

LUNCHKAART tot 17.00 uur



Bent u met 8 personen of meer dan kunt u uit max. 3 gerechten en/of

salades kiezen

Bolletje wit of spelt:

		<i>allergenen-info</i>
Broodje wildpaté	€ 9,50	1, 2, 7, 11
Broodje met hete kip	€ 9,50	1, 7, 11, 13
Broodje geitenkaas met appel en honing (vega)	€ 9,50	1, 5, 7, 11
Broodje gerookte forel met mieriksworteldressing	€ 9,50	1, 2, 3, 11

Soepen, geserveerd met brood

Tomatensoep biologisch en vegetarisch	€ 6,50	1, 10
Gegratineerde uiensoep biologisch en vegetarisch	€ 6,50	1, 7

Ouderwets lekker "Va Vreuger en Noe"

		<i>allergenen-info</i>
Spek en ei	€ 7,50	1, 2, 7, 11
Bloedworst met appel	€ 7,50	1, 6, 7, 11
Kippenpasteitje (bio) (met frites + € 2,00)	€ 9,50	1, 7, 11

Voor bij de borrel:

Portie bitterballen 10 stuks	€ 8,00	1, 6, 10, 11
Portie BIETerballen 8 stuks (vega)	€ 10,50	1, 6, 10, 11

Al onze bitterballen zijn van biologische kwaliteit. (H)eerlijk!!

Limburgse Lekkernijen "Hoselder Vespertellerkes"

Echte Limburger Sjtinkkiës (vega)	€ 10,50	1, 5, 7, 11
Kaasplankje met streekkazen (vega)	€ 12,50	1, 5, 7, 11
Wandelplenske: Specialiteiten van de streek; warm, koud, vlees en vis	€ 14,50	1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 11

1) gluten; 2) eieren; 3) vis; 4) pinda; 5) noten; 6) soja; 7) melk en lactose; 8) schaaldieren; 9) weekdieren; 10) selderie; 11) mosterd; 12) sesamzaad; 13) sulfiet; 14) lupine



KERSTSPECIALITEIT

4-gangen verrassingsmenu € 39 ,50

3-gangen kindermenu € 17,50

MENUKAART (à la carte) van 12.00 – 20.00 uur

Groepen vanaf 8 personen kunnen uit max. 3 gerechten kiezen

Voorgerechten

		<i>allergenen-info</i>
Krachtige wildbouillon met bospaddenstoelen	€ 7,50	1,10,13
Huisgemarineerde zalm met een heerlijke dressing (Schots, bio)	€ 12,50	1, 2,3,11,13
Bietencarpaccio met geitenkaas vegetarisch bio	€ 12,50	1, 6, 7, 11, 13
Carpaccio van Secreto 7: met 7 geheime kruiden	€ 12,50	1, 7, 11, 13
Peelslakken (escargots) met kruidenboter en brood	€ 12,50	1, 7, 9

Hoofdgerechten

Tournedos met peperroomsaus	€ 26,50	7, 13
Hertenbiefstuk met een rode portsaus van Ruby port	€ 26,50	7, 10, 13
Konijnenbout (uit eigen land) in krieksaus	€ 22,50	1,2,6, 13
Wildstoofpotje (Van hert en wildzwijn)	€ 22,50	6,13
Limburgse Geulforel van streekwekerij Pleijers met gebakken amandelen en kruidenboter	€ 22,50	3, 5, 7
Biologische Schotse zalmfilet met een kerriesaus	€ 24,50	3,6,13
Truffelrisotto met bospaddenstoelen (vega)	€ 19,50	6,7,10,13

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassende aardappel- en groentegarnituur

Supplementen: frites € 3,- / brood € 1,50 / appelmoes € 1,50 / mayonaise € 0,50

1) gluten; 2) eieren; 3) vis; 4) pinda; 5) noten; 6) soja; 7) melk en lactose; 8) schaaldieren; 9) weekdieren; 10) selderie; 11) mosterd; 12) sesamzaad; 13) sulfiet; 14) lupine



EARTH
WATER



Kindermenu tot 12 jaar

Frietjes met kipnuggets (bio)	€ 9,50	1, 2, 7
Gehaktballetjes in tomatensaus met frietjes	€ 9,50	1,2, 7,11

Nagerechten

Notenparfait	€ 9,50	1, 2, 5,7
Coupe Schwarzwald	€ 9,50	1, 2, 5,7,13
Chocoladefantasie	€ 9,50	1,2,5,7,13
Kaasplankje met een heerlijk glaasje Dulce Venganza (biologische wijn)	€ 14,50	1, 5, 7,13
Kinderijsje	€ 5,50	1,2,5,7

1) gluten; 2) eieren; 3) vis; 4) pinda; 5) noten; 6) soja; 7) melk en lactose; 8) schaaldieren; 9) weekdieren; 10) selderie; 11) mosterd; 12) sesamzaad; 13) sulfiet; 14) lupine

Eten, drinken, slapen

Pim & Marivon van de Luijtgaarden

www.oud-holset.nl