Bistrot de Liège®

Lunch (12.00 - 17.00)

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

Huisgemaakte tomatensoep 6,-
Tomato soup ~ *Tomatensuppe*

Gegratineerde uiensoep 7,50
Onion soup topped with cheese ~ *Gratenierte Zwiebelsuppe*

Rijkgevulde 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

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

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

Bloedworst met appel en stroop 11,-
Black pudding with apple and syrup
Blutwurst mit Äpfel und Sirup

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

Crème brûlée 7,50
'Crème brûlée'
'Crème brûlée'

Tarte tatin 8.50
Tarte tatin
Tarte Tatin

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 / from / ab 18.00)

Voorgerechten / Appetizers / Vorspeise

Romige paddenstoelensoep 7.50
Creamy mushroom soup
Pilzrahmsuppe

Gegratineerde uiensoep 7.50
Onion soup topped with cheese
Zwiebelsuppe gratiniert

Salade met confit de canard met kweeperencompote uit eigen fruitgaard 12.50
Duck confit salad with quince compote from our own orchard
Salat mit confit de canard mit einem Quittenkompott aus unserem eigenen Obstgarten

Salade huisgemarineerde zalm 12.50
Salad with house marinated salmon
Salat mit haus mariniertem Lachs

Plenkske van Limburgse specialiteiten (vanaf twee personen) 10.50 pp
Twee 'Livar' kroketjes, Limburgse grottenkaas,gehaktbrood en regionale garnituren
Platter with Limburgian specialties (for two or more)
two croquettes from 'Livar' pork, Limburgian cheese, meatloaf and regional garnishes
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.

Bistrot de Liège®

Hoofdgerechten / Main courses / Hauptgerichte

Filet van Duroc-varken, geserveerd met gemengde groenten en een dragonsaus 20.50
Fillet of Duroc pork, served with mixed vegetables and a tarragon sauce
Filet vom Duroc-Schwein, serviert mit gemischtem Gemüse und Estragonsoße

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

Gebakken kabeljauwfilet met een saus, gemaakt van Noilly Prat 22.50
Sauteed cod fillet with a sauce made of Noilly Prat
Gebratenes Kabeljaufilet mit einer Soße von Noilly Prat

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

Sliptongetjes met seizoensgroenten, aardappelpuree en een botersaus 25.50
Sole fish with seasonal vegetables, mashed potatoes and a butter sauce
Seezunge mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree und einer Buttersoße

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

Karamel moelleux 8,-
Karamel moelleux
Karamel moelleux

Crème brûlée 7.50
'Crème brûlée'
'Crème brûlée'

Tarte tatin 8.50
Tarte tatin
Tarte Tatin

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

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.