

restaurant ■ mosselhuis

't Hepke

sinds 1976



Menukaart

Beste Gasten,

Welkom in restaurant mosselhuis 't Hepke.

Voor u ligt onze menukaart, op de eerste twee pagina's vindt u onze wijnkaart. We hebben een keuze gemaakt uit verschillende klassieke en moderne wijnen die zeker de moeite waard zijn en prijs en kwaliteit verhouding zeker garanderen. Dan volgt onze drankenkaart. Op de daarop volgende bladzijden vindt u onze standaardkaart. Hierop vindt u de gerechten die wij het hele jaar serveren. De mosselen geld zijn natuurlijk seizoensgebonden en wij vragen u deze indien mogelijk op voorhand bij de reservering al te bestellen om teleurstelling te voorkomen. Dan volgen gerechten die op bestelling vooraf te krijgen zijn. Op de laatste pagina staat ons keuzemenu, dit is ook het menu van de verjaardagsactie. Alle gerechten uit het menu zijn ook als losse gerechten te bestellen.

Bij de hoofdgerechten uit de gehele kaart serveren wij een wisselende warme groentegarnituur en frietjes. Indien u dit wenst, kunt u in plaats van frietjes een keuze maken uit gebakken krieltjes of aardappelkroketten als aardappelgarnituur. We bieden u ook nog de mogelijkheid verschillende pasta's of rijst als begeleidende garnituur te kiezen. Natuurlijk is bij alle hoofdgerechten ook een wisselende kleine salade inbegrepen. We serveren onze vleesgerechten standaard naturel, dit betekend dat er een beetje vlees-jus bij het vlees komt. Ook onze visgerechten serveren wij standaard naturel, hier betekend dit dat er een beetje gesmolten roomboter bij de gebakken vis komt. Bij elk gerecht kunt u tegen een meerprijs een sausje naar wens bestellen. Indien u een voorgerecht als hoofdgerecht wilt kiezen kan dit altijd, er kunnen dan bij het voorgerecht tegen een meerprijs ook aardappelgarnituren en een kleine salade besteld worden.

Wij wensen u alvast smakelijk eten.

Allergieën

In al onze gerechten kunnen sporen voorkomen van allergenen; oftewel producten waar sommigen van u allergisch op kunnen reageren. Indien u weet dat u voor bepaalde producten allergisch bent verzoeken wij u dit kenbaar te maken zodat wij in gezamenlijk overleg een heerlijk menu kunnen samenstellen.

Alle prijzen in onze kaart zijn in euro en inclusief BTW en bediening.

aperitief

Huisaperitief

Glas	Fles	
€5.50	€27.00	"Butterfly" Prosecco D.O.C. met of zonder likeurtje Keuze uit: Creme de Cassis, Limoncello, Licor 43 of Naturel. Deze prosecco heeft de verleidelijke geur van perzik, abrikoos en andere steenpitvruchten. Goede frisse zuurtjes met hele lichte bitters en een fijne afdrank met een soepele balans

Huiswijn

Glas	Liter	
€4.00	€22.50	Wit, droog. Chardonnay Veneto (Indicazione Geografica Tipica) Stro-gele Italiaanse Chardonnay met een mooie fruitige geur van mango en honing. Droog met een lichte zoete inval, ietwat boterig. Heerlijke wijn voor bij verschillende schaal en schelpdieren en vele vissoorten.
€4.00	€22.50	Wit, zoet. Zur Alten Ratschanke Een zachte zoete witte wijn van het huis Langguth in Duitsland. De wijn heeft mooie aroma's van zoet wit fruit zoals witte perzik en tropische vruchten. De wijn is lekker "mollig" van structuur. Een echte aanrader voor de wijndrinker die van wat zoetere wijnen houdt.
€4.00	€22.50	Rood. Merlot (Indicazione Geografica Tipica) Paarsrode Italiaanse Merlot met een geur van bramen, cassis en pruimen. Door zijn volle milde smaak, perfect te combineren met vele vleesgerechten.
Glas	Fles	
€4.00	€20.00	Rosé, Carabinera Tempranillo Rosado Aangenaam parfum van Citrus en rabarber, prachtig droog van smaak, sappig en vet in de mond met witte perzik, lichtjes kruidig. Kan als aperitief wijn of bij zomerse salades, diverse visbereidingen, wit vlees en gevogelte.
€4.50	€22.50	Rosé, zeer zoet. Estrella (voor de liefhebber ook in zeer zoet wit en rood) Zachtroze Spaanse rosé. Zeer volle zoete rosé van een mooie Moscatel-Garnacha combinatie. In de geur volop zoet fruit en uitstekend te combineren met stevige vissoorten en wit vlees. Ook heel mooi als aperitief of bij zoete desserts.
€4.50	€22.50	Instinct Blanc, Pays d'Oc (Frankrijk) Aangenaam parfum van Citrus en rabarber, prachtig droog van smaak, sappig en vet in de mond met witte perzik, lichtjes kruidig. Kan als aperitief wijn of bij zomerse salades, diverse visbereidingen, wit vlees en gevogelte.
€4.50	€22.50	Instinct Rosé, Pays d'Oc (Frankrijk) Zalmroze van kleur. De geur doet denken aan een Provence-rosé met vers rood bessenfruit. In de smaak is de wijn vol en zacht met veel rood fruit. Mooie wijn voor bij wit vlees en vis.
€4.50	€22.50	Instinct Rouge, Pays d'Oc (Frankrijk) Robijnrode wijn met paarse reflecties. In de neus viooltjes en een beetje witte peper. In de mond veel fruit met een verrassende frisheid. Lichte, kruidige vanilletoets. Mooi te combineren met een lekker stukje rood vlees zoals biefstuk of lam.

