

Lekkernijenkkaart

Zin in een lekker hapje of een heerlijke lunch?

Tussen 12.00 uur en 17.30 uur serveren wij onderstaande heerlijke gerechten.

Vanaf 17.30 uur beschikken wij nog over een Barkaart, waardoor u nog altijd de mogelijkheid heeft om koffie met vlaai, koud borrelgarnituur, tapas en ijscoupes te bestellen. Vanaf 18.00 uur bent u van harte welkom in ons Restaurant Ingendael, waar wij een mooie à la carte kaart voor u ter beschikking hebben.

Gezonde fitness-salade: € 8,75

Frisse salade geserveerd met o.a. gegrilde kipfilet, overgoten met een heerlijke kruiden-yoghurtdressing

Salade van de dag: € 8,75

Verskillende slasoorten, naar wens geserveerd met vis- of vleesspecialiteiten

Soepje van de dag: € 4,50

Huisgemaakte soep, geserveerd in een royale kop en verfijnd met verse kruiden

Deze suggesties zullen worden geserveerd met ovenverse broodjes en echte boter.

Panini: € 5,50

Panini belegd met parmabam, kruidenboter en zongedroogde tomaatjes

Panini belegd met boerenkaas, Limburgse gekookte ham en groene pesto

Wraps: € 7,95

Wrap gevuld met huisgemarineerde Schotse zalmfilet, sla, rode uitjes en crème fraîche

Wrap "gezond": gevuld met jong belegen kaas, gekookte achterham, tomaatjes en sla

Uitsmijter "Heuvelland": € 6,50

Drie sneetjes brood belegd met ham, kaas en huisgemarineerde rosbeef, geserveerd met drie gebakken eieren

Tosti "Vue des Montagnes": € 6,50

Mega-tosti, onderwets lekkere tosti, geserveerd met ketchup; laat u eens verrassen!

Deze suggesties zullen worden geserveerd met een klein slagarnituur en bijpassende dressing.

Coupe "Ingendael": € 5,95

Drie bolletjes ijs op een salade van vers fruit, overgoten met een likeurtje en geserveerd met slagroom

Coupe "Looney Tunes": € 3,95

Kinderijsje geserveerd in een leuke beker, vergezeld door een lekkere lolly

De lekkernijenkkaart geldt tijdens de weekenden en in de zomermaanden. Gerechten kunnen beperkt beschikbaar zijn in de midweken van de winter.

Vue des Montagnes à la Carte

Welkom in Hotel Restaurant Vue des Montagnes. Voor u ligt de kaart van ons Restaurant 'Ingendael'. **Dagelijks vanaf 18.00 uur.**

Op Vrijdag (vanaf 18.00 uur) en Zondag (vanaf 16.00 uur) serveren wij uitsluitend een luxe 4-gangen buffet ad € 27,50 p.p.

De dagelijkse uitdaging van zowel de bedienende brigade, als de keuken brigade, is het onze gasten naar de zin te maken.

Om onze service te optimaliseren, zijn hierdoor suggesties van uw kant van harte welkom.

Wij wensen u alvast veel culinair plezier!

Team Vue des Montagnes

Onze voorgerechten:

Carpaccio van zacht gegaarde lamsbout geserveerd met asperges, gemarineerde anijszwammen en een lichte salade € 12,95

Timbaaltje van gepocheerde rode bietjes, geserveerd op een crème van ricotta begeleid door een fijne salade en knoflookcroutons (vegetarisch) € 8,50

"Cannelloni" van huisgemarineerde Schotse zalmfilet, gevuld met gegaarde asperges en gepresenteerd met een frisse kruidensla en romige huisdressing € 11,50

Dunne plakjes van gegaarde kalfsmuis geserveerd op een marmelade van komkommer, afgearneerd met een bouquetje sla en gepofte cherry tomaatjes € 9,50

Onze tussengerechten:

Royale portie romige aspergesoep, bij u aan tafel uitgeserveerd met de theekan, gevuld met stukjes asperges en verse tuinkruiden (vegetarisch) € 7,00

Roergebakken 'spätzles' en asperges met een dekseltje van gerookte zalm en geserveerd met een fijne witte wijnsaus € 12,50

Licht gebonden bloemkool soep in een wijnglas geserveerd, op smaak gebracht met lente-uitjes en uitgebakken spekjes € 6,00

Verrassing ? Surprise menu !

Onze chef kok stelt graag een speciaal menu voor u samen met heerlijkheden uit seizoen en streek !
Laat u eens verrassen !

3-gangen : € 29,50 4-gangen : € 34,50 5-gangen : € 39,50

Het 'Ingendael' Buffet

Uitstekend 4 Gangen Buffet

Iedere vrijdag vanaf 18.00 uur; Iedere zondag vanaf 16.00 uur (m.u.v. de feestdagen)

Onze hoofdgerechten:

Gegrilde lamsracks geserveerd met Hollandse asperges, overgoten door een zachte mint saus met bolletjes roze peper € 24,50

Op de huid gebakken roodbaars filet, geserveerd met een saffraan saus en strepen van rucola olie € 19,50

Asperges 'à la Flamande': Hollandse asperges geserveerd met Limburgse grottenham, peterselie, minikrieltjes en geklaarde boter € 19,50

Krokant bakje van filodeeg gevuld met o.a. geroerbakte asperges, quorn en geroosterde sesamzaadjes, geserveerd in een Oosterse marinade (vegetarisch) € 15,50

Botermalse kalfsoester geserveerd met eigen smaakvolle jus en gepresenteerd op een ratatouille met verse tijm en knoflook € 19,50

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met passende aardappel- en groentegarnituren

Onze nagerechten:

Coupe gevuld met fruitsalade, geserveerd met drie bolletjes Australian ijs en verse room € 8,50

Taartje van ananasparfait met rozemarijn geserveerd met een koude ananascompôte € 8,50

Verskillende soorten kaas geserveerd met notenrozijnen brood en Limburgse appelstroop € 8,50

Smaakvolle fantasie van verse aardbeien 'à la Romanov' € 9,50

Onze huiswijnen:

<i>Witte wijn</i>	<i>prijs per glas</i>	<i>per fles</i>
Culemborg Chenin blanc 2007 South Africa	€ 3,75	€ 18,50
<i>Rode wijn</i>		
Domaine des Trois Orris, 2003 La Pierre Blanche	€ 3,75	€ 18,50
<i>Rosé wijn</i>		
Vin de Pays des Côtes Catalanes Aife rosé 2005, Domaine des Trois Orris	€ 3,75	€ 18,50

Wij beschikken over een uitgebreide wijnkaart !