

Hotel Restaurant Vue des Montagnes

Welkom in Hotel Restaurant Vue des Montagnes. Voor u ligt de kaart van ons Restaurant Ingendael.

Hierin vindt u onder andere onze lekkernijenkaart, diner kaart, wijnkaart en informatie over andere gelegenheden die u zeker niet mag missen.

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



Wist u dat wij ook beschikken over 5 vergaderzalen, waaronder een Board Room en een Penthouse met ruim dakterras, allen voorzien van de modernste audiovisuele apparatuur en Draadloos Internet ? Vergaderen in deze groene omgeving, het paradijselijke Geuldal, zal uw vergadering een extra rustgevend en uniek tintje geven !

Hotel Restaurant Vue des Montagnes: ook uw locatie voor het houden van een diner, feest, receptie, babyborrel, doopfeest, communiefeest of koffietafel.

Voor meer informatie hierover staat ons verkoopteam u graag te woord!

Wilt u op de hoogte blijven van onze speciale thema avonden en unieke arrangementen? Vraag het bedienend personeel dan voor een adreskaartje van ons Hotel en wij sturen u regelmatig informatie toe.

Lekkernijekaart

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.

Soep van de dag € 5,00

Huisgemaakte soep geserveerd in een royale kop verfijnd met verse tuinkruiden

Tosti € 7,00

Mega tosti "Vue des Montagnes": Een grote trammazino belegd met ham en kaas en gereserveerd met een mooi slagarnituur

Uitsmijter "Heuvelland" € 7,00

Drie sneetjes brood belegd met ham, kaas en huisgemaarineerde rosbief, geserveerd met drie gebakken scharreleieren

Panini's € 6,00

Italiaans: met Parmaham, kruidenboter, zongedroogde tomaat en olijfschijfjes

OF

Hollands: met boerenkaas en Limburgse ham afgewerkt met pesto

OF

Frans: met gerookte kalkoenfilet, mango-appel chutney en blauwe schimmelkaas

Wraps € 8,50

Met licht gerookte Schotse zalmfilet, salade, dunne uiringen en tzatziki saus

OF

Met Parmaham, salade, zongedroogde tomaat, olijfjes en pesto

Salades

Klassieke Ceasar salade: Romeinse salade met gegrilde kipfilet, ansjovisfilet, zongedroogde tomaat,

Parmezaanse kaasvlokken en croutons

€ 9,50

OF

Mediterraanse Ceasar salade: Romeinse salade met souvlaki van lam, ansjovisfilet, zongedroogde tomaat,

Parmezaanse kaasvlokken en croutons; Geserveerd met verse tzatziki

€ 11,50

Vleesgerechten

Deze gerechten worden geserveerd met een mooie salade en Vlaamse frieten

'n Lekker "Videeke": kippenpasteitje naar origineel Belgisch recept € 12,50

Gemaarineerde spareeribs "Cajun style" met chilisaus € 14,50

Royale portie gegrilde runder-entrecôte geserveerd met huisgemaakte kruidenboter € 22,50

Afsluiters

Coupe met een salade van vers fruit salade en drie bolletjes Australian ijs, overgoten met een likeurtje en afgemaakt met verse slagroom

€ 7,50

"Omelette Siberienne" gepresenteerd met warme kersen € 7,50

Coupe "Looney Tunes" (kinderijsje) € 4,50

Surprise Menu van de Chef

Wilt u verrast worden en iets bijzonders eten, dan is dit uw kans !

U geeft aan wat u niet in het menu wenst en onze Chef verrast u met een zeer nauwkeurig samengesteld menu !

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

Ook buiten de zomer is het goed toeven in ons hotel! De Engels aandoende bar, grenzend aan het restaurant, voert een uitgebreide drankenkaart met diverse kleine gerechten en heerlijke tapas. De stijlvolle lounge naast de bar, compleet met ruime zithoek en gezellige haard, nodigt als het ware uit om even bij te komen na een dag vol ontspannende inspanning.



Vue des Montagnes à la Carte

Onze voorgerechten:

“Vegetarisch kwartetje” : Geroosterde aubergines ingelegd in kruidenolie, huisgemaakte hummus, gemarineerde gepofte *cherry* tomaten en een *fritata* van bospaddenstoelen en rode paprika, heerlijk begeleid door verse knoflookbroodjes € 9,50

Hertencarpaccio doorweven van ganzenlever, geserveerd met een zachte crème van zoete aardappel, geserveerd met een compote van sjalot en een krokant koekje van filodeeg met mosterd en ham, begeleid door een frisse salade € 13,50

Salade van Voerendaalse geitenkaas met wilde bospaddenstoelen, in roomboter gebakken en afgeblust met een *glacé* van balsamico, gepresenteerd met een krokantje van *Livar* buikspek € 11,50

Carpaccio van Groenlandse kabeljauwfilet, geserveerd op een *guacamole* crème met een frisse salade, Noorse garnaltjes en een chips van truffel aardappel € 11,50

Cappuccino van krachtige heldere wildbouillon, geserveerd met Madeira, reepjes gerookte eendenborst en verse tuinkruiden, verfijnd door een laagje ‘lopende’ room € 7,00

‘n Rijkelijk gevuld minestrone soepje begeleid door een *focaccia* stengel besmeerd met *rucola* olie en grof zeezout € 7,00

Onze hoofdgerechten:

- Onze klassieker: Royale portie gegrilde runder-entrecôte, geserveerd met knoflookkruidenboter, verse dikke “fritten” en een mooie salade (*speciaal voor de niet wild liefhebber*)! € 22,50
- ‘n Superspies van *Lomo Ibérico* varkenshaasje met een roomsaus van dragon en begeleid door een stampot van savooiekool € 20,50
- Heerlijk malse hertenrugfilet, geserveerd met een in de rode wijn gegaarde stoofpeer en een volle portsaus, daarbij een mooi pakketje van *Pommes Dauphines* € 24,50
- Gebakken wilde eendenfilets geserveerd met een bitterbal van geconfijte bout, overgoten door een lichtzoete Grand Marnier sinaasappelsaus met romige koolrabi € 22,50
- Vegetarische risotto met bospaddenstoelen en gegrilde mediterrane groenten, gepresenteerd met verse Parmezaan schilfers, zongedroogde tomaat en basilicum cress € 15,50
- Op de huid gebakken snoekbaarsfilet op een bedje van gestoofde groentjes, *Pommes Nature* en een sausje van Noilly-Prat € 19,50

Onze nagerechten:

- Coupe gevuld met verse fruitsalade & geserveerd met drie bolletjes *Australian* ijs en verse room € 8,50
- Assortiment van verschillende Euregionale kazen begeleid door authentieke appel-peren stroop en Limburgs notenroggebroad € 8,50
- ‘n Mooi trio van winter dessertjes: Wij presenteren een huisgemaakte *tiramisu*; ‘n gepocheerde peer en koude sabayon afgewerkt met een *crumble* van caramel € 9,50
- Warme chocoladecake met kokos, een *ganache* van witte chocolade, tequila en stukjes banaan, geserveerd met geslagen room en een bolletje kokosijs € 9,50
- Parfait van *Aachener* printen geserveerd met Tia Maria siroop en een crème van puree chocolade € 9,50

Dagelijks kunt u in ons restaurant à la carte eten, met uitzondering van vrijdag en zondag.

Op deze dagen in het weekend serveren wij een luxe vier gangen buffet.

De prijs van het buffet bedraagt € 27,50 p.p.

Het “Ingendael” Buffet

IEDERE VRIJDAG VANAF 18.00 UUR; IEDERE ZONDAG VANAF 16.00 UUR*

Hotel Restaurant Vue des Montagnes***+, is rustig gesitueerd in het paradijselijke Geuldal, aan de ingang van natuurontwikkelingsproject “Ingendael”. Het riviertje de Geul stroomt er letterlijk door de grote parkachtige tuin. Voor de gast is er een eigentijdse bar en het à la carte restaurant “Ingendael”. Het restaurant staat bekend om zijn goede keuken en de vriendelijke bediening. In de tuin zijn er diverse terrassen en een ruime **gratis parking**.

In ons vernieuwde restaurant of op ons buitenbordes met uitzicht op Natuurpark Ingendael en de Mergelrotsen bieden wij:

Het ‘Ingendael’ Buffet

Uitstekend 4 Gangen Buffet

Verrassende hapjes op tafel gepresenteerd als voorafje – Uitgebreid Voorgerechtenbuffet met diverse vlees- & visgerechten en salades – Soepen – Hoofdgerechten van vlees- & vis met bijpassende seizoensgarnituren en begeleidende sauzen - Europees kaasplateau – Grand Dessertbuffet

In een persoonlijke en ongedwongen sfeer zal er een Viergangen – Buffet verzorgd worden. U bepaalt zelf met hoeveel gasten u aan tafel plaatsneemt en bovendien bepaalt u uw eigen hoeveelheid en uw eigen tempo! Onze chef-kok stelt wekelijks een gevarieerd menu voor u samen bestaande uit voorgerechten, soepen, hoofdgerechten, een Europees kaasplateau en desserts, uitblinkend door geraffineerde combinaties. U kunt genieten van diverse vlees- en visgerechten. Speciaal geselecteerde wijnen en passende muziek omlijsten het geheel.

