



Steerappel menu

4-gangen - €62 p.p.

** 5-gangen - €73 p.p.

WINE & DINE

aperitief, aangepaste Limburgse wijnen, water, koffie/thee

€36 p.p. / ** €42 p.p.

ZACHT GEGAARD KALFSVLEES MET HUMMUS VAN PESTO (€19)

OF

TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM, MANGO, AVOCADO (€21)

** GEBAKKEN SINT-JACOBSVRUCHT MET RADIJS EN LIMOEN ** (€22)

VERRASSINGSSORBET

ZOMERHERT MET SHERRYSAUS EN RÖSTI (€36)

OF

KABELJAUW MET EEN BISQUE VAN ASPERGES EN RÖSTI (€33)

SIGNATURE DESSERT OP BASIS APPEL EN KARMEL (€13)

OF

KAASPLANKJE MET NOTENBROOD (€14)

Gelieve de menu **per tafel** te nemen. In geval van allergenen zijn er wijzigingen mogelijk.

Bijgerechten zoals frietjes, kroketjes, brood of puree zijn **inbegrepen in de menu**.

Bovenstaande gerechten kunnen ook **à la carte besteld** worden (zie prijs).



Welkom

Wij heten jullie welkom in onze hoeve! Geniet van onze verfijnde à la carte gerechten, onze lekkere klassiekers, menu's of onze seizoensgebonden suggesties! Met vragen en/of opmerkingen kunnen jullie altijd terecht bij de verantwoordelijken, zij helpen jullie met veel plezier verder!

Enkele huisregels ...

- ❑ 1 rekening per tafel
- ❑ maximaal 5 verschillende gerechten per tafel
- ❑ keuken => open tot en met 21u.
- ❑ al onze prijzen zijn in euro --> BTW en service inbegrepen

Onze Limburgse wijnen

Bij onze WINE & DINE serveren we exclusief Limburgse wijnen, om onze provincie en haar wijnbouwcultuur in de kijker te zetten. Hiervoor werken we samen met enkele lokale wijndomeinen waaronder: Wijnkasteel Genoelselderen, Cuvelier, Aldeneyk, Schorpion, Marsenil en Optimbulles

Bij de voorgerechtjes bieden we de Sauvignon blanc aan van Cuvelier, deze lichte minerale witte wijn met toetsen van citrus past perfect bij het zachtgegaarde kalfsvlees. De lichte aanwezigheid van aciditeit van de Riesling van Aldeneyk gaat dan weer goed de tartaar van gerookte zalm ondersteunen.

Bij de Sint-Jacobsvrucht serveren we een volle witte wijn, namelijk de Chardonnay blauw van Wijnkasteel Genoelselderen. Deze wijn gaat de botersaus bij de coquilles voldoende kunnen bijstaan.

We keren terug naar onze bekende wijnhuizen. We kiezen een mooie rode wijn uit die voor een leuke paring zorgt met het rode vlees. De Biztro van Cuvelier plaatsen we dan bij de zachte kabeljauw.

Bijgerechten

EXTRA FRISSE SALADE
WARME GROENTEN
FRIETJES, BROOD, KROKETTEN
STERREHOOI
MAYONAISE

3,5
4
3
4
1





A la carte

Geniet van onze verfijnde à la carte gerechten! Met vragen en/of opmerkingen kunnen jullie altijd terecht bij de zaalverantwoordelijken, zij helpen jullie met veel plezier verder!
Opgepast de samenstelling van onze gerechten kan steeds wijzigen! Vraag naar onze allergenenkaart.

