

# borrel

## SNACKS

de hele dag - all day

- Oma Bobs bitterballen** 8.5 / 12.5 / 16.5  
6, 9 of 12 stuks  
rundvlees of vegetarisch ✓  
beef or vegetarian
- Brood met dips** 6.5  
pain de mer - twee verschillende dips - boter  
bread with dips - pain de mer - two kinds of dips - butter
- Nacho's klassiek** 10.5  
guacamole - crème fraîche - tomatensalsa  
pico de gallo guacamole - crème fraîche  
tomato salsa - pico de gallo
- Nacho's hoevekip** 13.5  
guacamole - crème fraîche - tomatensalsa  
pico de gallo - hoevekip guacamole - crème  
fraîche - tomato salsa - pico de gallo  
marinated chicken
- Camembert veur twee** 15.0  
camembert uit de oven - rozemarijn - pain de mer  
baked Camembert - rosemary - pain de mer
- Olijven** 7.5  
olijven van A la Paco met zongedroogde tomaatjes  
marinated olives from A la Paco - sundried  
tomatoes
- Sticky Fingers** 13.5  
kleine portie spareribs gelakt met  
huisgemaakte BBQ saus - small portion of ribs  
laquered with a home made BBQ sauce
- Kaasblokjes** 6.5  
keuze uit jonge of oude kaas  
Limburgse mosterd - selderijzout  
young or aged cheese - local mustard - selery salt

# borrelplanken

## SHARE PLATTERS

de hele dag - all day

- Knabbelplank** 12.5  
kaasblokjes - olijven - nootjes - crackers  
cheese cubes - olives - nuts - crackers
- Charlemagne borrelplank** 20.0  
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
- Kaasplank** 15.5  
vijf verschillende soorten kaas  
stroop - druiven - brood - crackers  
cheese platter - five different types of cheese  
apple syrup - grapes - bread - crackers
- Mega Charlemagne plank** 36.0  
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



# wijnen

## WINE

### wit

- Altugnac Blanc** FR 5.5 / 27.5  
Pays d'Oc | Chardonnay | Mauzac | Chenin  
Sauvignon
- Villa Blanche Chardonnay** FR 5.5 / 27.5  
Pays d'Oc | Chardonnay
- Petit Bourgeois Sauvignon** FR 7.5 / 35  
Val de Loire | Sauvignon Blanc
- Blanco Nieva Verdejo** SP 6.8 / 34  
Rueda | Verdejo

### rood

- Altugnac Rouge** FR 5.5 / 27.5  
Pays d'Oc | Merlot | Cabernet Franc | Syrah
- Villa Blanche Syrah** FR 5.5 / 27.5  
Pays d'Oc | Syrah
- Fattoria la Fonti Sangiovese** IT 7.8 / 39  
IGP Rosso Toscana | Sangiovese
- Toro Vinedos de Yaso** SP 7.5 / 35  
DO Toro | Tempranillo
- La Colombette Plume** FR 6.0 / 30  
Pays d'Hérault | Grenache
- Pink Colomb Bay** FR 5.8 / 29  
Pays d'Herault | Pinot Noir

### mousserend

- Crémant de Bourgogne Brut** FR 8.0 / 39.0  
Bourgogne | Chardonnay

### rose



# gin and tonic

- Charlemagne gin & tonic** 13  
kruidige Zjin van St. Gerlachus in Hulsberg  
fever tree indian tonic - sinaasappel - rozemarijn
- Wenneker gin & tonic** 12  
wenneker elderflower dry gin -  
fever tree indian tonic - sinaasappel
- Gordon's gin & tonic** 10.5  
gordon's gin - royal club tonic - limoen
- Alcoholvrije gin & tonic** 9.5  
seedlip grove 42 - royal club tonic - sinaasappel



# aperitieven

- Aperol Spritz** 8.5  
aperol - prosecco - sourcy rood - sinaasappel
- Limoncello Spritz** 8.5  
limoncello - prosecco - sourcy rood - citroen
- Balón** 8.5  
licor 43 - sourcy rood - limoensap - limoen
- Mestreechse Kir** 7.5  
gemaakt met Maestricht Royal likeur
- Mestreechse Kir Royal** 8.5  
gemaakt met Maestricht Royal likeur
- Pornstar Martini** 11  
wodka - passievruucht - vanille
- Espresso Martini** 11  
wodka - espresso - koffielikeur