Deze Viergangen Buffetten verzorgen wij voor de prijs van EURO 27,50 p.p. Kinderen van 0 tot 12 jaar kunnen mee genieten voor de halve prijs. Wellicht kunt u uw bezoek aan Hotel Restaurant Vue des Montagnes combineren met een wandeling, fietstocht of een andere activiteit in het mooie Geuldal. Onze hotelreceptie heeft diverse, gevarieerde wandel- & fietsroutes voor u ter beschikking. Een andere unieke omgevingstip voor groepen: Een bezoek aan de Geulhemmer Groeve; een eeuwenoud grottenstelsel met schitterende wandschilderingen, een Oranje Galerij, een Rotswoning, een fossielenmuseum en een Kapel uit de Franse Revolutie!

Op maandag, dinsdag, woensdag, donderdag en zaterdag serveren wij heerlijk 3-, 4-, & 5-gangen à la carte diners, ook hier bent u van harte welkom ! *Reserveert u wel eventjes vooraf om teleurstellingen te voorkomen !*

Zowel keukenbrigade als bedienend personeel verheugen zich op uw komst en zullen u een onvergetelijke avond bezorgen. Een basis om er weer een week fris tegenaan te gaan ! Vol vertrouwen hopen wij u te mogen begroeten.

*** (M.u.v. de feestdagen, op deze dagen verzorgen wij extra feestelijke buffetten, informeer hiernaar bij onze receptie).**

Elke vrijdag vanaf 18.00 uur en elke zondag vanaf 16.00 uur

Een heerlijk 4-gangen Buffet zoals bijvoorbeeld:

Amuse van het huis

Voorgerechten

Gerookte forelfilet begeleid door appelkappertjes en een kruidencrème

~~*~~

Carpaccio van ossenhaas begeleid door gedroogde pomodori en olijfjes

~~*~~

Carpaccio van roze tonijnfilet begeleid door kappertjes en pijnboompitjes

~~*~~

Huisgemarineerde rosbeef en kalfsmuis begeleid door geweldige Franse pruimen en nootjes

~~*~~

Gemarineerde zalm begeleid door limoentjes en een kruidensla

Dit buffet wordt begeleid door

Salade met gebakken spekjes en honingdressing

~~*~~

Frisse “Griekse salade” met feta kaas en peperoni’s

Soepen

Heldere runderbouillon met verse groente en kruiden

~~*~~

Romige champignonsoep met lente-uitjes

Hoofdgerechten

In roomboter gebakken slibtong op een bedje van prei begeleid door een witte wijnsaus

~~*~~

Provençaals gekruide kalkoenfilet begeleid door een romige truffelsaus

~~*~~

Traditionele Boeuf Bourignon met champignons en uitjes

~~*~~

Rosevalaadappels, in de schil bereid met verse tijm en knoflook

~~*~~

Op de lente gebaseerde groentemelange

Dessert

Europees kaasplateau met diverse Euregionale kaassoorten begeleid met druifjes, nootjes en diverse broodsoorten.

Grand Dessertbuffet met tal van huisgemaakte zoete zaligheden

Wijnkaart

Huiswijnen

Witte wijn:

Millstream Chenin Blanc
South Africa

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Een fris fruitige witte wijn, met een licht zure smaak van citrus en passievrucht. Een uitgebalanceerde krachtige wijn met een fijne geur van weidebloempjes.

Rosé wijn:

Domaine des Trois Orris,
Aife Rosé

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Onze rosé huiswijn is gemaakt van 2/3 deel Grenache Noir en 1/3 deel Carignan Noir. Men proeft klein rood fruit, vol en mineraal met veel lengte en kracht. Het is een elegant en frisse droge rosé. Verkwikkend op elk uur van de dag.

Rode wijn:

Domaine des Trois Orris,
La Pierre Blanche

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Onze rode huiswijn biedt het beste van twee uitersten; de zon van het zuiden en het fris fruitige van het hooggebergte. Het kruidige van de berghellingen, waar weinig anders groeit dan tijm en rozemarijn, zorgt ervoor dat dit een lekkere wijn voor elk moment is. Een elegant samenspel van Grenache, Carignan en Lladoner druiven.

Witte Wijnen

Elfenhof Gruner veltliner 2008 *per fles* € 22,50
Rechtstreeks uit Oostenrijk hebben wij voor u deze mooie, droge wijn die perfect combineert met vele, diverse gerechten. Helder groengeel van kleur, kruidig geurend en voor 100% gemaakt uit de typisch Oostenrijkse Gruner Veltliner druif beschikt deze wijn dan ook over het zeer kenmerkende, licht peperige accent. Hierdoor houdt de wijn zich heel goed staande naast wat meer kruidige en krachtige gerechten en sauzen, maar hij is ook heerlijk bij bijna elk visgerecht.

Land / streek: Oostenrijk / Rust; Druif (-ven): Grüner Veltliner

Klevner (Pinot Blanc) Alsace 2005 *per fles* € 26,50
Jean-Paul Ecklé & Fils, Appellation Alsace contrôlée

Elzasser wijn is gemakkelijk herkenbaar aan de uitgesproken directe expressie van de druif. Hier vinden we een zuivere rijpe geur van wit fruit. Een vriendelijk en zacht karakter dat velen zal aanspreken bij praktisch alle gerechten waarin vis of wit vlees is gebruikt.

Land / streek: Frankrijk / Elzas; Druif (-ven): Pinot blanc

Château de la Tuilerie Costières de Nîmes A.C. 2007 *per fles* € 29,50

De Amerikaanse Robert Parker wordt gezien als een van 's werelds beste wijnjournalisten / schrijvers. Hij heeft deze geweldige wijn ontdekt en afgelopen jaar beloond met een toprecensie voor de Winespectator. De wijn is bloemig en doet enigszins vet aan, maar is de frisheid geenszins verloren. Drink deze wijn bij vis, wit vlees en gevogelte, maar probeer hem ook eens bij pasta gerechten!

Land / streek: Frankrijk / Rhone; Druif (-ven): Grenache Blanc, Viognier

Granito Colchagua Valley 2006 *per fles* € 31,50

Volle, krachtige wijn die door zijn houtrijping het beste past bij rijke gerechten. Rijke sauzen, gevogelte, vis en zelfs varkenshaas en kalfsvlees zijn perfect in balans met de tropische fruitsmaken van deze Colecion Privada

Land / streek: Chili / Central Valley; Druif (-ven): Chardonnay

Winzerhof Thorle Rheinhessen 2006 *per fles* € 34,50

Duitsland geldt al enkele jaren als het land van de toekomst op wijngebied. Johannes Thörle is een jonge wijnmaker die bekend staat om zijn minerale en frisse stijl. Deze droge wijn is fenomenaal bij kruidige gerechten, zuurkool, zeevruchten en salades.

Land / Streek: Duitsland / Saulheim in Rheinhessen; Druif (-ven): Riesling

Domaine de Fouassier Sancerre A.C. 2007 *per fles* € 39,50

Deze frisse, licht zure wijn komt uit de wereldberoemde Loire vallei. Hij heeft duidelijke tonen van groene appel, citrusvruchten en vuursteen. Uitstekende begeleider van gerechten met schaal- en schelpdieren, visgerechten en salades. U kunt deze wijn ook eens proberen bij een lekkere geitenkaas.

Land / streek: Frankrijk / Loire; Druif (-ven): Sauvignon Blanc

Rode Wijnen

Quinta Hinojal, Castilla y Leon 2004

per fles

€ 22,50

Tempranillo

Volle purperrode wijn uit de Spaanse streek Castilla y Leon. De wijn kent intens veel fruit, vooral rijpe kers en zwarte pruim, de tannine is zeer mild. Door een houtrijping van 12 maanden wordt de wijn voorzien van een extra smaaksensatie die mooi verweven is en daardoor nooit te nadrukkelijk aanwezig zal zijn. De wijn is fruitintens; zacht en mondvullend zijn typische kenmerken van deze spannende topper. Combineer deze wijn met lamsvlees, entrecote, pasta's en kazen.

