehaktbal met little gem, tomaat, komkommer, gebakken uitjes, augurk, mosterd en mayonaise
Sandwich with a warm meat ball, little gem, tomato, cucumber, fried onions, pickles, mustard and mayonnaise

SOEPEN
soups

de hele dag - all day

Te bestellen als voorgerecht of als maaltijdsoep You can order our soups as a starter or a main dish

Uiensoep 8.5/11.5
Franse uiensoep gegratineerd met jonge kaas en gruyère
French onion soup gratinated with young Gouda and Gruyère cheese

Tomatensoep 8/10.5
Kruidige tomatensoep met mediterrane groenten
Herbaceous tomato soup with mediterranean vegetables

LUNCH
lunch

tot 17 uur - until 5 pm

WARME LUNCH

Uitsmijter V 13.5
Bruin of wit brood met drie gebakken eieren, ham en/of kaas (spek +2)
Dark or white bread with three eggs sunny side up, ham and/or cheese (bacon +2)

Croque Monsieur V 13
Dubbele tosti met ham en kaas, gegratineerd met béchamel en gruyère, geserveerd met salade en ketchup
Double grilled cheese and ham toastie, gratinated with béchamel sauce and Gruyère cheese, salad and ketchup

Croque Madame V 14
De croque monsieur met een gebakken eitje erop
The croque monsieur with a fried egg on top

Oma Bobs Kroketten 15.5
Twee draadjesvlees kroketten geserveerd met salade en limburgse mosterd.
Keuze uit brood of friet
Two pulled beef croquettes with salad and local mustard. Choice between bread or chips

Oma Bobs Vega Kroketten V 16
Twee vegetarische kroketten geserveerd met salade en limburgse mosterd.
Keuze uit brood of friet
Two vegetarian croquettes with salad and local mustard. Choice between bread or chips

SALADES
salads

de hele dag - all day

Alle salades worden geserveerd met gemengde sla, dressing, tomaat, komkommer en brood
All salads are served with mixed greens, dressing, tomato, cucumber and bread

Salade Kip 21
Gemarineerde kippendij geserveerd met koolsalade, parmezaanse kaas en sriracha mayonaise
Marinated chicken thigh with coleslaw, Parmesan cheese and sriracha mayonnaise

Salade Val-Dieu 20
Lokale abdijkaas uit de oven, met walnoten, pittenmix en balsamico crème (+ spek 2)
Local abbey cheese from the oven, with walnuts, mixed seeds and a balsamic glaze (+ bacon 2)

VOORGERECHTEN
starters

de hele dag - all day

Broodmandje ⩛ 9
Brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter, tomaten tapenade en aioli
Bread with home made herb butter, tomato tapenade and aioli

Rundercarpaccio 14.5
Dungesneden rundvlees met rucola, truffelmayonaise, tomaat,
parmezaanse kaas en kappertjes
Thinly sliced beef with rocket, truffle mayonnaise, tomato, Parmesan cheese and capers

Chorizokroketjes 12.5
Drie stuks chorizokroketjes met rucola, truffelmayonaise, tomaat en olijf
Geserveerd met brood
Three chorizo croquettes with rocket, truffle mayonnaise, tomato and olives
Served with bread

Champignons ⩛ 12.5
Gebakken champignons met rucola, parmezaanse kaas en balsamico crème,
geserveerd op brioche brood
Toasted mushrooms with rocket, parmesan cheese and balsamic glaze,
served on brioche bread

SOEPEN
soups

de hele dag - all day

Te bestellen als voorgerecht of als maaltijdsoep
You can order our soups as a starter or a main dish

Uiensoep ⩛ 8.5/11.5
Franse uiensoep gegratineerd
met jonge kaas en Gruyère
French onion soup gratinated with
young Gouda and Gruyère cheese

Tomatensoep ⩛ 8/10.5
Kruidige tomatensoep
met mediterrane groenten
Herbaceous tomato soup
with mediterranean vegetables

Ziet u dit teken? ⩛
⩛ Dit gerecht is vegetarisch
⩛ Dit gerecht kan vegetarisch
⩛ This dish is vegetarian
⩛ This dish can be vegetarian

Allergenen
Bent u allergisch of volgt u een
dieet, laat het ons weten.
If you have any allergies or dietary
restrictions, please let us know.