# CHARLEMAGNE



# eten en drinken

## MENU

Deutsche Karte

WIFI

Menu Français



Wifi = Charlemagne.Gasten  
Password = Charlemagne



# bieren

## BEER

### van het vat

- Stadsbrouwerij Maastricht**  
**de Maltezer** Amber | 6.5% 5.8
- La Chouffe** Sterk blond | 8.5% 5.8
- Kasteel Rouge** Fruitbier | 8.0% 6.2
- Affligem Blond** Belgisch blond | 6.7% 6
- Affligem Dubbel** Dubbel | 6.7% 6
- Brand Weizen** Weizen | 5.0% 30 cl 6 / 50 cl 8
- Heineken** Pils | 5.0% 18 cl 3 / 25 cl 3.7 / 50 cl 7
- Birra Moretti** 25 cl 3.7 / 50 cl 7  
Premium pils | 4.6%

### wisseltap

Vraag onze bediening  
naar de wisseltaps!

### trappist

- Orval** Amber | 6.2% 6.8
- La Trappe Wit** Witbier | 5.5% 6
- La Trappe Isid'Or** Amber | 7.5% 6.8
- La Trappe Quadrupel** Quadrupel | 10% 7

### alcoholvrij / arm

- Heineken 0.0** Pilsener | 0.0% 4.5
- Amstel Radler 0.0** Fruitbier | 0.0% 4.5
- Liefmans Fruitesse 0.0** Fruitbier | 0.0% 5
- Brand Weizen 0.0** Weizen | 0.0% 5.5
- Brouwerij 't IJ - Vrijwit** Witbier | 0.5% 6
- Brouwerij 't IJ - Free IPA** IPA | 0.5% 6

### tripel

- Val-Dieu Tripel** Tripel | 9% 6.5
- Kasteel Tripel** Tripel | 11% 6.8

### stadsbrouwerij bieren

- Dorstige Lambertus** Blond | 5.5% 7.2
- de Royale Martinus** Amber | 6.5% 7.2
- Avontuurlijke Gérard** IPA | 7% 7.2
- Maastrichts Wit** Blond | 5% 7.2
- Eigenzinnige Elisabeth** 7.2  
Tripel | 9.1%

### fris en fruitig

- Liefmans Fruitesse** Fruitbier | 5.5% 5.5
- Bacchus Kriek** (37.5cl) Fruitbier | 5.8% 7

### blond en sterk blond

- Duvel** Sterk Blond | 8.5% 6.3
- Van Hoppen Blond** Blond | 6.7% 5.8

### ipa

- Zuyd Craft - LOLA** NEIPA | 5.8% 6.5
- Dutch Bargain IPA** Glutenvrije IPA | 5.8% 6
- Van Hoppen IPA** IPA | 6.5% 6

### donker

- Grain d'Orge - Immortelle** 6  
Oak Aged Dubbel | 6.5%
- La Trappe Quadrupel** 7  
Quadrupel | 10%

## warme dranken

### HOT DRINKS

<b>Koffie</b> - coffee	3	<b>Thee</b> - tea	2.8
<b>Espresso</b>	3	<b>Verse munt thee</b> - fresh mint tea	3.8
<b>Cappuccino</b>	3.3	<b>Verse gember thee</b> - fresh ginger tea	3.8
<b>Koffie verkeerd</b> café au lait	4.0	<b>Warme chocomel</b> - hot chocolate met slagroom / whipped cream + 0.5	4
<b>Latte macchiato*</b>	4.0	<b>Koffie met likeur</b> - coffee with liqueur	8.5