Land / streek: Spanje / Castilla y Leon; Druif (-ven): Tempranillo

Chateau de la Tuilerie Costieres de Nimes 2006

per fles

€ 24,50

Vanaf noordelijke hellingen, uit het zuiden van de Rhône komt deze toch nog prachtige rode wijn. Toch nog, omdat het wijnseizoen van 2006 heel lang te droog en warm is geweest. Toen de oogst bijna op een ramp uitdraaide begon het eind augustus gelukkig te regenen. De druiven waren toen rijp en goed ontwikkeld wat geresulteerd heeft in een top jaar! Volle, krachtige smaken, veel fruit, mooi verweven tannines en milde kruiden maken dit een volwassen wijn die als begeleiding vraagt om Mediterrane smaken. Absoluut aan te raden bij gegrilde gerechten met veel kruiden en zelfs bittere chocolade.

Land / streek: Frankrijk / Rhone; Druif(-ven): Syrah, Grenache Noir

Granito Colchagua Valley 2006

per fles

€ 25,50

Het gebied waar deze wijn gemaakt wordt ligt in het midden van Chili en is onderhevig aan koude luchtstromen afkomstig van de Stille Oceaan. Het resultaat hiervan is dat de wijnen veel frisheid bevatten, ondanks hun stevige karakter. De kersenrode kleur van deze wijn verraad de volle en krachtige fruitsmaken van kers, bosbessen en pruimen. Ontdek ook de kruiden en lichte anijssmaak terwijl u deze wijn drinkt bij gegrilde gerechten, wild en oude kazen.

Land / streek: Chili / Central Valley; Druif (-ven): Carmenère

Elfenhof Ruster Robin "Classic" 2008

per fles

€ 26,50

Rechtsreeks uit Oostenrijk hebben wij voor u deze klassieke, droge, rode wijn. Een harmonisch samenspel tussen 3 druivensoorten; Pinot Noir, Blaufränkisch en Zweigelt. Een wat lichtere rode wijn die niet houtgerijpt is. Desalniettemin staat hij sterk naast gerechten met rood vlees en kazen.

Land / streek: Oostenrijk / Rust; Druif (-ven): Pinot Noir, Blaufränkisch, Zweigelt

Fattoria Betti Chianti Montalbano 2006

per fles

€ 34,50

Deze klassieke Chianti wordt gemaakt in een subzone van het 'Chianti Classico' gebied in de Italiaanse Toscane op een wijngoed dat al sinds 1800 in bezit is van de familie Betti. Deze wijn wordt na 12 maanden gebotteld in stalen of betonnen cuves en heeft dus geen houtrijping gehad. Het is een subtiele krachtpatser met intense fruitsmaken als pruimen, kersen en cassis als ook aroma's van cederhout, vanille en anijs. Geweldig bij rood vlees, stoofpotten en klein wild.

Land/ streek: Italië / Toscane (Chianti); Druif (-ven): Sangiovese, Canaiolo, Cabernet

Vieux Chateau Calon Montagne Saint-Emillion 2001

per fles

€ 39,50

De gemeente waar deze toch wel complexe wijn vandaan komt ligt net ten noorden van het Saint-Émilion gebied naast het grotere en bekendere Lalande de Pomerol. Over het algemeen zijn de wijnen uit Saint-Émilion wat soepeler en makkelijker te drinken. De wijn geeft een warm mondgevoel waarin de tannines zacht zijn en mooi verweven in de wijn. Ervaar de lichte verouderingsgeuren; leer en mos in deze wijn op leeftijd. Perfect bij pure, kruidige gerechten, vleesgerechten en milde kazen.

Land / streek: Frankrijk / Montagne; Druif(-ven): Merlot, Cabernet Sauvignon

Mousserende wijnen

Prosecco

€ 4,50 per glas / € 24,50 per fles

Prosecco is de naam van deze Noord Italiaanse mousserende wijn, en hij is gemaakt van de gelijknamige druif. De wijn is verfrissend smaakvol, lekker drinkbaar en licht fruitig. Echt wijn om van te genieten, gewoon om (buiten) te drinken, maar ook lekker bij lichte gerechten zoals vele salades en lichte visgerechten. Ook lekker bij een dessert

Cava “Arte Latino”

€ 32,50 per fles

Een heerlijke, frisse Cava met fijne pareling en een zachte afdronk. Meer dan eens komt deze Cava tijdens blind degustaties uit tussen gerenommeerde Champagnes!

Champagne brut Tradition

€ 29,- per fles

Tarlant ½ fles

Elegant droge champagne met een soepel en ronde structuur, perfect als aperitief, maar minstens zo aangenaam in combinatie met schelpdieren of vis.

Champagne brut Tradition Moët & Chandon

€ 59,- per fles

Moët et Chandon creëerde hier een evenwichtige samenstelling van de drie druiven Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier voor de bereiding van deze Champagne. De Brut Imperial verwekt een grondige en harmonieuze sensatie, een frisse maturiteit en soepele lijnen.

Deze Champagne is heel fijn in de mond, evenwichtig en soepel.

Dessertwijn

Toso Moscato Spumante Dolce S.A.

€ 4,50 per glas / € 27,- per fles

Een frisse, fruitige dessertwijn uit Italië, waarbij een subtiel bubbeltje zorgt voor de perfecte begeleiding van uw zoete nagerecht.

Hotel Restaurant Vue des Montagnes

Welkom in Hotel Restaurant Vue des Montagnes. Voor u ligt de kaart van ons Restaurant Ingendael.

Hierin vindt u onder andere onze lekkernijenkaart, diner kaart, wijnkaart en informatie over andere gelegenheden die u zeker niet mag missen.

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



Wist u dat wij ook beschikken over 5 vergaderzalen, waaronder een Board Room en een Penthouse met ruim dakterras, allen voorzien van de modernste audiovisuele apparatuur en Draadloos Internet? Vergaderen in deze groene omgeving, het paradijselijke Geuldal, zal uw vergadering een extra rustgevend en uniek tintje geven!

Hotel Restaurant Vue des Montagnes: ook uw locatie voor het houden van een diner, feest, receptie, babyborrel, doopfeest, communiefeest of koffietafel.

Voor meer informatie hierover staat ons verkoopteam u graag te woord!

Wilt u op de hoogte blijven van onze speciale thema avonden en unieke arrangementen?

Vraag het bedienend personeel dan voor een adreskaartje van ons Hotel en wij sturen u regelmatig informatie toe.

Lekkernijkaart

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.

Soep van de dag € 5,00

Huisgemaakte soep geserveerd in een royale kop verfijnd met verse tuinkruiden

Tosti € 7,00

Mega tosti "Vue des Montagnes": Een grote trammazino belegd met ham en kaas en gereserveerd met een mooi slagarnituur

Uitsmijter "Heuvelland" € 7,00

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

Panini's € 6,00

Italiaans: met Parmaham, kruidenboter, zongedroogde tomaat en olijfschijfjes

OF

Hollands: met boerenkaas en Limburgse ham afgewerkt met pesto

OF

Frans: met gerookte kalkoenfilet, mango-appel chutney en blauwe schimmelkaas

Wraps € 8,50

Met licht gerookte Schotse zalmfilet, salade, dunne uiringen en tzatziki saus

OF

Met Parmaham, salade, zongedroogde tomaat, olijfjes en pesto

Salades

Klassieke Ceasar salade: Romeinse salade met gegrilde kipfilet, ansjovisfilet, zongedroogde tomaat,

Parmezaanse kaasvlokken en croutons

€ 9,50

OF

Mediterraanse Ceasar salade: Romeinse salade met souvlaki van lam, ansjovisfilet, zongedroogde tomaat,

Parmezaanse kaasvlokken en croutons; Geserveerd met verse tzatziki

€ 11,50

Vleesgerechten

Deze gerechten worden geserveerd met een mooie salade en Vlaamse frieten

'n Lekker "Videeke": kippenpasteitje naar origineel Belgisch recept € 12,50

Gemarineerde spare ribs "Cajun style" met chilisaus € 14,50

Royale portie gegrilde runder-entrecôte geserveerd met huisgemaakte kruidenboter € 22,50

Afsluiters

Coupe met een salade van vers fruit salade en drie bolletjes Australian ijs, overgoten met een likeurtje

en afgemaakt met verse slagroom

€ 7,50

"Omelette Siberienne" gepresenteerd met warme kersen € 7,50

Coupe "Looney Tunes" (kinderijsje)

€ 4,50

Surprise Menu van de Chef

Wilt u verrast worden en iets bijzonders eten, dan is dit uw kans !

U geeft aan wat u niet in het menu wenst en onze Chef verrast u met een zeer nauwkeurig samengesteld menu !

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

Ook buiten de zomer is het goed toeven in ons hotel! De Engels aandoende bar, grenzend aan het restaurant, voert een uitgebreide drankenkaart met diverse kleine gerechten en heerlijke tapas. De stijlvolle lounge naast de bar, compleet met ruime zithoek en gezellige haard, nodigt als het ware uit om even bij te komen na een dag vol ontspannende inspanning.