BURGERS
burgers

de hele dag - all day

Een brioche bun met daarop little gem, tomaat, augurk, geserveerd met friet. Uienringen in bierbeslag **+1,50**
Brioche bun with little gem, tomato and pickle with chips. Beer battered onion rings **+1,50**

Runderburger **20.5**
Gebakken ui, kaas en barbecuesaus
Beef burger with fried onion, cheese and barbecue sauce

Kipburger **20.5**
Koolsalade en sriracha mayonaise
Chicken burger with coleslaw and sriracha mayonnaise

Gambaburger **20.5**
Koolsalade en basilicum mayonaise
Gamba burger with coleslaw and basil mayonnaise

Avocadoburger V **20.5**
Koolsalade en sriracha mayonaise
Avocado burger with coleslaw and sriracha mayonnaise

SALADES
salads

de hele dag - all day

Alle salades worden geserveerd met gemengde sla, dressing, tomaat, komkommer en brood
All salads are served with mixed greens, dressing, tomato, cucumber and bread

Salade Kip **21**
Gemarineerde kippendij geserveerd met koolsalade, parmezaanse kaas
en sriracha mayonaise
Marinated chicken thigh with coleslaw, Parmesan cheese and sriracha mayonnaise

Salade Val-Dieu **20**
Lokale abdijkaas uit de oven, met walnoten, pittenmix en balsamico crème
(+ spek 2)
Local abbey cheese from the oven, with walnuts, mixed seeds and a balsamic glaze
(+ bacon 2)

HOOFDGERECHTEN
main dishes

de hele dag - all day

U krijgt de keuze tussen frieten of krieltjes uit de oven, geserveerd met mayonaise.
You have the choice between fries or baby potatoes from the oven, served with mayonnaise.

Mestreechs Zoervleis 20.5
Authentieke lokale runderstoof naar eigen recept. Geserveerd met een gemengde groene salade
Authentic local beef stew from our own recipe. Served with a mixed greens salad

Vegetarisch Zoer'vleis' 19.5
De plantaardige variant van de klassieke stoof, gemaakt van jackfruit.
Geserveerd met een gemengde groene salade
The vegetarian version of our classic stew, made from jackfruit.
Served with a mixed greens salad

Boulets à la Liégeoises 20.5
Gehaktballen op Luikse wijze, met een heerlijk dikke, donkere uienjus.
Geserveerd met een frisse, groene salade
Meatballs in a lovely dark onion gravy, as is made traditionally in Liège.
Served with a fresh green salad

Biefstuk 26
Keuze uit: pepersaus, paprikasaus of kruidenboter. Geserveerd met warme groenten
Steak. Choice of: peppercorn sauce, paprika sauce, or herb butter. Served with warm vegetables

Saté Marcus 21
Varkenshaasspiesjes met huisgemaakte pindasaus, cassave kroepoek en atjar
Pork tenderloin skewers with a home made peanut sauce, cassava crackers and atjar

Schnitzel 19.5
Varkensschnitzel. Keuze uit: pepersaus, paprikasaus of naturel met preiselbeeren en citroen. Geserveerd met een gemengde groene salade
Pork schnitzel. Choice of: peppercorn sauce, paprika sauce, or plain with lingonberries and lemon. Served with a mixed green salad

Vis & Friet 20.5
Traditioneel gepaneerd en gebakken lekkerbekje met kibbeling kruiden.
Geserveerd met een heerlijke basilicum mayonaise en onze frisse, groene salade
Traditionally battered cod fillet "Lekkerbekje", seasoned with kibbeling spices.
Served with a delicious basil mayonnaise and our fresh green salad.

Vispannetje 20.5
Lichte, romige visstoof met kabeljauw en zalm. Met groene asperges en lichte citrus tonen.
Geserveerd met een frisse, groene salade
Light and creamy fish stew with cod and salmon. With green asparagus and crisp citrus notes. Served with a fresh green salad.

Meer keuze?
Bekijk ook onze specials kaart!

VOOR DE KLEINTJES
kids

de hele dag - all day

Kindertosti 6.5
Ham en/of kaas tosti met ketchup
Ham and/or cheese toastie with ketchup

Pannenkoekjes 6.5
Drie zoete pannenkoekjes
geserveerd met poedersuiker en nutella
Three sweet pancakes with powered sugar and nutella

Kinderijsje 4.5
Twee bolletjes vanille ijs met slagroom
Two scoops of vanilla ice cream with whipped cream

Kleintje Vis 10
Kibbeling met friet, geserveerd
met appelmoes en mayonaise
Small battered cod bites with chips,
apple sauce and mayonnaise

