Bistrot de Liège®

Kleine kaart (12.00 - 17.00 uur)

Plat du marché 17,50

Tomatensoep 5,50
Tomatosoup ~ *Tomatensuppe*

Garnalencroquettes met een crème van kruiden uit eigen tuin 10,-
Shrimp croquettes with a cream of herbs from our garden
Krabben Croquetten mit Crème von Kräutern aus eigenem Garten

Rijk gevulde salade vis 15,-
Fish salad ~ *Fischsalat*

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

Focaccia Bistrot de Liège met runderlende 10,-
Focaccia `Bistrot de Liège‘ with beef sirloin
Focaccia `Bistrot de Liège‘ mit Rinderlende

Focaccia gezond 8,-
Met Reypenaer kaas, ham, tomaat, komkommer en frisse salade
With Reypenaer cheese, ham, tomato, cucumber and fresh salad
Mit Reypenaer Käse, Schinken, Tomaten, Gurke und frischem Salat

Focaccia vitamine zee 9,-
Smoked salmon ~ *Räucherlachs*

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.

Voorgerechten / Appetizers / Vorspeisen

Zacht gegaarde kalfslende met tonijnmayonaise en wasabi-crème 13,50
Slow cooked veal sirloin with tuna mayonnaise and wasabi cream
Leicht gegarte Kalbslende mit Thunfisch Majonäse und Wasabicreme

Tomaten crevette 13,50
Tomato stuffed with Dutch shrimps
Tomate mit Holländischen Krabben gefüllt

Gekonfijte eendenbout op een salade van knolselderie en truffel 13,-
Preserved duck's leg on a salad of celeriac and truffle
Eingelegte Entenkeule auf einem Salat von Knollensellerie und Trüffel

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 / Main courses / Hauptgerichte

Ossenhaas met bearnaisesaus en een 'tuut' frites 27,-
Beef tenderloin with a béarnaise sauce and a 'bag' with chips
Rinderfilet mit einer Soße von Bearnaise und einer Tüte Pommes frites

Op de graat gebakken schol met boterjus, aardappelmousseline en seizoensgroenten 24,50
Plaice sautéed on the bones with butter gravy, potato mousseline and seasonal vegetables
Auf der Gräte gebratene Scholle mit Buttersoße, Kartoffelmousseline und Gemüse der Saison

Twee gehaktballetjes Bistrot de Liège met een saus van Imperator-bier en rozijnen, geserveerd met een ''tuut'' frites 17,50
Two Bistrot de Liège meatballs with a sauce of Imperator beer and raisins served with a 'bag' of chips
Zwei Hackfleischbällchen „Bistrot de Liège" mit einer Sauce von Imperator-Bier und Rosinen serviert mit eine Tüte Pommes frites

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.

Desserts

Ingendael freeze: mascarponecrème, koffie granité, vanille ijs en Ingendael siroop 8,50
Ingendael Freeze: mascarpone cream, coffee granita, vanilla ice cream and Ingendael syrup
Ingendael Freeze: Mascarponecreme, Kaffeegranité, Vanilleeis und Ingendaelsirup

Perzik 'Cardinal' 5,50
Peach 'Cardinal'
Pfirsich 'Cardinal'

Aardbeien Romanoff 7,50
Strawberry Romanoff
Erdbeeren Romanoff

Streekkaasje met pruimen uit eigen fruitgaard en Limburgse stroop 9,50
Regional cheese with plums from our own orchard and Limburgian syrup
Käse aus der Region mit Pflaumen aus dem eigenen Obstgarten und Limburgische Sirup

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.

Bistrotmenu à 35,-
(vanaf 18.00 uur)

Bouillabaisse
Bouillabaisse
Bouillabaisse

of/or/*oder*

Terrine de jambon au persil met mosterdcrème
Terrine of ham with parsley and mustardcream
Terrine von Schinken mit Petersilie und Senf-Creme

***

Op de huid gebakken snoekbaars met seizoensgroenten
en een saus gemaakt van veldzuring uit de tuin
Pike perch, sautéed in its skin, with seasonal vegetables
and a sauce made of sorrel from our garden
Auf der Haut gebratener Zander, mit Gemüse der Saison
und einer Soße von Sauerampfer aus unserem Garten

of/or/*oder*

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

***

Parfait van aardbeien
Strawberry parfait
Erdbeeren parfait

of/or/*oder*

Crème brûlée van lavendel
Crème brûlée of lavender
Crème brûlée von Lavendel

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.