Vue des Montagnes à la Carte

Onze voorgerechten:

“Vegetarisch kwartetje” : Geroosterde aubergines ingelegd in kruidenolie, huisgemaakte hummus, gemarineerde gepofte *cherry* tomaten en een *fritata* van bospaddenstoelen en rode paprika, heerlijk begeleid door verse knoflookbroodjes € 9,50

Hertencarpaccio doorweven van ganzenlever, geserveerd met een zachte crème van zoete aardappel, geserveerd met een compote van sjalot en een krokant koekje van filodeeg met mosterd en ham, begeleid door een frisse salade € 13,50

Salade van Voerendaalse geitenkaas met wilde bospaddenstoelen, in roomboter gebakken en afgeblust met een *glacé* van balsamico, gepresenteerd met een krokantje van *Livar* buikspek € 11,50

Carpaccio van Groenlandse kabeljauwfilet, geserveerd op een *guacamole* crème met een frisse salade, Noorse garnaltjes en een chips van truffel aardappel € 11,50

Cappuccino van krachtige heldere wildbouillon, geserveerd met Madeira, reepjes gerookte eendenborst en verse tuinkruiden, verfijnd door een laagje ‘lopende’ room € 7,00

‘n Rijkelijk gevuld minestrone soepje begeleid door een *focaccia* stengel besmeerd met *rucola* olie en grof zeezout € 7,00

Onze hoofdgerechten:

- Onze klassieker: Royale portie gegrilde runder-entrecôte, geserveerd met knoflookkruidenboter, verse dikke “fritten” en een mooie salade (*speciaal voor de niet wild liefhebber*)! € 22,50
- ‘n Superspies van *Lomo Ibérico* varkenshaasje met een roomsaus van dragon en begeleid door een stampot van savooiekool € 20,50
- Heerlijk malse hertenrugfilet, geserveerd met een in de rode wijn gegaarde stoofpeer en een volle portsaus, daarbij een mooi pakketje van *Pommes Dauphines* € 24,50
- Gebakken wilde eendenfilets geserveerd met een bitterbal van geconfijte bout, overgoten door een lichtzoete Grand Marnier sinaasappelsaus met romige koolrabi € 22,50
- Vegetarische risotto met bospaddenstoelen en gegrilde mediterrane groenten, gepresenteerd met verse Parmezaan schilfers, zongedroogde tomaat en basilicum cress € 15,50
- Op de huid gebakken snoekbaarsfilet op een bedje van gestoofde groentjes, *Pommes Nature* en een sausje van Noilly-Prat € 19,50

Onze nagerechten:

- Coupe gevuld met verse fruitsalade & geserveerd met drie bolletjes *Australian* ijs en verse room € 8,50
- Assortiment van verschillende Euregionale kazen begeleid door authentieke appel-peren stroop en Limburgs notenroggebroad € 8,50
- ‘n Mooi trio van winter dessertjes: Wij presenteren een huisgemaakte *tiramisu*; ‘n gepocheerde peer en koude sabayon afgewerkt met een *crumble* van caramel € 9,50
- Warme chocoladecake met kokos, een *ganache* van witte chocolade, tequila en stukjes banaan, geserveerd met geslagen room en een bolletje kokosijs € 9,50
- Parfait van *Aachener* printen geserveerd met Tia Maria siroop en een crème van puree chocolade € 9,50

Dagelijks kunt u in ons restaurant à la carte eten, met uitzondering van vrijdag en zondag.

Op deze dagen in het weekend serveren wij een luxe vier gangen buffet.

De prijs van het buffet bedraagt € 27,50 p.p.

Het “Ingendael” Buffet

IEDERE VRIJDAG VANAF 18.00 UUR; IEDERE ZONDAG VANAF 16.00 UUR*

Hotel Restaurant Vue des Montagnes***+, is rustig gesitueerd in het paradijselijke Geuldal, aan de ingang van natuurontwikkelingsproject “Ingendael”. Het riviertje de Geul stroomt er letterlijk door de grote parkachtige tuin. Voor de gast is er een eigentijdse bar en het à la carte restaurant “Ingendael”. Het restaurant staat bekend om zijn goede keuken en de vriendelijke bediening. In de tuin zijn er diverse terrassen en een ruime **gratis parking**.

In ons vernieuwde restaurant of op ons buitenbordes met uitzicht op Natuurpark Ingendael en de Mergelrotsen bieden wij:

Het ‘Ingendael’ Buffet

Uitstekend 4 Gangen Buffet

Verrassende hapjes op tafel gepresenteerd als voorafje – Uitgebreid Voorgerechtenbuffet met diverse vlees- & visgerechten en salades – Soepen – Hoofdgerechten van vlees- & vis met bijpassende seizoensgarnituren en begeleidende sauzen - Europees kaasplateau – Grand Dessertbuffet

In een persoonlijke en ongedwongen sfeer zal er een Viergangen – Buffet verzorgd worden. U bepaalt zelf met hoeveel gasten u aan tafel plaatsneemt en bovendien bepaalt u uw eigen hoeveelheid en uw eigen tempo! Onze chef-kok stelt wekelijks een gevarieerd menu voor u samen bestaande uit voorgerechten, soepen, hoofdgerechten, een Europees kaasplateau en desserts, uitblinkend door geraffineerde combinaties. U kunt genieten van diverse vlees- en visgerechten. Speciaal geselecteerde wijnen en passende muziek omlijsten het geheel.

Deze Viergangen Buffetten verzorgen wij voor de prijs van EURO 27,50 p.p. Kinderen van 0 tot 12 jaar kunnen mee genieten voor de halve prijs. Wellicht kunt u uw bezoek aan Hotel Restaurant Vue des Montagnes combineren met een wandeling, fietstocht of een andere activiteit in het mooie Geuldal. Onze hotelreceptie heeft diverse, gevarieerde wandel- & fietsroutes voor u ter beschikking. Een andere unieke omgevingstip voor groepen: Een bezoek aan de Geulhemmer Groeve; een eeuwenoud grottenstelsel met schitterende wandschilderingen, een Oranje Galerij, een Rotswoning, een fossielenmuseum en een Kapel uit de Franse Revolutie!

Op maandag, dinsdag, woensdag, donderdag en zaterdag serveren wij heerlijk 3-, 4-, & 5-gangen à la carte diners, ook hier bent u van harte welkom ! *Reserveert u wel eventjes vooraf om teleurstellingen te voorkomen !*

Zowel keukenbrigade als bedienend personeel verheugen zich op uw komst en zullen u een onvergetelijke avond bezorgen. Een basis om er weer een week fris tegenaan te gaan ! Vol vertrouwen hopen wij u te mogen begroeten.

*** (M.u.v. de feestdagen, op deze dagen verzorgen wij extra feestelijke buffetten, informeer hiernaar bij onze receptie).**

Elke vrijdag vanaf 18.00 uur en elke zondag vanaf 16.00 uur

Een heerlijk 4-gangen Buffet zoals bijvoorbeeld:

Amuse van het huis

Voorgerechten

Gerookte forelfilet begeleid door appelkappertjes en een kruidencrème

~~*~~

Carpaccio van ossenhaas begeleid door gedroogde pomodori en olijfjes

~~*~~

Carpaccio van roze tonijnfilet begeleid door kappertjes en pijnboompitjes

~~*~~

Huisgemarineerde rosbeef en kalfsmuis begeleid door geweldige Franse pruimen en nootjes

~~*~~

Gemarineerde zalm begeleid door limoentjes en een kruidensla

Dit buffet wordt begeleid door

Salade met gebakken spekjes en honingdressing

~~*~~

Frisse “Griekse salade” met feta kaas en peperoni’s

Soepen

Heldere runderbouillon met verse groente en kruiden

~~*~~

Romige champignonsoep met lente-uitjes

Hoofdgerechten

In roomboter gebakken slibtong op een bedje van prei begeleid door een witte wijnsaus

~~*~~

Provençaals gekruide kalkoenfilet begeleid door een romige truffelsaus

~~*~~

Traditionele Boeuf Bourignon met champignons en uitjes

~~*~~

Rosevalaardappels, in de schil bereid met verse tijm en knoflook

~~*~~

Op de lente gebaseerde groentemelange

Dessert

Europees kaasplateau met diverse Euregionale kaassoorten begeleid met druifjes, nootjes en diverse broodsoorten.

Grand Dessertbuffet met tal van huisgemaakte zoete zaligheden

Wijnkaart

Huiswijnen

Witte wijn:

Millstream Chenin Blanc
South Africa

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Een fris fruitige witte wijn, met een licht zure smaak van citrus en passievrucht. Een uitgebalanceerde krachtige wijn met een fijne geur van weidebloempjes.

