

HOTEL RESTAURANT DE KEURVORST RAVENSTEIN

LUNCHKAART 12.00 tot 17.00 uur

LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE

CHEESECAKE huisgemaakte cheesecake rood fruit	4.50
APPELGEBAK van Bakkerij Bongers slagroom	4.50

SOEP | GESERVEERD MET BROOD

SOEP VAN DE WEEK zie krijtbord of vraag de bediening	5.25
RUNDERBOUILLON dubbelgetrokken rundvlees tuinkruiden	6.50
AARDAPPEL-KNOLSELDERIJSOEP crème fraîche spekjes ✓ mogelijk	6.50

BROOD | WIT OF BRUIN OERBROOD

KROKET 1 of 2 bourgondische rundvleeskroketten mosterd	6.50 10.00
CARPACCIO rundercarpaccio truffelmayonaise Parmezaanse kaas pittenmix	10.50
BRIE ✓ witschimmelkaas honing noten	8.25
ZALM & GARNALEN huisgerookte zalm krokante garnalen limoencrème zoetzure komkommer	10.50
VEGA KROKET ✓ vegetarische kroket mosterd	7.50
GEZOND ham kaas ei komkommer tomaat	8.25

SPECIALITEITEN

LUNCHBORDJE oerbrood wit of bruin brie gerookte zalm chorizokroketje soepje	9.50
LOUNGEPLANK diverse warme en koude lekkernijen voor 2 personen	17.50
WARME KIPPENDIJ pitabrood koolsalade bbq-saus	10.50
KROKANTE BUIKSPEK pitabrood zoetzure groenten hoisinsaus	10.50

MAALTIJDSALADES | GESERVEERD MET BROOD

GEITENKAAS ✓ nootjes rode biet peer appelstroopdressing	15.00
CARPACCIO rundercarpaccio truffelmayonaise Parmezaanse kaas pittenmix	18.50
GEROOKTE FOREL truffelaardappelsalade mierikswortel zoetzure komkommer	15.00
PULLED ZALM krokante garnalen limoenmayonaise zoetzure groenten	18.00

TOSTI'S | WIT OF BRUIN OERBROOD

HAM KAAS ketchup	6.25
BRIE ✓ witschimmelkaas noten honing	6.75
VLAMTOSTI ✓ pikant gehackt kaas chilisaus	7.50

UITSMIJTER | WIT OF BRUIN OERBROOD

NATUREL ✓ 3 eieren	7.50
SUPPLEMENT kaas ham spek	per supplement 0.75
SCRAMBLED EGGS ✓ oerbrood paddenstoelen tuinkruiden	10.50

✓ Deze gerechten zijn vegetarisch

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONZE BEDIENING.

HOTEL RESTAURANT DE KEURVORST RAVENSTEIN

MITTAGSMENU 12.00 bis 17.00 Uhr

KUCHEN

KÄSEKUCHEN hausgemachter Käsekuchen Rot Früchte	4,50
APFELKUCHEN von Bäckerei Bongers Schlagsahne	4,50

SUPPE | MIT BROT SERVIERT

SUPPE DER WOCHE siehe Tafel oder fragen Sie unsere Bedienung	5,25
RINDERBRÜHE doppelt gezogen Rindfleisch Gartenkräuter	6,50
KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE Crème fraîche Speck ✓ möglich	6,50

BRÖTCHEN | WEISS ODER BRAUN URBROT

KROKETTE 1 oder 2 Burgunde Rindfleisch Krokette Senf	6,50 10,00
CARPACCIO Rindfleisch Carpaccio Trüffelcrème Parmesankäse Samenmischung	10,50
BRIE ✓ weißer Schimmelkäse Honig Nüsse	8,25
LACHS & GARNELEN Hausgeräucherter Lachs knusprige Garnelen Limettencreme süß-saure Gurke	10,50
VEGA KROKETTE ✓ vegetarische Krokette Senf	7,50
GESUND Schinken Käse Ei Gurke Tomate	8,25