Kleintje Kip 10
Krokante kip met friet, geserveerd
met appelmoes en mayonaise
Crispy chicken with chips,
apple sauce and mayonnaise

ZOETIGHEDEN
sweets

de hele dag - all day

Chocolate Chip Cookie 9.5
Warm koekje uit de oven,
geserveerd met warme chocoladesaus
en een bolletje vanille ijs
Warm cookie from the oven
with warm chocolate sauce
and a scoop of vanilla ice cream

Crème Brûlée 7.5
Romige koude custard met
een gekaramelliseerde suikerlaag
Creamy cold custard with a
caramellised layer of sugar

Kleine Zoete Inval 2.5
Voor de liefhebber: één bolletje vanille ijs
om mee af te sluiten
For those interested: a scoop of vanilla ice cream to finish off

Dame Blanche 9
Drie bollen vanille ijs met
warme chocoladesaus en slagroom
Three scoops of vanilla ice cream
with warm chocolate sauce
and whipped cream

Apfelstrüdel 8
Flinterdun bladerdeeg met warme appel,
rozijnen en winterse specerijen.
Geserveerd met een bolletje vanille ijs en slagroom
Paper-thin puff pastry with warm apple,
raisins, and winter spices. Served with a
scoop of vanilla ice cream and whipped cream



de galerie
THE GALERY

Onze bovenverdieping "De Galerie" fungeert als verlengde van ons café tijdens de wintermaanden en is daarnaast zeer geschikt voor grotere gezelschappen. Deze mooie open ruimte biedt een prachtig uitzicht op de terrassen van het Onze Lieve Vrouweplein. Op de Galerie kunt u terecht met uw borrel, lunch of diner. De etage biedt plaats voor diners tot 60 personen en borrels tot 100 personen!

Our upper floor, "De Galerie," serves as an extension of our café during the winter months and is also very suitable for larger groups. This beautiful open space offers a stunning view of the terraces on the Onze Lieve Vrouweplein. You can visit De Galerie for drinks, lunch, or dinner. The floor accommodates dinners for up to 60 people and drinks for up to 100 people!

iets te vieren?

Een verjaardag, een jubileum of een promotie te vieren? Voor een gezellig feest heb je niet per se een reden nodig, bij ons is het altijd gezellig!
De Galerie beschikt over een fijne ruimte waar goed geborreld kan worden.
Informeer naar de mogelijkheden
Bij groepen van grotere aantallen bieden we twee verschillende menu's aan waaruit als groep gekozen kan worden.

Onze chef verzorgt dit alles voor u op aanvraag. U kunt per mail informeren naar de mogelijkheden.

something to celebrate?

Celebrating a birthday, an anniversary, or a promotion? You don't necessarily need a reason for a fun party; it's always a good time here!
De Galerie features a nice space perfect for drinks. Inquire about the possibilities. For larger groups, we offer two different menus to choose from as a group.

Our chef will provide all of the above at your request. Please feel free to send us an email and inquire after the possibilities.

info@cafecharlemagne.nl



info@cafecharlemagne.nl

BORREL
snacks

de hele dag - all day

Oma Bobs Bitterballen
6, 9 of 12 stuks — 8.5 / 11.5 / 15

Oma Bobs Vegabitterballen V
6, 9 of 12 stuks — 9.5 / 13.5 / 16

Crispy Chicken — 10.5
Krokante kip met chilisaus
Crispy chicken tenders
with a sweet chili sauce

Kibbeling — 10.5
Gepaneerde witvis met basilicum mayonaise
Breaded white fish with basil mayonnaise

KaasTengels V — 8.5
8 stuks kaassnacks met chilisaus
8 fried cheese bites served with sweet chili sauce

Gehaktbal — 8
Geserveerd met Limburgse mosterd
Meatball served with Limburg mustard

Camembert uit de oven V — 9.5
Geserveerd met rozemarijn, honing, walnoten, pittenmix en brood
Served with rosemary, honey, walnuts, seed mix and bread

Nacho's Klassiek V — 12.5
Gegratineerd met kaas, geserveerd met guacamole, crème fraîche en salsa
Gratinated with cheese with guacamole, crème fraîche and salsa

Nacho's Kip — 14.5
Klassieke nacho's met kippendij
Classic nacho's with chicken

Olijven V — 7.5
Olijven van à la Paco
Olives from à la Paco

Oude Kaasblokjes V — 8.5
Old Rotterdammer kaas met mosterd, chilisaus en selderijzout
Aged Old Rotterdam cheese with mustard, sweet chili sauce and celery salt

