

Chriske's Dinerkaart vanaf 16.30 uur.

"Veurgerechte Vleis"

Huisgemaakte tomaten "potaasj" 5,95
potaasj met verse groenten uit de tuinen van Margraten

Gebakken Limburgse bloedworst 9,25
met appeltjes uit de fruittuinen van Margraten en Ingendaeler Monegask

Salade Chriske 9,25
met gebakken "Kuusj" spekjes afgeblust met Ingendaeler kruidenbitter, gesmolten Val- dieu kaas, honing en noten

Carpaccio van het Limburgse rund 10,95
met rucola sla, truffel crème, zure dragonuien en geroosterde pijnboompitten

"Werm Vleis- streekgerechte"

"Kuusj" satébrochettes 15,95
varkenssaté spiesen met huisgemaakte satésaus, courgette atjar en kroepoek

Oma's Limburgs runder "Zoervleis" 15,95
bereid volgens traditioneel Limburgs marinade receptuur, met huisgemaakte appelcompote van Margraatse appeltjes en verse rode kool

Huisgemarkineerde "Kuusj" Spareribs 19,95
varkens- spareribs geserveerd met 2 sausjes en dagverse salade

Bommeriger Hoenderfilet 16,95
sappige hoenderbout met warme groenten garnituur en rode wijnsaus

Heuvellandse "Knijnsbats in 't Zoer" 18,95
met huisgemaakte appelcompote van Margraatse appeltjes en verse rode kool

Teidevoo a la Chriske 15,95
Limburgse specialiteit van kalfsvlees, champignons, augurken, zilveruitjes en gekookt Heuvelland ei in een volle tomatensaus

Hollands biefstuk 21,95
met warme groenten garnituur en huisgemaakte zwarte pepersaus

"Veurgerechte Vès"

Noorse zalm carpaccio 9,95
met Limburgse mosterdsaus, kappertjes, olijven en dragonuitjes

Salade Limburgse Geulforel 9,95
met verse gemengde sla, olijven, kappertjes, balsamico crème en dragonuitjes

Scampi's a la Chriske 10,95
gebakken in olijfolie met rode peper, sjalotjes, knoflook en Heuvelland kruiden

"Veurgerechte zonder Vleis of Vès" (Vega)

Huisgemaakte "uienpotaasj" 5,95
met sneetje Limburgs rogge

Salade "Mergraote" 9,50
salade met huisgemaakte dressing, rode bieten, appeltjes uit de tuinen van Margraten, walnoten en geitenkaas

Limburgse gebakken champignons a la Chriske 7,95
met Heuvellandkruiden, in een gegratineerde romige kruidensaus

Supplementen:

Diverse broodsoorten met huisgemaakte kruidenboter 4,75
Supplement Limburgse frieten 2,55
Supplement warme groenten/ salade 2,75
Supplement koude saus 0,60
Supplement warme saus 1,95



Chriske's specialiteits wijn uitsluitend per fles.

Darkhorse Chardonnay | Land van herkomst: Amerika, Californië
Donkergele kleur, deze wijn heeft rijke geuren van kokos en vanille en rijp geel fruit. In de smaak is de wijn zowel vol romig als fris. In de afdrank is de wijn kruidig en blijft hij lang nasmaken.

Darkhorse Cabernet Sauvignon | Land van herkomst: Amerika, Californië
Een mooie kersenrode kleur met paarse tinten, in de neus ruik je meteen ouderwetse pijptabak, donker rood fruit afgewisseld met specerijen en leer. Wanneer je een slokje drink zul je merken dat de wijn een kruidige volle rijke smaak heeft afgewisseld met rijpe tannines. Een wijn die zich ideaal matcht met een mooi stuk vlees

**Vraag vrijblijvend naar onze huiswijnen per glas
of neem een kijkje in onze drankenkaart.**

Heb jij een allergie of een voedsel intolerantie, geef het aan de bediening door.

Zij zoeken samen met jou en de keuken naar en gepaste oplossing.

Hoofdgerechten worden geserveerd met Limburgse friet en mayo