Hapjes Voorgerechten

CHARCUTERIEPLANK (2P) MET KAASJES EN OLIJFJES	22
GEGRATINEERDE MOSSELTJES (1P)	9,5
KAASPLANKJE	14
GARNAALKROKET ANDERS GEBRACHT <i>MET EEN HANDGEPELDE GRIJZE GARNAALTJES</i>	18
KAASKROKET IN EEN VERFRISSEND JASJE <i>AFGEWERKT MET 48 MAANDEN GERIJPTE PARMIGIANO</i>	16
CARPACCIO VAN HASPENGOUW WIT/BLAUW <i>MET RUCOLA, ZONGEDROOGDE TOMAATJES EN KAPPERTJES</i>	18

Onze klassiekers

KONINGINNENHAPJE <i>MET HOEVEKIP, SHIITAKE CHAMPIGNONS EN KLEINE SALADE</i>	22,5
WILDERSE RUNDSTOVERIJ <i>MET CUVÉE CLARISSE, GEBAKKEN JONAGOLD EN EEN KLEINE SALADE</i>	22,5
TRAAG GEGAARDE SPARE RIBS	25
ROMIGE VISPANNENTJE MET PREI	24





Van 't land en uit de zee

MIX GRILL (450G) <i>(KIP, FILET PUR, LAMS, VARKENS) EN EEN KLEINE SALADE</i>	28
FILET PUR (280G) - HASPENGOUWS WIT/BLAUW <i>MET EEN KLEINE SALADE EN SAUS NAAR KEUZE</i> <i>KEUZE UIT: PEPERSAUS, CHAMPIGNONROOMSAUS,</i> <i>STROGANOF, KRUIDENBOTER</i>	39
LADY FILET PUR (200G) - HASPENGOUWS WIT/BLAUW <i>MET EEN KLEINE SALADE EN SAUS NAAR KEUZE</i> <i>KEUZE UIT: PEPERSAUS, CHAMPIGNONROOMSAUS,</i> <i>STROGANOF, KRUIDENBOTER</i>	33
TAGLIATA DI MANZO <i>GESNEDEN FILET PUR, RUCOLA, TOMAAT, KAPPERS</i>	39
ITALIAANSE GROENTENSCHOTEL <i>MET NAPOLITAANSE SAUS (VEGGI)</i>	21
GEBAKKEN ZALM <i>MET EEN ROMIGE KRUIDENSAUS EN WARME GROENTEN</i>	27
SCAMPI'S <i>NATUUR MET EEN KLEINE SALADE</i> <i>LOOKROOM (+€1) MET EEN KLEINE SALADE</i> <i>STROGANOF (+€1) MET EEN KLEINE SALADE</i>	22

Pasta's

LINGUINI DIABOLIQUE <i>SCAMPI'S, ROOM, LOOK, RODE PEPER, MET BROOD</i>	24
PAPPARDELLE SCAMPI LIMONCELLO <i>SCAMPI'S, OLIJFOLIE, LOOK, LIMONCELLO, MET BROOD</i>	24
PASTA PESTO (+ PARMAHAM €3) <i>PESTO, OLIJFOLIE, KAAS, ITALIAANSE PARMAHAM, MET BROOD</i>	21
PASTA NAPOLITANA <i>MET BROOD (VEGGI)</i>	21
PAPPARDELLE VIS EN ROMIGE PREI <i>MET PREI, KABELJAUW, ZALM EN SCAMPI</i>	24





Kindergerechten (t.e.m. 12jr)

SPAGHETTI BOLOGNAISE 12
MET BROOD

SPARE RIBS MET FRIETJES 20

STOOFVLEES MET FRIETJES 18

VIDEE MET FRIETJES 18

Desserts

TRIO VAN SORBET 11

CHOCOMOUSSE 7

COUPE VANILLE (2 BOLLEN) 7,5

SUPPLEMENT SLAGROOM (+€1)

SUPPLEMENT EXTRA BOL (+€1)

DAME BLANCHE (2 BOLLEN) 8,5

SUPPLEMENT SLAGROOM (+€1)

SUPPLEMENT EXTRA BOL (+€1)