BORRELPLANKEN
share platters

de hele dag - all day

Bierplank — 24.5
Nacho's, bitterballen, krokante kip, oude kaas, gehakt, borrelnootjes, mosterd en chilisaus

Vegaplank V — 24.5
Vegetarische bitterballen, oude kaasblokjes, camembert uit de oven olijven, brood, radijs, dadels, noten en zadenmix, tomaten tapenade en mosterd

Borrelplank — 17.5
Oude kaas, gehaktbal, olijven, nootjes en Limburgse mosterd

Bierplank Deluxe — 49.5
Een proeverij van onze volledige borrelkaart



BIEREN
beer

VAN HET VAT

Birra Moretti l'Autentica	**3.9 / 7.5**
Birra Moretti - Pilsener	4.6%
Brand Weizen	**6.3 / 9.8**
Brand Brouwerij - Weizen	5%
Kasteel Rouge	**6.2**
Kasteel Brouwerij Vanhonsebrouck - fruitbier	8%
La Chouffe	**6.2**
Brasserie d'Achouffe - Belgisch Sterk blond	8.5%
Affligem Blond	**6.2**
Affligem - Belgisch Abdij blond	6.7%
Affligem Blond 0.0	**6**
Affligem - Belgisch Abdij blond	0.0%
Affligem Tripel	**6.8**
Affligem - Belgisch Abdij tripel	9%
Westmalle Dubbel	**6.2**
Westmalle - Belgisch Trappist donker	7%
Gaia	**6.5**
Oedipus - IPA	7%
Guinness	**7.8**
Guinness Ltd - Irish Stout	4.2%

BENIEUWD NAAR ONZE SEIZOENSBIEREN?

Vraag onze bediening naar de wisseltap.



BIEREN
beer

VAN DE FLES

LOKALE HELDEN

Chateau Neubourg		5.5
Gulpener - Pilsener		5.5%
Mergel Wit		6.8
Stadsbrouwerij - Witbier		5%
Korenwolf		6.2
Gulpener - Witbier		6%
Dorstige Lambertus		6.8
Stadsbrouwerij - Blond		5.5%
Gulpener Bio IPA		6.2
Gulpener - Biologisch IPA		6%
Val-Dieu Grand Cru		6.6
Abbaye du Val-Dieu - Quadrupel		10.5%

TRAPPISTEN

La Trappe Dubbel		6.4
La Trappe - Donker		7%
La Trappe Quadrupel		6.6
La Trappe - Quadrupel		10%
La Trappe Blond		6.2
La Trappe - Blond		6.5%
Isid'Or		6.4
La Trappe - Amber		7.5%
La Trappe Tripel		6.4
La Trappe - Tripel		8%
Westmalle Tripel		6.8
Westmalle - Belgisch Tripel		9.5%

ALCOHOLVRIJ

Birra Moretti		4.5
Birra Moretti - Pilsener		0.0%
Radler		4.5
Amstel - Fruitbier		0.0%
Epos		5.5
La Trappe - Witbier		0.0%
Brand Weizen		6
Brand Brouwerij - Weizen		0.0%
Brand IPA		6
Brand Brouwerij - IPA		0.0%
La Chouffe		6.2
Brasserie d'Achouffe - Blond		0.0%
Liefmans		5.5
Duvel-Moortgat - Fruitbier		0.0%
Nillis		6
La Trappe - Donker		0.0%

KLASSIEKERS

Duvel		6.2
Duvel-Moortgat - Sterk Blond		8.5%
Kasteel Tripel		6.5
Kasteel-Vanhonsebrouck		11%
Liefmans Fruitesse		6.2
Brouwerij Liefmans - Fruitbier		3.8%
Kriek Max		6.2
Omer vanderGhinste - Fruitbier		3.5%

Zin in iets anders?
Bekijk onze specialskaart!

WIJNEN
wine

WIT

Croix d'Or FR — 5.8 / 29
Pays d'Oc | Chardonnay

Drostdy Hof ZA — 5.8 / 29
Stellenbosch | Sauvignon Blanc

Vistas SP — 6.2 / 31
Castilla-La Mancha | Verdejo

Campo Di Cristobal IT — 6.6 / 33
Veneto | Pinot Grigio



ROOD

Croix d'Or FR — 5.8 / 29
Pays d'Oc | Merlot

Campo di Cristobal IT — 6.6 / 33
Puglia | Primitivo

Croix d'Or FR — 5.8 / 29
Pays d'Oc | Pinot noir

ROSÉ

Croix d'Or FR — 5.8 / 29
Pays d'Oc | Syrah

Monteclain FR — 6.2 / 31
Pays d'Oc | Grenache

MOUSSEREND

Brioso, Prosecco Brut Spumante IT — 8.2 /41
Veneto | Glera

Borrelplank erbij?
Bekijk ook onze borrelkaart!

