



Hotel Slenaken



*dat treft!*

# Restaurant

“De Heeren van Slenaken”





Hotel Slenaken



*dat treft!*

### **Voorgerechten**

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Negen euro vijftig

Scampi's met pasta en knoflookroomsaus

Zeventien euro vijftig

Parmaham met meloen

Negen euro vijftig

Alle voorgerechten worden geserveerd met Frans stokbrood en huisgemaakte kruidenboter.

### **Tussengerechten**

Limburgse mosterdsoep met spek

Zes euro vijftig

Heldere paddenstoelenbouillon

Zes euro vijftig



Hotel Slenaken



*dat treft!*

### **Vleesgerechten**

“Blanc Bleu Belge” Tournedos met Roquefort

Negentien euro vijftig

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus

Zeventien euro vijftig

Lamsrack met honing-tijmsaus

Achttien euro vijftig

Varkenshaas met Champignon roomsaus

Achttien euro vijftig

### **Visgerechten**

Gebakken heilbot met tomaten-tapenade, olijven, kappertjes en paprika

Zeventien euro vijftig

Dagverse vis met gesmoorde seizoensgroente

Zeventien euro vijftig

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.



Hotel Slenaken



*dat treft!*

### **Desserts**

Warm appelgebak met walnotenijs

Zeven euro vijftig

Maanzaadparfait met roodfruit

Zeven euro vijftig

Selectie van regionale- en buitenlandse kaassoorten

Tien euro

Bij de desserts serveren wij, indien gewenst, een heerlijk glaasje dessertwijn en bij de kaas natuurlijk een glaasje rode port!

### **Bijpassende wijnarrangementen**

3 glazen à elf euro vijftig

4 glazen à veertien euro vijftig