APPELSORBET 9,5

MET COOKIECRUMBLE EN WITTE CHOCOLADE

SABAYON (V.A. 20U) 13

MET IJS, AMARETTO, WITTE WIJN

FANTASIE VAN CHOCOLADE 12

KOEKJE MET VERSCHILLENDE BEREIDINGEN VAN CHOCOLADE





Aperitieven

APEROL SPRITZ	€ 8,5
CAMPARI	€ 6
BELLO SPRITZ < AMBIORIX	€ 9
OMERTA RUM	€ 6,5
HUISAPERITIEF	€ 8
MARTINI BIANCO / ROSSO	€ 6
PISANG OF SAFARI ORANGE	€ 8,5
RICARD	€ 6
SHERRY	€ 6
VALDOURO PORTO 10Y	€ 8
VALDOURO PORTO ROOD OF ROSÉ OF WIT	€ 6

Cocktails

LAZY RED CHEEKS <i>VODKA, FRAMBOOS, VIOLET, LIMOEN, RIETSUIKER</i>	€ 12
LONG ISLAND ICED TEA <i>WITTE RUM, VODKA, TRIPLE SEC, TEQUILA, GIN, CITROEN, COLA</i>	€ 12
MOSCOW MULE <i>VODKA, LIMOEN, GEMBERBIER</i>	€ 12
MOJTIO <i>RUM, LIMOEN, MUNT, SUIKER, BRUISWATER</i>	€ 12
STRAWBERRY MOJTIO <i>RUM, AARDBEI, LIMOEN, MUNT, SUIKER, BRUISWATER</i>	€ 12,5





NA - aperitieven

CRODINO ROSSO PUUR	€5
CRODINO ORANJE PUUR	€5
CRODINO ROSSO MET SINAASAPPEL	€7,5
GEMBERBIER	€4,5
NONA SPRITZ	€8
AFFLIGEM 0.0%	€3,8
TONIC RED FRUITS	€4,5

Mocktails

AMBROSIA <i>FRAMBOOS, GUAVA, CITROEN, VEENBESSEN</i>	€8
NONA JUNE <i>GEMBERBIER, NONA JUNE, SINAASAPPELSAP</i>	€8
VIRGIN MOJITO <i>BRUISWATER, LIMOEN, SPRITE, MUNT</i>	€8
SWEET PINK PEPPER <i>RODE VRUCHTENSIROOP, PINK PEPPER TONIC</i>	€8
BALICHA <i>GROENE THEE, MANDARIJN, LIMOEN</i>	€8





Gins

BOMBAY SAPPHIRE <i>+ TONIC: ORANGE BLOSSOM OF PINK PEPPER OF HIBISCUS</i>	€11
BULLDOG <i>+ TONIC: ORANGE BLOSSOM OF PINK PEPPER OF HIBISCUS</i>	€12
DOUBLE YOU GIN (WILDEREN) <i>+ TONIC: ORANGE BLOSSOM OF PINK PEPPER OF HIBISCUS</i>	€13
DE TWEEDE AMBIORIX GIN <i>+ TONIC: ORANGE BLOSSOM OF PINK PEPPER OF HIBISCUS</i>	€14
DE XMAS GIN VAN AMBIORIX <i>+ TONIC: ORANGE BLOSSOM OF PINK PEPPER OF HIBISCUS</i>	€14

Cava en champagne

PERE VENTURA 'PRIMER' - BRUT RESERVA <i>CAVA - 18 MONTHS AGING (GLAS)</i>	€8
PERE VENTURA 'PRIMER' - BRUT RESERVA <i>CAVA - 18 MONTHS AGING (FLES)</i>	€35
EXCLUBIZ - WIJNDOMEIN CUVELIER <i>BELGISCHE MOUSSERENDE WIJN</i>	€53
SCHORPION - VLIERMAAL <i>BELGISCHE MOUSSERENDE WIJN</i>	€58

Huiswijnen

LAVASIEUX (WIT) <i>CHARDONNAY (PAYS D'OC)</i>	€4,9 / €23
LUCCARELLI ROSSO (ROOD) <i>SANGIOVESE-PRIMITIVO-MALVASIA NERO (PUGLIA)</i>	€4,9 / €23
LAVASIEUX (ROSÉ) <i>(PAYS D'OC)</i>	€4,9 / €23





Bieren

AFFLIGEM 0.0%	€3,8
CRISTAL (25CL) V/H VAT	€3,0
DUVEL	€4,4
GRIMBERGEN BLOND OF BRUIN V/H VAT	€4,2
LA CHOUFFE	€4,2
ROCHEFORT 10	€4,8
KARMELIET	€4,8
WILDEREN KRIEK	€3,9
WILDEREN GOUD	€4,2
WILDEREN CUVÉE CLARISSE	€4,7
WILDEREN TRIPEL KANUNNIK	€4,8

Frisdranken

CHAUDFONTAINE BRUIS / PLAT	€2,9
COCA COLA	€2,9
COCA COLA ZERO	€2,9
FANTA	€2,9
ICED TEA	€2,9
MINUIT MAID FRUITSAP	€3,2
TONIC	€3,2
SPRITE	€2,9
TÖNISSTEINER CITROEN	€3,2





Warme dranken

ESPRESSO OF DÉCA OF MOKKA	€4,2
LATTÉ MACHIATO	€4,8
CAPPUCCINO MELK OF SLAGROOM	€4,5
THEE	€4,1
WARME CHOCOLADEMELK	€4,1
KOFFIE MET EEN TOETS ...	€8,9
<i>KEUZE UIT: BAILEYS, WHISKEY, AMARETTO EN 43</i>	

Digestieven

43 / AMARETTO / BAILEYS	€7
CALVADOS ROGER GROULT (12 JAAR)	€9,2
CALVADOS ROGER GROULT (3 JAAR)	€6,2
COGNAC PARK VSOP	€7,2
COGNAX PARK XO	€11,2
COINTREAU	€7
COURVOISIER	€8
GLENFIDDICH	€10,5
GRAND MARNIER	€7
GRAPPA DI BRUNELLO (SANGIOVESE)	€8,2
GRAPPA IL PARETO (CABERNET SAUVIGNON)	€7,1
JACK DANIELS	€7
LIMONCELLO	€6
SAMBUCA	€7





Belgische wijnen

CHARDONNAY BLAUW "KIEZELINGENBOS"

€48

< HASPENGOUW, GENOELSELDEREN

DRUIVEN: CHARDONNAY

VOLLE BOTERIGE WIJN MET DE NODIGE FRISHEID - AMANDEL - CEDERHOUT

-> PERFECT BIJ TAL VAN ZEEVRUCHTEN EN VISBEREIDINGEN

BIZNOIR (CUVELIER), ROOD

€51

< HASPENGOUW, JESSEREN

DRUIF: PINOT NOIR

AROMA'S VAN KERS EN KRIEK - LICHT RODE WIJN

-> PERFECT BIJ PASTA'S EN GEVOGELTE GERECHTEN

BIZTRO (CUVELIER)

€35

< HASPENGOUW, JESSEREN

DRUIF: GRÜNER VELTLINER

GROENE APPEL - KRUISBESSEN - PEPER - LICHT WITTE WIJN

-> PERFECT BIJ ZACHTE VISGERECHTEN

SAUVIGNON BLANC (CUVELIER)

€44

< HASPENGOUW, JESSEREN

DRUIF: SAUVIGNON BLANC

FLORAAL MET EEN FRIS ZUURTJE EN MINERALE TOETSEN.

-> PERFECT BIJ GEVOGELTE OF KALFSE

RIESELING (ALDENYCK)

€39

< MAASVALLEI

DRUIF: RIESLING

GROENE APPEL - KRUISBESSEN - PEPER - LICHT WITTE WIJN

-> PERFECT BIJ RAUWE VLEESGERECHTEN ZEEVRUCHTENEN

SCHORPION (MOUSSEREND)

€58

< VLIERMAAL

DRUIF: CHARDONNAY, PINOT BLANC

FRIS EN DROOG MET AROMA'S VAN RIJPE GRANNY SMITH APPEL

CUVEE EMMA (MOUSSEREND)

€55

< HASPENGOUW, JESSEREN

DRUIF: CHARDONNAY, PINOT NOIR

FRUITIG KARAKTER MET TONEN VAN BESSEN, FRAMBOZEN EN CASSIS.