APERITIEF
aperitif

Aperol Spritz 9.5
Aperol, prosecco, Sourcy rood en sinaasappel

Campari Spritz 9.5
Campari, prosecco, Sourcy rood en sinaasappel

Limoncello Spritz 9.5
Limoncello, prosecco, Sourcy rood en citroen

Hugo Spritz 9.5
Vlierbloesemsiroop, prosecco, Sourcy rood en munt

Negroni 12.5
Gordon's gin, Martini rosso en Campari

Moscow Mule 10.5
Wodka, gemberbier, limoensap, limoen en angostura bitters

Gordon's Gin & Tonic 10.5
Double Dutch Indian Tonic en limoen

Hendrick's Gin & Tonic 13
Double Dutch Indian Tonic en komkommer

LIEVER IETS ANDERS?

Crodino 6
Italiaans alcoholvrij aperitief

Hugo Spritz 0.0 6.5
Vlierbloesemsiroop, ginger ale en munt

Charlemagne Gin 0.0 9.5
Lyre's alcholvrije gin, Double Dutch Indian tonic en limoen

Ginger Mule 6.5
Alcoholvrije Moscow Mule variant



WARME DRANKEN
hot drinks

Koffie	3.5
Espresso	3.2
Cappuccino	3.8
Koffie verkeerd	4.4
Latte macchiato*	4.4
***Maple Spice, Vanille of Caramel** + 0.8 havermelk + 0.5	
Thee	3.2
Verse munt thee	4.2
Verse gember thee	4.2
Warme chocomel	4
Koffie met likeur	8.5
Glühwein Naar eigen recept	5.5



Stuk limburgse vlaai
van patisserie Peter Lemmens

Piece of local pie from
Patisserie Lemmens

6



FRISDRANKEN
soft drinks

Pepsi	3.5
Pepsi Max	3.5
Sourcy Blauw	3.5
Sourcy Rood	3.5
7-up zero sugar	3.5
Sisi zero sugar	3.5
Lipton Ice Tea	3.6
Lipton Ice Tea Green	3.6
Chocomel	3.5
Fristi	3.5
Melk	3.5
Rivella	3.6
Royal Club Cassis	3.6
Royal Club Tonic	3.6
Royal Club Bitter Lemon	3.6
Royal Club Ginger Ale	3.6
Royal Club Ginger Beer	3.6
Royal Club Appelsap	3.6
Apfelschorle	4
Zitronenschorle	4
Double Dutch Indian Tonic	5
Verse jus d'orange	4.5
Home made iced tea	4.5

FLES TAFELWATER 3.5
Keuze uit: plat of bruis

Alcoholvrije aperitief?
Bekijk ook onze mocktails!

KAREL'S KETELTJES

3 gangen - 3 course

30

Volgens de overlevering kwam Karel de Grote
bij Cafe Charlemagne samen met zijn raadslieden.
Niet om te haasten, maar om te eten, te drinken en te beslissen.
Wij zetten deze traditie voort. Hier werd ooit geschiedenis gestoofd.

Legend has it that Charlemagne used to gather with his advisors
at Café Charlemagne. Not to rush, but to eat, drink, and make decisions.
We are continuing this tradition. History was once slow-cooked here.

VOORGERECHT

Gebakken champignons

Gebakken champignons met rucola, parmezaanse kaas
en balsamico crème, geserveerd met brioche brood

Toasted mushrooms with rocket, parmesan cheese
and balsamic glaze, served on brioche bread

HOOFDGERECHT

Mestreechs Zoervleis

Authentieke lokale runderstoof met karakteristiek zoet-zure smaak,
naar eigen recept. Geserveerd met een keuze uit frites of krieltjes,
mayonaise, appelmoes en een frisse, groene salade

Authentic local beef stew from our own recipe. You have the choice between fries
or baby potatoes from the oven, served with mayonnaise and a mixed greens salad

DESSERT

Apfelstrüdel

Flinterdun bladerdeeg met warme appel, rozijnen en winterse specerijen.
Geserveerd met een bolletje vanille ijs en slagroom

Paper-thin puff pastry with warm apple, raisins, and winter spices.
Served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream