Bistrot de Liège®

Lunch van 12.00 tot 17.00 uur

Château St. Gerlach 1997-2012 Jubileum plat du jour 15,-

Huisgemaakte tomatensoep 6,-
Tomato soup ~ *Tomatensuppe*

Romige paddenstoelensoep 7,50
Creamy mushroom soup ~ *Pilzrahmsuppe*

Rijkgevulde salade vis 15,-
Salad fish ~ *Salat Fisch*

Salade Val-Dieu met een siroop gemaakt van Brand- Up bier 13,-
Salat serviert mit Val Dieu-Käse und Sirup von Brand- Up Bier
Salad with Val Dieu cheese and syrup of Brand- Up beer

Pain de campagne met licht gerookte runderlende 9,-
Softly smoked beef loin ~ *Leicht geräuchter Rinderlende*

Pain de campagne vitamine zee 9,-
Smoked salmon ~ *Räucherlachs*

Knoflookscampi's 15,-
Garlic prawns ~ *Knoblauchscampi's*

Ambachtelijke 'livar' kroketten (3 stuks)
met salade en Limburgse mosterd 10,50
Croquettes from the 'Livar' pork (3 pieces) with salad and Limburgian mustard
Kroketten vom 'Livar' Schwein (3 Stücks) mit Salat und Limburgischem Senf

Limburgs zoervleisj met een 'tuut' frites 16,-
Limburgian pickled meat with a 'bag' of chips
Limburger Sauerbraten mit einer 'Tüte' Pommes Frites

Quiche lorraine 11,-

Crème brulée 7,50

Dame blanche 7,50

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

This dish contains products from our estate or direct surroundings.

Bistrot de Liège®

Diner vanaf 18.00

Voorgerechten

Romige paddenstoelensoep 7.50
Creamy mushroom soup
Pilzrahmsuppe

Geitenkaassalade met tonijn en siroop van appel 14.50
Goat cheese salad with tuna fish and syrup from apple
Ziegenkäsesalat mit Thunfisch und Apfelsirup

Salade met confit de canard met kweeperencompote uit eigen boomgaard 12.50
Salad with confitted duck with a quince compote from our own orchard
Salat mit confit de canard mit einem Quittenkompott aus unserem eigenen Obstgarten

Salade met dungesneden gerookte runderfilet en truffelcrème 13.50
Salad with thinly sliced smoked beef and truffle cream
Salat mit dünn geschnittenem Rindfleisch und Trüffelcreme

Kreeft thermidor 20,-
Lobster thermidor
Hummer Thermidor

Plenkske van Limburgse specialiteiten (vanaf twee personen) 10.50 pp
twee livar kroketjes, Limburgse grottenkaas,gehaktbrood
en regionale garnituren
Platter with Limburgian specialties (starting from two persons)
two croquettes from the Livar pork, Limburgian cheese, meatloaf and regional garnitures
Platte von Limburgischem Spezialitäten(ab zwei Personen)
zwei Kroketten vom Livar Schwein, Limburgischer Käse, Hackbraten und regionale Garnituren

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

This dish contains products from our estate or direct surroundings.

Hoofdgerechten

Varkensnootjes met pruimen 21.50
Pork medallions with plums
Schweinemedaillons mit Pflaumen

Coq au vin 19.50
'Coq au vin'
'Coq au vin'

Gebakken dorade met een kruidensaus 22.50
Black sea bream with vegetables of the season
Gebratene Dorade mit Kräutersauce

Tournedos met stroganoffsaus en een 'tuut' frites 26.50
Tournedos with stroganoff sauce and a bag of chips
Tournedos mit Stroganoffsauce und einer 'Tüte' Pommes Frites

Gepocheerde sliptongen met normande saus 25.50
Poached soles with normandy sauce
Pochierte Seezungen mit Sauce Normandie

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

This dish contains products from our estate or direct surroundings.

Bistrot de Liège®

Desserts

Flensjes met vanille-ijs en sinaasappelsaus 8.50
Crepes with vanilla ice-cream and a sauce of orange juice
Crêpes mit Vanilleeis und einer Orangensaftsauce

Crème brulée 7.50
'Crème brulée'
'Crème brulée'

Tarte tatin met vanille-ijs 8.50
Tarte tatin with vanilla ice cream
Tarte Tatin mit Vanille-Eis

Kaasplankje met een appel-lavendel gelei uit eigen boomgaard 10.50
U kunt een keuze maken uit verschillende soorten kazen
Cheese platter with a jelly of apple and lavender from our orchard
Käseplatte mit einer Apfel-Lavendel Gelee aus unserem Obstgarten

Camembert a.o.p. - Noord Wester echte Edammer - Mimolette oud - St. Maure de Touraine a.o.p. - Livarot a.o.p. - Limburgse Grottenkaas - St. Nectaire a.o.p. - Blue d'Auvergne a.o.p.

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

This dish contains products from our estate or direct surroundings