Witte wijnen

RIOJA WHITE

€26

< RIOJA (SPANJE)

DRUIF: VIURA - TEMPRANILLO BLANCO - MATURANA BLANCA

KROKANTE FRISHEID - ZALVEND - EVENWICHTIG - GROENE APPEL EN PERZIK

LANGA Π WHITE

€35

< ARAGON (SPANJE)

DRUIVEN : GARNACHA BLANCA

FRISFRUITIG - APPEL EN CITRUS - BLOESEM - VENKEL - GEROOSTERDE HAZELNOOT

ALBARINO LIAS FINAS ATTIZ

€45

< GALICIË (SPANJE)

DRUIVEN : ALBARINO

FRUITIG - ZILTIG - MUNT - CITRUS - CRÈME BRÛLÉE

FINIS CHARDONNAY

€35

< PUGLIA (ITALIË)

DRUIVEN: CHARDONNAY

HEERLIJK RIJK EN VERFRISSEND - RIJPE PERZIK EN PEER - BLOESEM - MANDARIJN

SOAVE CLASSICO 'PIGNO'

€31

< SOAVE/VENETO (ITALIË)

DRUIVEN : GARGANEGA - TREBBIANO DI SOAVE

FRISSE KEUKEN - PURE ZEEVRUCHTEN - FIJNE VLEESWAREN - GEITENKAAS

POUILLY FUISSÉ "VEILLES VIGNES", CHATEAU VITALLIS

€47

< BOURGOGNE (FRANKRIJK)

DRUIVEN: CHARDONNAY

RIJPE PERZIK EN PEER - GETOAST NOTENBROOD - BLOESEM - BOTERTOETS





Rode wijnen

RESERVA MALBEC

€34

< PATAGONIË (ARGENTINIË)

DRUIVEN : 100% MALBEC

VOLLE EN RONDE WIJN - ZACHTE TANNINES - BESSEN - VIOOLTJES - MOKKA - VANILLE

RIBERA DEL DUERO CRIANZA

€37

< RIBERA DEL DUERO (SPANJE)

DRUIVEN: TEMPRANILLO

ROND EN KRACHTIG - FIJNE TANNINES - AARDBEI EN BOSBES - KRUIDEN - VANILLE

NEBBIOLO D'ALBA

€42

< ALBA - PIEMONTE (ITALIË)

DRUIVEN: NEBBIOLO

FINESSE - RAGFIJNE ZACHTE TANNINES - FRISHEID - ZWARTE KERS, BRAAMBESSEN EN EEN BITTERE CHOCOLADE - GEDOSEERDE KRACHT - ELEGANTE FINALE

CAMPO MARINA

€35

< PUGLIA (ITALIË)

DRUIVEN : 70% PRIMITIVO - 30% MERLOT

SAPPIGE WIJN - ZACHTE TANNINES - RIJPE BOSVRUCHTEN - MOKKA - KANEEL

CÔTES DU RHÔNE

€33

< CÔTES DU RHÔNE (FRANKRIJK)

DRUIF: GRENACHE - MOURVÈDRE - SYRAH

INTENS - MOKKA - VANILLE - RIJPE BESSEN - VERFIJND

CHÂTEAU TOUR BALADOZ

€58

< SAINT-EMILION (FRANKRIJK)

DRUIVEN: 95% MERLOT - 5% CABERNET

EVENWICHTIGE EN CHARMANTE BORDEAUX MET BODY - CASSIS - LEDER - VANILLE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

€61

< CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRANKRIJK)

DRUIVEN: 75% GRENACHE NOIR - 11% SYRAH - 11% MOURVÈDRE

ELEGANTE WIJN MET FIJNE TANNINES - FRAICHEUR - FRAMBOZEN EN KERS - KRUIDEN VAN DE GARRIGUE - CEDERHOUT

