

"De Smaak van het Heuvelland".

@ Chriske Margraten.

## Dinerkaart.

**Voorgerechten vlees:**

<i>Runder carpaccio</i>	10,95
met dagverse salade, pijnboompitten, truffel crème en zure rode uien	
<i>Gebakken Limburgse bloedworst met Heuvelland appeltjes</i>	9,25
geserveerd met Ingendael monegask	
<i>Huisgemaakte kip/kerrie cocktail</i>	6,25
kipfilet, bleek en knolselderij, paprika, bosuitjes en kerrie saus	
<i>Salade Chriske</i>	9,25
met gebakken "Kuusj" spekjes afgeblust met Ingendaeler kruidenbitter, gesmolten Val- dieu kaas, honing en noten	
<i>Dag- soep vanaf</i>	5,95

**Voorgerecht vis en vegetarisch:**

<i>Salade gerookte Geulforel</i>	9,95
met dagverse salade, balsamico crème, kappertjes appeltjes, zure rode uien	
<i>Huisgemaakte tonijn cocktail</i>	6,50
tonijn, bleek en knolselderij, paprika, bosui en cocktail saus	
<i>Salade Caprese</i>	9,50
mozzarella, tomaat, pijnboompitten, olijven, verse basilicum	
<i>Huisgemaakte uiensoep</i>	5,95

**Nagerechten:**

<i>Crème Brulee</i>	6,95
<i>Chocolade Lava cakeje</i>	6,95
<i>Lauw warme Apfelstrudel</i>	5,85
roomijs en slagroom	
<i>Vorstelijke ijscoupe vanaf:</i>	6,95
diverse smaken, kijk in onze ijskaart vraag naar de mogelijkheden	
<i>Kaasplankje</i>	9,95
diverse binnen en buitenlandse kaassoorten.	

**Hoofdgerechten vlees:**

<i>Limburgs "zoervleis"</i>	15,95
volgens het recept uit grootmoederstijd met huisgemaakte appelcompote en warme rode kool	
<i>"Kuusj" satébrochettes</i>	15,95
varkenssaté spiesen met huisgemaakte satésaus, courgette atjar en kroepoek	
<i>Mechelse Hoenderfilet</i>	16,95
met rode port saus en dagverse gebakken groenten	
<i>Hollandse Biefstuk</i>	21,95
met een huisgemaakte zwarte pepersaus en dagverse gebakken groeten.	

\* Hoofdgerechten worden geserveerd met Limburgse frites en mayo

**Hoofdgerecht vis:**

<i>Zeeuwse Mosselen a la Chriske</i>	
dagprijs/zolang de voorraad strekt/geserveerd met 3 sausjes	
<i>Noordzee vispannetje</i>	16,25
diverse vissoorten in een witte wijnsaus met dagverse gebakken groenten	
<i>Gebakken Limburgse Geulforel</i>	19,25
Bereid met rode peper, sjalotjes en knoflook geserveerd met geroosterde amandelen, dagverse gebakken groenten, afgeblust met Pernod	
<i>Vis- Burger</i>	11,95
Brioche met witvis, verse salade, tomaat, augurk, dragon uitjes, en dillesaus	

\* Hoofdgerechten worden geserveerd met Limburgse frites en mayo

**Hoofdgerecht vegetarisch:**

<i>Chriske's Teidevoo</i>	16,25
Limburgse specialiteit, bereid met Quorn, champignons, augurken, zilveruitjes en gekookt Heuvelland-ei in een volle tomatensaus	
<i>Vega- Burger</i>	11,95
Brioche met Vega Burger, paprika, augurk, tomaat, Ingendaeler monegask, burgersaus en cheddarkaas	

\* Hoofdgerechten worden geserveerd met Limburgse frites en mayo

**Koffie specialiteiten als digestief:**

koffie crème met advocaat en slagroom	4,95
koffie Limburgia (met ingendaeler Els en slagroom)	5,35
Koffie Chriske (ingendael kruidenbitter en slagroom)	5,35
Irish Koffie (met Ierse whisky en slagroom)	6,55
Koffie French (met grand marnier en slagroom)	6,35
Koffie Italia (met amaretto en slagroom)	6,35

**Koffies en Thee als digestief:**

kop thee (diverse smaken)	2,35
verse munt thee (met honing)	3,00
koffie crème (met koffie likeur)	2,35
cappuccino (met koffie likeur)	2,40
espresso (met koffie likeur)	2,50
latte macchiato (met koffie likeur)	3,65