Rosé wijn:

Domaine des Trois Orris,
Aife Rosé

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Onze rosé huiswijn is gemaakt van 2/3 deel Grenache Noir en 1/3 deel Carignan Noir. Men proeft klein rood fruit, vol en mineraal met veel lengte en kracht. Het is een elegant en frisse droge rosé. Verkwikkend op elk uur van de dag.

Rode wijn:

Domaine des Trois Orris,
La Pierre Blanche

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Onze rode huiswijn biedt het beste van twee uitersten; de zon van het zuiden en het fris fruitige van het hooggebergte. Het kruidige van de berghellingen, waar weinig anders groeit dan tijm en rozemarijn, zorgt ervoor dat dit een lekkere wijn voor elk moment is. Een elegant samenspel van Grenache, Carignan en Lladoner druiven.

Witte Wijnen

Elfenhof Gruner veltliner 2008 *per fles* € 22,50
Rechtstreeks uit Oostenrijk hebben wij voor u deze mooie, droge wijn die perfect combineert met vele, diverse gerechten. Helder groengeel van kleur, kruidig geurend en voor 100% gemaakt uit de typisch Oostenrijkse Gruner Veltliner druif beschikt deze wijn dan ook over het zeer kenmerkende, licht peperige accent. Hierdoor houdt de wijn zich heel goed staande naast wat meer kruidige en krachtige gerechten en sauzen, maar hij is ook heerlijk bij bijna elk visgerecht.

Land / streek: Oostenrijk / Rust; Druif (-ven): Grüner Veltliner

Klevner (Pinot Blanc) Alsace 2005 *per fles* € 26,50
Jean-Paul Ecklé & Fils, Appellation Alsace contrôlée

Elzasser wijn is gemakkelijk herkenbaar aan de uitgesproken directe expressie van de druif. Hier vinden we een zuivere rijpe geur van wit fruit. Een vriendelijk en zacht karakter dat velen zal aanspreken bij praktisch alle gerechten waarin vis of wit vlees is gebruikt.

Land / streek: Frankrijk / Elzas; Druif (-ven): Pinot blanc

Château de la Tuilerie Costières de Nîmes A.C. 2007 *per fles* € 29,50

De Amerikaanse Robert Parker wordt gezien als een van 's werelds beste wijnjournalisten / schrijvers. Hij heeft deze geweldige wijn ontdekt en afgelopen jaar beloond met een toprecensie voor de Winespectator. De wijn is bloemig en doet enigszins vet aan, maar is de frisheid geenszins verloren. Drink deze wijn bij vis, wit vlees en gevogelte, maar probeer hem ook eens bij pasta gerechten!

Land / streek: Frankrijk / Rhone; Druif (-ven): Grenache Blanc, Viognier

Granito Colchagua Valley 2006 *per fles* € 31,50

Volle, krachtige wijn die door zijn houtrijping het beste past bij rijke gerechten. Rijke sauzen, gevogelte, vis en zelfs varkenshaas en kalfsvlees zijn perfect in balans met de tropische fruitsmaken van deze Colecion Privada

Land / streek: Chili / Central Valley; Druif (-ven): Chardonnay

Winzerhof Thorle Rheinhessen 2006 *per fles* € 34,50

Duitsland geldt al enkele jaren als het land van de toekomst op wijngebied. Johannes Thörle is een jonge wijnmaker die bekend staat om zijn minerale en frisse stijl. Deze droge wijn is fenomenaal bij kruidige gerechten, zuurkool, zeevruchten en salades.

Land / Streek: Duitsland / Saulheim in Rheinhessen; Druif (-ven): Riesling

Domaine de Fouassier Sancerre A.C. 2007 *per fles* € 39,50

Deze frisse, licht zure wijn komt uit de wereldberoemde Loire vallei. Hij heeft duidelijke tonen van groene appel, citrusvruchten en vuursteen. Uitstekende begeleider van gerechten met schaal- en schelpdieren, visgerechten en salades. U kunt deze wijn ook eens proberen bij een lekkere geitenkaas.

Land / streek: Frankrijk / Loire; Druif (-ven): Sauvignon Blanc

Rode Wijnen

Quinta Hinojal, Castilla y Leon 2004

per fles

€ 22,50

Tempranillo

Volle purperrode wijn uit de Spaanse streek Castilla y Leon. De wijn kent intens veel fruit, vooral rijpe kers en zwarte pruim, de tannine is zeer mild. Door een houtrijping van 12 maanden wordt de wijn voorzien van een extra smaaksensatie die mooi verweven is en daardoor nooit te nadrukkelijk aanwezig zal zijn. De wijn is fruitintens; zacht en mondvullend zijn typische kenmerken van deze spannende topper. Combineer deze wijn met lamsvlees, entrecote, pasta's en kazen.

Land / streek: Spanje / Castilla y Leon; Druif (-ven): Tempranillo

Chateau de la Tuilerie Costieres de Nimes 2006

per fles

€ 24,50

Vanaf noordelijke hellingen, uit het zuiden van de Rhône komt deze toch nog prachtige rode wijn. Toch nog, omdat het wijnseizoen van 2006 heel lang te droog en warm is geweest. Toen de oogst bijna op een ramp uitdraaide begon het eind augustus gelukkig te regenen. De druiven waren toen rijp en goed ontwikkeld wat geresulteerd heeft in een top jaar! Volle, krachtige smaken, veel fruit, mooi verweven tannines en milde kruiden maken dit een volwassen wijn die als begeleiding vraagt om Mediterrane smaken. Absoluut aan te raden bij gegrilde gerechten met veel kruiden en zelfs bittere chocolade.

Land / streek: Frankrijk / Rhone; Druif(-ven): Syrah, Grenache Noir

Granito Colchagua Valley 2006

per fles

€ 25,50

Het gebied waar deze wijn gemaakt wordt ligt in het midden van Chili en is onderhevig aan koude luchtstromen afkomstig van de Stille Oceaan. Het resultaat hiervan is dat de wijnen veel frisheid bevatten, ondanks hun stevige karakter. De kersenrode kleur van deze wijn verraad de volle en krachtige fruitsmaken van kers, bosbessen en pruimen. Ontdek ook de kruiden en lichte anijssmaak terwijl u deze wijn drinkt bij gegrilde gerechten, wild en oude kazen.

Land / streek: Chili / Central Valley; Druif (-ven): Carmenère

Elfenhof Ruster Robin "Classic" 2008

per fles

€ 26,50

Rechtsreeks uit Oostenrijk hebben wij voor u deze klassieke, droge, rode wijn. Een harmonisch samenspel tussen 3 druivensoorten; Pinot Noir, Blaufränkisch en Zweigelt. Een wat lichtere rode wijn die niet houtgerijpt is. Desalniettemin staat hij sterk naast gerechten met rood vlees en kazen.

Land / streek: Oostenrijk / Rust; Druif (-ven): Pinot Noir, Blaufränkisch, Zweigelt

Fattoria Betti Chianti Montalbano 2006

per fles

€ 34,50

Deze klassieke Chianti wordt gemaakt in een subzone van het 'Chianti Classico' gebied in de Italiaanse Toscane op een wijngoed dat al sinds 1800 in bezit is van de familie Betti. Deze wijn wordt na 12 maanden gebotteld in stalen of betonnen cuves en heeft dus geen houtrijping gehad. Het is een subtiele krachtpatser met intense fruitsmaken als pruimen, kersen en cassis als ook aroma's van cederhout, vanille en anijs. Geweldig bij rood vlees, stoofpotten en klein wild.

Land/ streek: Italië / Toscane (Chianti); Druif (-ven): Sangiovese, Canaiolo, Cabernet

Vieux Chateau Calon Montagne Saint-Emillion 2001

per fles

€ 39,50

De gemeente waar deze toch wel complexe wijn vandaan komt ligt net ten noorden van het Saint-Émilion gebied naast het grotere en bekendere Lalande de Pomerol. Over het algemeen zijn de wijnen uit Saint-Émilion wat soepeler en makkelijker te drinken. De wijn geeft een warm mondgevoel waarin de tannines zacht zijn en mooi verweven in de wijn. Ervaar de lichte verouderingsgeuren; leer en mos in deze wijn op leeftijd. Perfect bij pure, kruidige gerechten, vleesgerechten en milde kazen.

Land / streek: Frankrijk / Montagne; Druif(-ven): Merlot, Cabernet Sauvignon

Mousserende wijnen

Prosecco

€ 4,50 per glas / € 24,50 per fles

Prosecco is de naam van deze Noord Italiaanse mousserende wijn, en hij is gemaakt van de gelijknamige druif. De wijn is verfrissend smaakvol, lekker drinkbaar en licht fruitig. Echt wijn om van te genieten, gewoon om (buiten) te drinken, maar ook lekker bij lichte gerechten zoals vele salades en lichte visgerechten. Ook lekker bij een dessert

Cava “Arte Latino”

€ 32,50 per fles

Een heerlijke, frisse Cava met fijne pareling en een zachte afdronk. Meer dan eens komt deze Cava tijdens blind degustaties uit tussen gerenommeerde Champagnes!

Champagne brut Tradition

€ 29,- per fles

Tarlant ½ fles

Elegant droge champagne met een soepel en ronde structuur, perfect als aperitief, maar minstens zo aangenaam in combinatie met schelpdieren of vis.

Champagne brut Tradition Moët & Chandon

€ 59,- per fles

Moët et Chandon creëerde hier een evenwichtige samenstelling van de drie druiven Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier voor de bereiding van deze Champagne. De Brut Imperial verwekt een grondige en harmonieuze sensatie, een frisse maturiteit en soepele lijnen.

Deze Champagne is heel fijn in de mond, evenwichtig en soepel.

Dessertwijn

Toso Moscato Spumante Dolce S.A.

€ 4,50 per glas / € 27,- per fles

Een frisse, fruitige dessertwijn uit Italië, waarbij een subtiel bubbeltje zorgt voor de perfecte begeleiding van uw zoete nagerecht.

Hotel Restaurant Vue des Montagnes

Welkom in Hotel Restaurant Vue des Montagnes. Voor u ligt de kaart van ons Restaurant Ingendael.

Hierin vindt u onder andere onze lekkernijenkaart, diner kaart, wijnkaart en informatie over andere gelegenheden die u zeker niet mag missen.

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



Wist u dat wij ook beschikken over 5 vergaderzalen, waaronder een Board Room en een Penthouse met ruim dakterras, allen voorzien van de modernste audiovisuele apparatuur en Draadloos Internet ? Vergaderen in deze groene omgeving, het paradijselijke Geuldal, zal uw vergadering een extra rustgevend en uniek tintje geven !

Hotel Restaurant Vue des Montagnes: ook uw locatie voor het houden van een diner, feest, receptie, babyborrel, doopfeest, communiefeest of koffietafel.

Voor meer informatie hierover staat ons verkoopteam u graag te woord!

Wilt u op de hoogte blijven van onze speciale thema avonden en unieke arrangementen? Vraag het bedienend personeel dan voor een adreskaartje van ons Hotel en wij sturen u regelmatig informatie toe.

Lekkernijekaart

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.

Soep van de dag € 5,00

Huisgemaakte soep geserveerd in een royale kop verfijnd met verse tuinkruiden

Tosti € 7,00

Mega tosti "Vue des Montagnes": Een grote trammazino belegd met ham en kaas en gereserveerd met een mooi slagarnituur

Uitsmijter "Heuvelland" € 7,00

Drie sneetjes brood belegd met ham, kaas en huisgemaarineerde rosbief, geserveerd met drie gebakken scharreleieren

Panini's € 6,00

Italiaans: met Parmaham, kruidenboter, zongedroogde tomaat en olijfschijfjes

OF

Hollands: met boerenkaas en Limburgse ham afgewerkt met pesto

OF

Frans: met gerookte kalkoenfilet, mango-appel chutney en blauwe schimmelkaas

Wraps € 8,50

Met licht gerookte Schotse zalmfilet, salade, dunne uiringen en tzatziki saus

OF

Met Parmaham, salade, zongedroogde tomaat, olijfsjes en pesto

Salades

Klassieke Caesar salade: Romeinse salade met gegrilde kipfilet, ansjovisfilet, zongedroogde tomaat,

Parmezaanse kaasvlokken en croutons

€ 9,50

OF

Mediterraanse Caesar salade: Romeinse salade met souvlaki van lam, ansjovisfilet, zongedroogde tomaat,

Parmezaanse kaasvlokken en croutons; Geserveerd met verse tzatziki

€ 11,50

Vleesgerechten

Deze gerechten worden geserveerd met een mooie salade en Vlaamse frieten

'n Lekker "Videeke": kippenpasteitje naar origineel Belgisch recept € 12,50

Gemaarineerde spareeribs "Cajun style" met chilisaus € 14,50

Royale portie gegrilde runder-entrecôte geserveerd met huisgemaakte kruidenboter € 22,50

Afsluiters

Coupe met een salade van vers fruit salade en drie bolletjes Australian ijs, overgoten met een likeurtje

en afgemaakt met verse slagroom

€ 7,50

"Omelette Siberienne" gepresenteerd met warme kersen € 7,50

Coupe "Looney Tunes" (kinderijsje) € 4,50

Surprise Menu van de Chef

Wilt u verrast worden en iets bijzonders eten, dan is dit uw kans !

U geeft aan wat u niet in het menu wenst en onze Chef verrast u met een zeer nauwkeurig samengesteld menu !

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

Ook buiten de zomer is het goed toeven in ons hotel! De Engels aandoende bar, grenzend aan het restaurant, voert een uitgebreide drankenkaart met diverse kleine gerechten en heerlijke tapas. De stijlvolle lounge naast de bar, compleet met ruime zithoek en gezellige haard, nodigt als het ware uit om even bij te komen na een dag vol ontspannende inspanning.



Vue des Montagnes à la Carte

Onze voorgerechten:

“Vegetarisch kwartetje” : Geroosterde aubergines ingelegd in kruidenolie, huisgemaakte hummus, gemarineerde gepofte *cherry* tomaten en een *fritata* van bospaddenstoelen en rode paprika, heerlijk begeleid door verse knoflookbroodjes € 9,50

Hertencarpaccio doorweven van ganzenlever, geserveerd met een zachte crème van zoete aardappel, geserveerd met een compote van sjalot en een krokant koekje van filodeeg met mosterd en ham, begeleid door een frisse salade € 13,50

Salade van Voerendaalse geitenkaas met wilde bospaddenstoelen, in roomboter gebakken en afgeblust met een *glacé* van balsamico, gepresenteerd met een krokantje van *Livar* buikspek € 11,50

Carpaccio van Groenlandse kabeljauwfilet, geserveerd op een *guacamole* crème met een frisse salade, Noorse garnaltjes en een chips van truffel aardappel € 11,50

Cappuccino van krachtige heldere wildbouillon, geserveerd met Madeira, reepjes gerookte eendenborst en verse tuinkruiden, verfijnd door een laagje ‘lopende’ room € 7,00

‘n Rijkelijk gevuld minestrone soepje begeleid door een *focaccia* stengel besmeerd met *rucola* olie en grof zeezout € 7,00

Onze hoofdgerechten:

- Onze klassieker: Royale portie gegrilde runder-entrecôte, geserveerd met knoflookkruidenboter, verse dikke “fritten” en een mooie salade (*speciaal voor de niet wild liefhebber*)! € 22,50
- ‘n Superspies van *Lomo Ibérico* varkenshaasje met een roomsaus van dragon en begeleid door een stampot van savooiekool € 20,50
- Heerlijk malse hertenrugfilet, geserveerd met een in de rode wijn gegaarde stoofpeer en een volle portsaus, daarbij een mooi pakketje van *Pommes Dauphines* € 24,50
- Gebakken wilde eendenfilets geserveerd met een bitterbal van geconfijte bout, overgoten door een lichtzoete Grand Marnier sinaasappelsaus met romige koolrabi € 22,50
- Vegetarische risotto met bospaddenstoelen en gegrilde mediterrane groenten, gepresenteerd met verse Parmezaan schilfers, zongedroogde tomaat en basilicum cress € 15,50
- Op de huid gebakken snoekbaarsfilet op een bedje van gestoofde groentjes, *Pommes Nature* en een sausje van Noilly-Prat € 19,50

Onze nagerechten:

- Coupe gevuld met verse fruitsalade & geserveerd met drie bolletjes *Australian* ijs en verse room € 8,50
- Assortiment van verschillende Euregionale kazen begeleid door authentieke appel-peren stroop en Limburgs notenroggebroad € 8,50
- ‘n Mooi trio van winter dessertjes: Wij presenteren een huisgemaakte *tiramisu*; ‘n gepocheerde peer en koude sabayon afgewerkt met een *crumble* van caramel € 9,50
- Warme chocoladecake met kokos, een *ganache* van witte chocolade, tequila en stukjes banaan, geserveerd met geslagen room en een bolletje kokosijs € 9,50
- Parfait van *Aachener* printen geserveerd met Tia Maria siroop en een crème van puree chocolade € 9,50

Dagelijks kunt u in ons restaurant à la carte eten, met uitzondering van vrijdag en zondag.

Op deze dagen in het weekend serveren wij een luxe vier gangen buffet.

De prijs van het buffet bedraagt € 27,50 p.p.