SPEZIALITÄTEN

LUNCHTELLER weiss oder braun Urbrot Brie Räucherlachs Chorizo Krokette kleine Suppe	9,50
LOUNGETELLER verschiedene warme und kalte Köstlichkeiten 2 Personen	17,50
WARME HÄHNCHENKEGEL Fladenbrot Krautsalat Grillsoße	10,50
KNUSPRIGER BAUCHSPECK Fladenbrot süß-saures Gemüse Hoisin Soße	10,50

SALATMAHLZEIT | SERVIERT MIT BROT

ZIEGENKÄSE ✓ Nüsse Rote Beete Birne Apfelsirup-Dressing	15,00
CARPACCIO Rindercarpaccio Trüffelmayonnaise Parmesankäse Samenmischung	18,50
GERÄUCHERTE FORELLE Trüffelkartoffelsalat Meerrettich Süß-Sauer-Gurke	15,00
GEZUGTER LACHS knusprige Garnelen Limetten-Mayonnaise süß-saures Gemüse	18,00

TOAST | WEISS ODER BRAUN URBROT

SCHINKEN KÄSE ketchup	6,25
BRIE ✓ weißer Schimmelkäse Honig Nüsse	6,75
VLAMTOSTI ✓ würzig vegetarische gehackt Käse Chilisauce	7,50

STRAMMER MAX | WEISS ODER BRAUN URBROT

NATÜRLICH ✓ 3 Eiern	7,50
BEILAGEN Käse Schinken Speck	pro Beilage 0,75
RÜHREI Urbrot Pilze Gartenkräuter	10,50

✓ Diese Gerichte sind vegetarisch

HABEN SIE EINE ALLERGIE? BITTE BERICHTEN SIE UNSEREN SERVICE.

HOTEL RESTAURANT DE KEURVORST RAVENSTEIN

LUNCH MENU 12 pm till 17 pm

PASTRIES

CHEESECAKE homemade cheesecake red fruits	4,50
APPLE CAKE made by Bakkerij Bongers whipped cream	4,50

SOUP | SERVED WITH BREAD

SOUP OF THE WEEK see our chalkboard or ask our staff	5,25
BEEF BROTH double pulled beef garden herbs	6,50
POTATO CELERIAC SOUP creme fraiche bacon ✓ is possible	6,50

SANWICHES | WHITE OR WHEAT PRIMAL BREAD

CROQUETTE 1 or 2 Burgundian beef croquettes mustard	6,50 10,00
CARPACCIO beef carpaccio truffle mayonnaise Parmesan cheese seed mix	10,50
BRIE ✓ white mold cheese honey nuts	8,25
SALMON & SHRIMP home smoked salmon crispy shrimp lime cream sweet and sour cucumber	10,50
VEGA CROQUETTE ✓ vegetarian croquette mustard	7,50
HEALTHY ham cheese egg cucumber tomato	8,25

SPECIALTIES

LUNCH PLATE primal bread brie smoked salmon chorizo croquette little soup	9,50
LOUNGE BOARD various hot and cold delicacies for 2 persons	17,50
WARM CHICKEN THIGH pita bread coleslaw bbq sauce	10,50
CRISPY BELLY BACON pita bread sweet and sour vegetables hoisin sauce	10,50

SALADS | SERVED WITH BREAD

GOAT CHEESE ✓ nuts beetroot pear apple syrup dressing	15,00
CARPACCIO beef carpaccio truffle mayonnaise Parmesan cheese seed mix	18,50
SMOKED TROUT truffle potato salad horseradish sweet and sour cucumber	15,00
PULLED SALMON crispy shrimp lime mayonnaise sweet and sour vegetables	18,00

GRILLED SANDWICH | WHITE OR WHEAT PRIMAL BREAD

HAM CHEESE ketchup	6,25
BRIE ✓ white mold cheese honey nuts	6,75
FLAMED GRILLED SANDWICH ✓ spicy vegetarian beef cheese chili sauce	7,50

SUNNY SIDE UP | WHITE OR WHEAT PRIMAL BREAD

NATUREL 3 eggs	7,50
SUPPLEMENT cheese ham bacon	a piece 0,75
SCRAMBLED EGGS ✓ primal bread mushrooms garden herbs	10,50

✓ These dishes are vegetarian

DO YOU HAVE AN ALLERGY? REPORT OUR SERVICE.