

Herberg de la Frontière

meer dan 100 jaar in Slenaken



Menukaart



Lunchen, dineren & genieten!



Herberg de la Frontière; Eten, drinken & slapen

Reserveer op onze pagina of via info@delafrontiere.nl en 043-4574302. Aan groepen kunnen wij een op maat gemaakt menu aanbieden.

Lunch*:

Koffie met vlaai (vlaai met slagroom + €0,50)	€5,90
Soep van de dag met brood	€6,50
Tosti ham / kaas met individuele salade	€7,50
Tosti ham / kaas met speltbrood met individuele salade	€7,50
Franse uiensoep met brood	€7,50
Erwtensoup & broodje met spek (seizoen)	€7,50
Uitsmijter ham, kaas of ham / kaas met garnituur (3 eieren)	€10,50
Broodje Black Angus hamburger (met friet + €3,50)	€12,50
12 uurtje: soep van de dag & broodje ham of kaas & individuele salade	€12,50

* Lunchgerechten worden tot 17.00 uur geserveerd.

Broodjes*:

Broodje kaas	€6,95
Broodje ham	€6,95
Broodje gezond	€7,95
Broodje gerookte zalm	€8,95
Broodje tonijnsalade	€8,95
Broodje Val-Dieu kaas met honing en walnoten	€9,95

* Broodjes worden tot 17.00 uur geserveerd en zijn inclusief individuele salade.

Bittergarnituur:

Portie van 8 Bourgondiër bitterballen	€7,95
12 stuks Party mix	€8,95
12 stuks Vegetarische Mix	€8,95
Plankje de la Frontière	€13,50

(blokjes kaas en cervelaat met bijbehorende garnituur zoals augurk, uitjes, olijven en/of zongedroogde tomaatjes & brood)

Dagschotels & Middag Wandelarrangementen*:

Dagschotel 2 Bourgondiër kroketten met brood of friet	€12,50
Dagschotel Huisgemaakte kipsaté met gebakken uitjes	€14,50
Dagschotel Huisgemaakt Limburgs zuurvlees (recept van "de oma")	€15,50

Alle dagschotels worden geserveerd met salade en frieten. Indien u dit wenst kunnen wij voor €2,50 extra gebakken aardappeltjes of rijst serveren in plaats van frieten.

* Dagschotels worden tot 17.00 uur geserveerd.

Diner

Voorgerechten

* * *

Stokbrood met kruidenboter	€5,50
Runderbouillon met paddenstoelen	€6,50
Champignonsoep	€7,50
Salade met lauwwarme geitenkaas en honing en stokbrood met kruidenboter	€9,50
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, saladegarnituur en pijnboompitten	€12,50

Nagerechten

* * *

Huisgemaakte kwarktaart met confiture en slagroom	€5,50
Dame Blanche (klein / groot)	€6,50 / €8,50
Roomijs met karamelsaus (klein / groot)	€6,50 / €8,50
Huisgemaakte tiramisu (een échte aanrader)	€6,50
Roomijs met aardbeien (klein / groot) seizoen	€7,50 / €9,50
Vruchtensorbet (klein / groot)	€7,50 / €9,50
Roomijs met advocaat (klein / groot)	€7,50 / €9,50
Plankje De la Frontiere (blokjes kaas en cervelaat met bijbehorende garnituur zoals augurk, uitjes, olijven en/of zongedroogde tomaatjes & brood)	€13,50

Bon appétit!

Hoofdgerechten *

* * *

Vleesgerechten

Huisgemaakte kipsaté met gebakken uitjes	€18,50
Huisgemaakt Limburgs zuurvlees (recept van “de oma”)	€19,50
Schnitzel met champignonroomsaus, pepersaus of roquefortsaus	€20,50
Varkenshaasje met champignonroomsaus, pepersaus of roquefortsaus	€22,50
Biefstuk met champignonroomsaus, pepersaus of roquefortsaus	€23,50
Entrecôte met kruidenboter	€28,50
Tournedos met champignonroomsaus, pepersaus of roquefortsaus	€36,50
Seizoensspecial (vraag naar onze Special van deze maand)	€21,50

Salades, Vis en Vegetarische gerechten:

Salade met feta en honing/mosterddressing	€17,50 * *
Salade met Val-Dieu kaas met honing en walnoten	€18,50 * *
Salade met malse stukjes kip op Oosterse wijze	€18,50 * *
Vegetarische schnitzel met champignonroomsaus, pepersaus of roquefortsaus	€19,50
Vis van de dag (vraag naar onze verse vis van vandaag)	€19,50
Gebakken zalmfilet	€21,50

* Alle hoofdgerechten en de Vegetarische schnitzel worden geserveerd met salade, warme groente en frieten. Indien u dit wenst kunnen wij voor €2,50 extra gebakken aardappeltjes of rijst serveren in plaats van frieten.

** Alle salades worden gereserveerd met stokbrood en kruidenboter

Voor de kleintjes:

Friet met frikandel of kroket en mayonaise	€8,50
--	-------

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Eet smakelijk!