Het “Ingendael” Buffet

IEDERE VRIJDAG VANAF 18.00 UUR; IEDERE ZONDAG VANAF 16.00 UUR*

Hotel Restaurant Vue des Montagnes***+, is rustig gesitueerd in het paradijselijke Geuldal, aan de ingang van natuurontwikkelingsproject “Ingendael”. Het riviertje de Geul stroomt er letterlijk door de grote parkachtige tuin. Voor de gast is er een eigentijdse bar en het à la carte restaurant “Ingendael”. Het restaurant staat bekend om zijn goede keuken en de vriendelijke bediening. In de tuin zijn er diverse terrassen en een ruime **gratis parking**.

In ons vernieuwde restaurant of op ons buitenbordes met uitzicht op Natuurpark Ingendael en de Mergelrotsen bieden wij:

Het ‘Ingendael’ Buffet

Uitstekend 4 Gangen Buffet

Verrassende hapjes op tafel gepresenteerd als voorafje – Uitgebreid Voorgerechtenbuffet met diverse vlees- & visgerechten en salades – Soepen – Hoofdgerechten van vlees- & vis met bijpassende seizoensgarnituren en begeleidende sauzen - Europees kaasplateau – Grand Dessertbuffet

In een persoonlijke en ongedwongen sfeer zal er een Viergangen – Buffet verzorgd worden. U bepaalt zelf met hoeveel gasten u aan tafel plaatsneemt en bovendien bepaalt u uw eigen hoeveelheid en uw eigen tempo! Onze chef-kok stelt wekelijks een gevarieerd menu voor u samen bestaande uit voorgerechten, soepen, hoofdgerechten, een Europees kaasplateau en desserts, uitblinkend door geraffineerde combinaties. U kunt genieten van diverse vlees- en visgerechten. Speciaal geselecteerde wijnen en passende muziek omlijsten het geheel.

Deze Viergangen Buffetten verzorgen wij voor de prijs van EURO 27,50 p.p. Kinderen van 0 tot 12 jaar kunnen mee genieten voor de halve prijs. Wellicht kunt u uw bezoek aan Hotel Restaurant Vue des Montagnes combineren met een wandeling, fietstocht of een andere activiteit in het mooie Geuldal. Onze hotelreceptie heeft diverse, gevarieerde wandel- & fietsroutes voor u ter beschikking. Een andere unieke omgevingstip voor groepen: Een bezoek aan de Geulhemmer Groeve; een eeuwenoud grottenstelsel met schitterende wandschilderingen, een Oranje Galerij, een Rotswoning, een fossielenmuseum en een Kapel uit de Franse Revolutie!

Op maandag, dinsdag, woensdag, donderdag en zaterdag serveren wij heerlijk 3-, 4-, & 5-gangen à la carte diners, ook hier bent u van harte welkom ! *Reserveert u wel eventjes vooraf om teleurstellingen te voorkomen !*

Zowel keukenbrigade als bedienend personeel verheugen zich op uw komst en zullen u een onvergetelijke avond bezorgen. Een basis om er weer een week fris tegenaan te gaan ! Vol vertrouwen hopen wij u te mogen begroeten.

*** (M.u.v. de feestdagen, op deze dagen verzorgen wij extra feestelijke buffetten, informeer hiernaar bij onze receptie).**

Elke vrijdag vanaf 18.00 uur en elke zondag vanaf 16.00 uur

Een heerlijk 4-gangen Buffet zoals bijvoorbeeld:

Amuse van het huis

Voorgerechten

Gerookte forelfilet begeleid door appelkappertjes en een kruidencrème

~~*~~

Carpaccio van ossenhaas begeleid door gedroogde pomodori en olijfsjes

~~*~~

Carpaccio van roze tonijnfilet begeleid door kappertjes en pijnboomplitjes

~~*~~

Huisgemarineerde rosbeef en kalfsmuis begeleid door geweldige Franse pruimen en nootjes

~~*~~

Gemarineerde zalm begeleid door limoentjes en een kruidensla

Dit buffet wordt begeleid door

Salade met gebakken spekjes en honingdressing

~~*~~

Frisse “Griekse salade” met feta kaas en peperoni’s

Soepen

Heldere runderbouillon met verse groente en kruiden

~~*~~

Romige champignonsoep met lente-uitjes

Hoofdgerechten

In roomboter gebakken slibtong op een bedje van prei begeleid door een witte wijnsaus

~~*~~

Provençaals gekruide kalkoenfilet begeleid door een romige truffelsaus

~~*~~

Traditionele Boeuf Bourignon met champignons en uitjes

~~*~~

Rosevalaadappels, in de schil bereid met verse tijm en knoflook

~~*~~

Op de lente gebaseerde groentemelange

Dessert

Europees kaasplateau met diverse Euregionale kaassoorten begeleid met druifjes, nootjes en diverse broodsoorten.

Grand Dessertbuffet met tal van huisgemaakte zoete zaligheden

Wijnkaart

Huiswijnen

Witte wijn:

Millstream Chenin Blanc
South Africa

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Een fris fruitige witte wijn, met een licht zure smaak van citrus en passievrucht. Een uitgebalanceerde krachtige wijn met een fijne geur van weidebloempjes.

Rosé wijn:

Domaine des Trois Orris,
Aife Rosé

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Onze rosé huiswijn is gemaakt van 2/3 deel Grenache Noir en 1/3 deel Carignan Noir. Men proeft klein rood fruit, vol en mineraal met veel lengte en kracht. Het is een elegant en frisse droge rosé. Verkwikkend op elk uur van de dag.

Rode wijn:

Domaine des Trois Orris,
La Pierre Blanche

€ 3,75 per glas
€ 18,50 per fles

Onze rode huiswijn biedt het beste van twee uitersten; de zon van het zuiden en het fris fruitige van het hooggebergte. Het kruidige van de berghellingen, waar weinig anders groeit dan tijm en rozemarijn, zorgt ervoor dat dit een lekkere wijn voor elk moment is. Een elegant samenspel van Grenache, Carignan en Lladoner druiven.

Witte Wijnen

Elfenhof Gruner veltliner 2008 *per fles* € 22,50
Rechtstreeks uit Oostenrijk hebben wij voor u deze mooie, droge wijn die perfect combineert met vele, diverse gerechten. Helder groengeel van kleur, kruidig geurend en voor 100% gemaakt uit de typisch Oostenrijkse Gruner Veltliner druif beschikt deze wijn dan ook over het zeer kenmerkende, licht peperige accent. Hierdoor houdt de wijn zich heel goed staande naast wat meer kruidige en krachtige gerechten en sauzen, maar hij is ook heerlijk bij bijna elk visgerecht.

Land / streek: Oostenrijk / Rust; Druif (-ven): Grüner Veltliner

Klevner (Pinot Blanc) Alsace 2005 *per fles* € 26,50
Jean-Paul Ecklé & Fils, Appellation Alsace contrôlée

Elzasser wijn is gemakkelijk herkenbaar aan de uitgesproken directe expressie van de druif. Hier vinden we een zuivere rijpe geur van wit fruit. Een vriendelijk en zacht karakter dat velen zal aanspreken bij praktisch alle gerechten waarin vis of wit vlees is gebruikt.

Land / streek: Frankrijk / Elzas; Druif (-ven): Pinot blanc

Château de la Tuilerie Costières de Nîmes A.C. 2007 *per fles* € 29,50

De Amerikaanse Robert Parker wordt gezien als een van 's werelds beste wijnjournalisten / schrijvers. Hij heeft deze geweldige wijn ontdekt en afgelopen jaar beloond met een toprecensie voor de Winespectator. De wijn is bloemig en doet enigszins vet aan, maar is de frisheid geenszins verloren. Drink deze wijn bij vis, wit vlees en gevogelte, maar probeer hem ook eens bij pasta gerechten!

Land / streek: Frankrijk / Rhone; Druif (-ven): Grenache Blanc, Viognier

Granito Colchagua Valley 2006 *per fles* € 31,50

Volle, krachtige wijn die door zijn houtrijping het beste past bij rijke gerechten. Rijke sauzen, gevogelte, vis en zelfs varkenshaas en kalfsvlees zijn perfect in balans met de tropische fruitsmaken van deze Colecion Privada

Land / streek: Chili / Central Valley; Druif (-ven): Chardonnay

Winzerhof Thorle Rheinhessen 2006 *per fles* € 34,50

Duitsland geldt al enkele jaren als het land van de toekomst op wijngebied. Johannes Thörle is een jonge wijnmaker die bekend staat om zijn minerale en frisse stijl. Deze droge wijn is fenomenaal bij kruidige gerechten, zuurkool, zeevruchten en salades.

