



# A la carte

**Combineer uw gerechten, 3 gangen voor € 29,50**

## Voorgerechten

Pittige pompoensoep met gebakken appel, scampi en pompoenpittenolie	6,50
Cappuccino van bospaddenstoelen met kastanjechampignons en poeder van eekhoortjesbrood 	6,50
Reebokpaté met vijgenchutney en briochebroodje	10,50
Salade met gebakken bloedworst met spek, appel en appelstroop dressing*	10,50
Herfst salade van gemarineerde rode en gele biet, witlof, frisée, warme geitenkaas, dadels en walnoot* 	12,50
Klassieke Waldorfsalade met zacht gegaarde kwartelborstje en het pootje gekonfijt*	12,50
Cocktail salade van rivierkreeftjes en little gem-sla met gemarineerde tomaatjes, kerriemayonaise en een pittige mangochutney*	13,50
Terrine van gekonfijte en gerookte eend met eendenlever en zwarte geweldige pruimen	14,50
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en geschaafde Old Amsterdammer	14,50

**\*Supplement geserveerd als maaltijdsalade 4,-**

*Dieetwensen en/of allergieën? Laat het ons weten!*

*Bij 10 personen of meer stellen wij een menukeuze aan u voor.*

HOTEL  
BRASSERIE **VUE**

## Hoofdgerechten

Hamburger Vue met bacon, cheddar, augurk, tomaat, rode ui, coleslaw en bbq sauce	14,50
Oosterse spareribs met gepofte aardappel, kruiden crème fraîche en aioli	17,50
Gepocheerde kabeljauw met romige spitskool, kerrie, kreeftensaus en garnalen	16,50
Gebakken rundersteak met cognac-pepersaus en een winters garnituur	16,50
Limburgs zuurvlees met dikke frieten, mayonaise, appelcompote en frisse salade	15,50
Hertenbiefstuk met preiselbeerensaus en hertenstoof met zilveruitjes en een winters garnituur <i>(4,25 toeslag in combinatie met een 3-gangen menu)</i>	21,50
Limburgse hoender, zacht gegaard met romige truffelsaus en een winters garnituur	16,50
Konijn gestoofd in bockbier met gestoofde kweeper en een winters garnituur	15,50
Zwijnshaas met bospaddenstoelensaus en een winters garnituur	18,50
Ravioli met gebakken bospaddenstoelen en saus van eekhoortjesbrood 	15,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een portie friet en mayonaise*

## **Supplementen 2,75 per portie**

Warme groentes van het seizoen

Klassieke salade, zoals oma die maakte, met een gekookt eitje

## Desserts

Huisgemaakte cheesecake met stoofperensorbet	7,50
Dame blanche, vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	6,50
Coupe de cherises, vanille ijs met warme kersen en slagroom	6,75
Appelcrumble met kaneelijs	7,25
Koude champagnesabayon met stoofperen en witte chocolade ijs	7,50
Hazelnootcrunch met koffiesaus	8,50

*Dieetwensen en/of allergieën? Laat het ons weten!*

*Bij 10 personen of meer stellen wij een menukeuze aan u voor.*

HOTEL  
BRASSERIE **VUE**