\*Maple Spice, Vanille of Caramel + 0.8  
oat milk + 0.5

**Stuk Limburgse vlaai** 5.0  
van patisserie Peter Lemmens  
*\*piece of local pie from Patisserie Lemmens*

## frisdranken

### SOFT DRINKS

<b>Pepsi</b>	3.1	<i>even iets anders?</i>	
<b>Pepsi Max</b>	3.1		
<b>Sourcy Blauw</b>	3	<i>de ✕ Appelaere de ✕ Perelaere</i>	
<b>Sourcy Rood</b>	3		
<b>Sourcy Blauw 75cl</b>	7	<b>Appelaere</b>	4.2
<b>Sourcy Rood 75cl</b>	7	<b>Perelaere</b>	4.2
<b>7-up</b>	3.1	<b>Apfelschorle</b>	4
<b>Lipton Ice Tea</b>	3.3	<b>Zitronenschorle</b>	4
<b>Lipton Ice Tea Green</b>	3.3	<b>Yaya Kombucha Yuzu</b>	5.6
<b>Sisi</b>	3.1	<b>Fever Tree Tonic</b>	4.5
<b>Royal Club Cassis</b>	3.3	<b>Verse jus d'orange</b>	4.5
<b>Royal Club Tonic</b>	3.3	<b>Home made iced tea</b>	4.5
<b>Royal Club Bitter Lemon</b>	3.3		
<b>Royal Club Ginger Ale</b>	3.3		
<b>Rivella</b>	3.3		
<b>Chocomel</b>	3.3		

## soepen

### SOUPS

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

**Uiensoep** ✓ 8.5  
Franse uiensoep gegratineerd met jonge kaas  
en Gruyère  
French union soup - gratinated with cheese

## salades

### SALADS

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  
sundried tomatoes - cucumber - walnut  
pickled red onion - baked mushrooms

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

## klassiekers

### CLASSICS

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

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

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

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

☐ **Krullburger**  
Limburgse varkensburger - oude kaas  
little gem - cherrytomaat  
komkommer - augurk  
zwarte knoflookcrème - frites  
local Krull pork - cheese - little gem  
cherry tomato - cucumber - pickles  
black garlic cream - chips  
19.5

## voorgerechten

### STARTERS

vanaf 17 uur - from 5 pm

**Rundercarpaccio** 13.5  
truffelmayonaise - olijvenrumble - zongedroogde tomaat - Parmezaanse kaas - rucola - kappertjes  
beef carpaccio - capers - Parmesan cheese - arugula - truffle mayonnaise - olive crumble

**Steak tartare Charlemagne** 15.5  
op chef zijn persoonlijke, mediterrane wijze - 100 gr.  
in chef's personal, Mediterranean way - 100 gr.

**Rode biet** ✓ 11.5  
tartaar van rode biet - dragoncrème - little gem - olijvenrumble - ingelegde gember - hazelnoot  
red beetroot tartare - tarragon cream - little gem - olive crumble - pickled ginger - hazelnut

**Lokaal gerookte forel** 13.5  
lokaal gerookte forel - venkelsalade - piccalilly  
local smoked trout - fennel salad - home made piccalilly

## 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.

☐ **Schnitzel** 23.5  
varkensschnitzel - klassieke Charlemagnesaus - gebakken uitjes  
pork schnitzel - traditional Charlemagne sauce - baked onions

**Zeebaars** ✓ 26.5  
zeebaars - saffraan risotto - groene aspergetips - olijvenrumble - Parmezaanse kaas  
sea bass - 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...*

**Bloemkool** ✓ 19.5  
gepofte bloemkool - pikante kokos/currysous - piccalilly - groene aspergetips - ingelegde venkel  
baked cauliflower - red curry and coconut 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 chips

**Kleintje pasta** ✓ 12.5  
met tomatensaus en balletjes

small pasta in tomato sauce with meatballs

## desserts

### DESSERTS

vanaf 17 uur - from 5 pm

**Chocoladetaartje** 10.5  
pure chocoladetaartje - frambozen meringue  
bosvruchtengel - poedersuiker  
dark chocolate cake - raspberry meringue  
forest fruit gel - powdered sugar

**Dame blanche** 9.5  
vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom  
vanilla ice cream - warm chocolate sauce  
whipped cream

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

**Kaasplank** 15.5  
vijf verschillende kaassoorten - stroop  
druiven - brood - crackers  
selection of local and international cheese  
apple syrup - grapes - bread - crackers  
*dranksuggestie: Maastricht Royal likeur*



✓ 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.