Land / Streek: Duitsland / Saulheim in Rheinhessen; Druif (-ven): Riesling

Domaine de Fouassier Sancerre A.C. 2007 *per fles* € 39,50

Deze frisse, licht zure wijn komt uit de wereldberoemde Loire vallei. Hij heeft duidelijke tonen van groene appel, citrusvruchten en vuursteen. Uitstekende begeleider van gerechten met schaal- en schelpdieren, visgerechten en salades. U kunt deze wijn ook eens proberen bij een lekkere geitenkaas.

Land / streek: Frankrijk / Loire; Druif (-ven): Sauvignon Blanc

Rode Wijnen

Quinta Hinojal, Castilla y Leon 2004

per fles

€ 22,50

Tempranillo

Volle purperrode wijn uit de Spaanse streek Castilla y Leon. De wijn kent intens veel fruit, vooral rijpe kers en zwarte pruim, de tannine is zeer mild. Door een houtrijping van 12 maanden wordt de wijn voorzien van een extra smaaksensatie die mooi verweven is en daardoor nooit te nadrukkelijk aanwezig zal zijn. De wijn is fruitintens; zacht en mondvullend zijn typische kenmerken van deze spannende topper. Combineer deze wijn met lamsvlees, entrecote, pasta's en kazen.

Land / streek: Spanje / Castilla y Leon; Druif (-ven): Tempranillo

Chateau de la Tuilerie Costieres de Nimes 2006

per fles

€ 24,50

Vanaf noordelijke hellingen, uit het zuiden van de Rhône komt deze toch nog prachtige rode wijn. Toch nog, omdat het wijnseizoen van 2006 heel lang te droog en warm is geweest. Toen de oogst bijna op een ramp uitdraaide begon het eind augustus gelukkig te regenen. De druiven waren toen rijp en goed ontwikkeld wat geresulteerd heeft in een top jaar! Volle, krachtige smaken, veel fruit, mooi verweven tannines en milde kruiden maken dit een volwassen wijn die als begeleiding vraagt om Mediterrane smaken. Absoluut aan te raden bij gegrilde gerechten met veel kruiden en zelfs bittere chocolade.

Land / streek: Frankrijk / Rhone; Druif(-ven): Syrah, Grenache Noir

Granito Colchagua Valley 2006

per fles

€ 25,50

Het gebied waar deze wijn gemaakt wordt ligt in het midden van Chili en is onderhevig aan koude luchtstromen afkomstig van de Stille Oceaan. Het resultaat hiervan is dat de wijnen veel frisheid bevatten, ondanks hun stevige karakter. De kersenrode kleur van deze wijn verraad de volle en krachtige fruitsmaken van kers, bosbessen en pruimen. Ontdek ook de kruiden en lichte anijssmaak terwijl u deze wijn drinkt bij gegrilde gerechten, wild en oude kazen.

Land / streek: Chili / Central Valley; Druif (-ven): Carmenère

Elfenhof Ruster Robin "Classic" 2008

per fles

€ 26,50

Rechtsreeks uit Oostenrijk hebben wij voor u deze klassieke, droge, rode wijn. Een harmonisch samenspel tussen 3 druivensoorten; Pinot Noir, Blaufränkisch en Zweigelt. Een wat lichtere rode wijn die niet houtgerijpt is. Desalniettemin staat hij sterk naast gerechten met rood vlees en kazen.

Land / streek: Oostenrijk / Rust; Druif (-ven): Pinot Noir, Blaufränkisch, Zweigelt

Fattoria Betti Chianti Montalbano 2006

per fles

€ 34,50

Deze klassieke Chianti wordt gemaakt in een subzone van het 'Chianti Classico' gebied in de Italiaanse Toscane op een wijngoed dat al sinds 1800 in bezit is van de familie Betti. Deze wijn wordt na 12 maanden gebotteld in stalen of betonnen cuves en heeft dus geen houtrijping gehad. Het is een subtiele krachtpatser met intense fruitsmaken als pruimen, kersen en cassis als ook aroma's van cederhout, vanille en anijs. Geweldig bij rood vlees, stoofpotten en klein wild.

Land/ streek: Italië / Toscane (Chianti); Druif (-ven): Sangiovese, Canaiolo, Cabernet

Vieux Chateau Calon Montagne Saint-Emillion 2001

per fles

€ 39,50

De gemeente waar deze toch wel complexe wijn vandaan komt ligt net ten noorden van het Saint-Émilion gebied naast het grotere en bekendere Lalande de Pomerol. Over het algemeen zijn de wijnen uit Saint-Émilion wat soepeler en makkelijker te drinken. De wijn geeft een warm mondgevoel waarin de tannines zacht zijn en mooi verweven in de wijn. Ervaar de lichte verouderingsgeuren; leer en mos in deze wijn op leeftijd. Perfect bij pure, kruidige gerechten, vleesgerechten en milde kazen.

Land / streek: Frankrijk / Montagne; Druif(-ven): Merlot, Cabernet Sauvignon

Mousserende wijnen

Prosecco

€ 4,50 per glas / € 24,50 per fles

Prosecco is de naam van deze Noord Italiaanse mousserende wijn, en hij is gemaakt van de gelijknamige druif. De wijn is verfrissend smaakvol, lekker drinkbaar en licht fruitig. Echt wijn om van te genieten, gewoon om (buiten) te drinken, maar ook lekker bij lichte gerechten zoals vele salades en lichte visgerechten. Ook lekker bij een dessert

Cava “Arte Latino”

€ 32,50 per fles

Een heerlijke, frisse Cava met fijne pareling en een zachte afdronk. Meer dan eens komt deze Cava tijdens blind degustaties uit tussen gerenommeerde Champagnes!

Champagne brut Tradition

€ 29,- per fles

Tarlant ½ fles

Elegant droge champagne met een soepel en ronde structuur, perfect als aperitief, maar minstens zo aangenaam in combinatie met schelpdieren of vis.

Champagne brut Tradition Moët & Chandon

€ 59,- per fles

Moët et Chandon creëerde hier een evenwichtige samenstelling van de drie druiven Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier voor de bereiding van deze Champagne. De Brut Imperial verwekt een grondige en harmonieuze sensatie, een frisse maturiteit en soepele lijnen.

Deze Champagne is heel fijn in de mond, evenwichtig en soepel.

Dessertwijn

Toso Moscato Spumante Dolce S.A.

€ 4,50 per glas / € 27,- per fles

Een frisse, fruitige dessertwijn uit Italië, waarbij een subtiel bubbeltje zorgt voor de perfecte begeleiding van uw zoete nagerecht.

“GENIETEN VAN EEN HEERLIJKE BRUNCH IN EEN UNIEKE LOCATIE”

Limburg: de Bourgondische provincie bij uitstek! Genieten van heerlijk eten en drinken, de prachtige natuur en de oprechte gastvrijheid van de Limburgers. Verstoep in de bossen van het schitterende Heuvelland ligt een unieke locatie op u te wachten: La Caverne de Geulhem.

La Caverne de Geulhem is een eeuwenoude mergelgrot, sfeervol aangekleed, verlicht met honderden kaarsen en geheel vloerverwarmd.

In deze romantische omgeving vinden met grote regelmaat feesten, partijen, bruiloften en andere (zakelijke) evenementen plaats.

Iedere zondag serveren wij een luxe “Vijf Gangen Grottenbrunch”. Breng uw zondag door in één van de oudste locaties van Nederland, en geniet in een gezellige ambiance van een parade van heerlijke gerechten.

Onze chef-kok stelt een gevarieerd menu voor u samen, bestaande uit:

*Gevarieerde voorgerechten van vis en vlees met salades en sauzen
(vanaf het buffet gepresenteerd)*

~°~

Een tongstrelende soep, op originele wijze aan tafel geserveerd

~°~

*Verskillende hoofdgerechten met bijpassende garnituren en sauzen
(vanaf het buffet gepresenteerd)*

~°~

Aan tafel geserveerd kaasplateau met stroop en Limburgs brood

~°~

Afsluitend dessert aan tafel geserveerd

Deze Zondagsbrunch in La Caverne de Geulhem verzorgen wij voor de prijs van € 35,- per persoon (exclusief de dranken). Kinderen van 6 tot 12 jaar kunnen mee genieten voor de halve prijs. Tevens bieden wij een all-in drankenarrangement aan voor € 25,- per persoon.

Voor uw gemak zetten wij alle bijzonderheden van onze brunch nog even op een rijtje:

- Wanneer: Iedere zondag
Hoe laat: Wij ontvangen u graag tussen 12.00 en 12.30 uur
Hoe lang: De brunch duurt ongeveer tot 16.00 uur
Parkeren: Doet u gratis op ons ruime parkeerterrein
Reserveren: Is gewenst, om teleurstellingen te voorkomen

Wij verheugen ons op uw komst en hopen u een onvergetelijke zondagmiddag te mogen bezorgen!