Warme dranken:

Koffie	€2,60
Espresso	€2,60
Thee	€2,60
Cappuccino	€2,90
Warme chocomel	€2,90
Warme chocomel met slagroom	€3,20
Verse muntthee	€3,20
Espresso Macchiato	€3,20
Koffie verkeerd	€3,40
Latte Macchiato	€3,40
Dubbele espresso	€3,40
Irish coffee (Whisky)	€6,50
French coffee (Cointreau of Grand Marnier)	€6,50
Limburgse koffie (Els la Vera)	€6,50
Italian coffee (Amaretto)	€6,50
Spanish coffee (Tia Maria)	€6,50
Extra shot espresso	€0,80

Koude dranken:

Coca cola	€2,60	Coca cola zero	€2,60
Spa blauw	€2,60	Spa rood	€2,60
Chocomel	€2,60	Melk	€2,60
Sprite	€2,70	Fanta	€2,70
Tonic	€2,70	Bitter lemon	€2,70
Rivella	€2,70	Cassis	€2,70
Appelsap	€2,70	Jus d'orange	€2,70
Fristi	€2,70	Tomatensap	€2,70
Apfelschorle	€2,70	Ginger Ale	€2,70
Lipton ice tea	€2,90	Ice tea Green	€2,90

Binnenlands distillaat:

Jenever	€2,90
Vieux	€2,90
Els la Vera	€2,90
Jägermeister	€2,90
Coebergh	€2,90
Corenwijn	€3,80

Buitenlands distillaat:

Bacardi rum	€3,95
Gin	€3,95
Vodka	€3,95

Bienvenue!

Bieren:

Pils klein 0,25 L (vaasje, 5%)	van de tap	€2,90
Pils medium 0,30 L (5%)	van de tap	€3,40
Pils groot 0,5 L (5%)	van de tap	€5,50
Gulpener / Brand pils (5%)	per flesje	€3,80
Amstel alcoholvrij (0%)	“ “	€3,80
Radler (0%)	“ “	€3,80
Alcoholvrij witbier (seizoen, 0%)	“ “	€4,20
Château Neubourg (5,5%)	“ “	€4,20
Gerardus Kloosterbier dubbel / blond (7% / 6,5%)	“ “	€4,20
Rosé bier (seizoen, 4,3%)	“ “	€4,40
Liefmans (3,8%)	“ “	€4,40
Kriek (3,5%)	“ “	€4,40
Witbier (seizoen) (5%)	“ “	€4,40
Gulpener Ur - Weizen (5,3%)	“ “	€4,40
Bockbier (seizoen)	“ “	€4,40
Val Dieu bruin / blond (8% / 6%)	“ “	€4,40
Grimbergen dubbel / blond (6,5% / 6,7%)	“ “	€4,40
La Chouffe (8%)	“ “	€4,70
Duvel (8,5%)	“ “	€4,70
Gerardus Kloosterbier Tripel (8,5%)	“ “	€4,70
Grimbergen Tripel (9%)	“ “	€4,90
Westmalle Tripel (9,5%)	“ “	€4,90
Val Dieu Grand Cru (10,5%)	“ “	€4,90

Likeur:

Cointreau	€4,50
Grand Marnier	€4,50
Drambuie	€4,50
Tia Maria	€4,50
Amaretto	€4,50
Baileys	€4,50
Sambuca	€4,50
Licor 43	€4,50

Whisky:

Glen Talloch	€4,75
Jameson	€6,25

Aperitief:

Martini Bianco / Rosso	€3,50
Campari	€4,00
Port rood / wit	€4,50
Aperol Spritz	€6,50

Salud!

Wijnen:

	per glas	per fles
Huiswijn wit	€4,80	€24,50
Huiswijn rosé	€4,80	€24,50
Huiswijn rood	€4,80	€24,50
Prosecco		€24,50

Montes, chardonnay reserva, Chili €28,50

Deze wijn is gemaakt van druiven uit twee regio's van de Central Valley om zo tot een optimale combinatie van geur, kleur en smaak te komen. Een gedeelte van de oogst heeft een rijping van 6 maanden op Frans eiken gehad en zorgt ervoor dat het aroma van tropisch fruit een stevig fundament en een mooie toon vanille mee krijgen.

Domein de Wijngaardsberg, Auxerrois, Nederland €32,50

Een aromatische en fruitige witte wijn met tonen van peer, meloen en een vleugje citrus. Heerlijk als aperitief, maar ook heerlijk bij vis, asperges en andere, niet te zware gerechten. Sommige sommeliers en vinologen beweren dat de beste Auxerrois uit Limburg komt, en wie zijn wij om dat te ontkennen.

Domein Wijngaardsberg, pinot gris, Nederland €36,50

Een volle en intense Pinot Gris van stokken die uitkijken over het idyllische Waterval, tussen Meerssen en Ulestraten. Deze wijn heeft tonen van citrus en wit fruit en is zeer veelzijdig. Eigenlijk niet te vergelijken met de Pinot Gris uit de Elzas of Alto Adige. Wie durft?

Château de Macard, Bordeaux €32,50

Alain Aubert heeft een hele mooie Bordeaux supérieur gemaakt met een klein beetje houtinvloed, maar met respect voor het terroir. Mooi in balans. Een typische Bordeaux van prima kwaliteit.

Domein Wijngaardsberg, Pinot Noir, Nederland €38,50

Een mooie en elegante rode wijn met in de geur een hint van framboos, aardbei en kers. In de smaak wordt deze fruitigheid gecombineerd met een subtiele houtomlijsting. Deze wijn past prima bij mooie vleesgerechten.

Great wines!