wijnkaart

Witte wijn

Glas	Fles	
€5.00	€22.00	Pinot Blanc, Caves Edouard Leiber (Frankrijk, Elzas) Droge, volle, rijke witte wijn met een licht zuurtje van fris fruit en mineralen. Mooi te combineren met asperges, gevogelte en gerechten van wit vlees.
€5.00	€22.00	Sauvignon Blanc, Domaine de Pré Baron (Frankrijk, Loire) Deze mooie witte wijn heeft het aroma van kweekpeer, witte perzik en limoen, maar ook kruidige, bloemige nuances. Perfect bij schelpdieren zoals mosselen of licht witte vleesgerechten.
€5.50	€25.00	Les Jamelles Viognier, Domaine Delaunay (Frankrijk) Rijke aromatische wijn met karakteristieke fruitaroma's. Ronde en frisse smaak met een fijne zuurbalans. In de afdronk wat honing. Heerlijk als aperitief en bij visgerechten, schelp- en schaaldieren en asperges.
€5.50	€25.00	Le Confidentiel Chardonnay, Langedoc (Frankrijk) De wijn (100% Chardonnay) is lichtgeel met groene tonen. Zowel in de neus als in de smaak herkent men vanille, peer en perzik. Het is een frisse, makkelijk drinkbare wijn.
€5.50	€25.00	Grüner Veltliner, Franz Sauerstingl, Wagram, (Oostenrijk) Lichtgeel met een opwekkende tintelfrisse smaak aangevuld met het voor de Grüner Veltliner karakteristieke pepertje. Fruitig, lichtkruidig en mineralig; lekker en levendige wijn. Uitstekend bij mosselen, visgerechten en wit vlees
€7.50	€32.50	Offida Pecorino DOCG, Villa Angela, Velenosi, Marken (Italië) Deze mooie wijn kent een mooie geur van vers gras, salie, brem en vers geplukte druiven. De smaak wordt gekenmerkt door groene bessen en rijpe zuren. Afdronk met verse limoen en goed ontwikkeld zuurtje.
€7.50	€32.50	Offida Pecorino DOCG, Villa Angela, Velenosi, Marken (Italië) Deze mooie wijn kent een mooie geur van vers gras, salie, brem en vers geplukte druiven. De smaak wordt gekenmerkt door groene bessen en rijpe zuren. Afdronk met verse limoen en goed ontwikkeld zuurtje. Heerlijk bij schaal en schelpdieren, maar ook bij wit vlees en bijvoorbeeld asperges.

Rode Wijn

Glas	Fles	
€5.50	€25.00	Cabernet Sauvignon, Le Grand Noir (Frankrijk, Languedoc-Roussillon) Deze wijn heeft een prachtige donkerrode kleur en een fruitig boeket. Een soepele, volle wijn met een fruitige afdronk en het karakter van eikenhout. Prima bij rood vlees en kaas.
€5.50	€25.00	Saint Louis, Chateau Saint-Louis la Perdix (Frankrijk, Rhone) Deze wijn heeft een donkerpaarse tint. Vol van rijp fruit met kruidige tonen met zijdeachtige tannines. Heerlijk bij rood vlees en kaas.
€5.50	€25.00	Montepulciano d'Abruzzo, Circum, Velenosi (Italië) De kleur van deze wijn is robijnrood. De geur van rijpheid, warmte en kersen komen gelijk naar voren. Ook in de smaak zijn die fruitige kersen goed waar te nemen. De afdronk is vrij lang met zachte zuren en soepele tannines
€5.50	€25.00	El Coto de Rioja, Rioja Crianza D.O.C. (Spanje) Zo ontzettend duidelijk Rioja: Tempranillo druiven. Helderrode, robijnrode kleur met veel vers fruit aroma's, samen met typische zoethout aroma's van eikenhout. In de smaak zoete rijpe aardbeien en frambozen, hout en wat specerijen. Mooie brede afdronk, vol en fluweelzacht. Mooi ongecompliceerd
€7.50	€32.50	Astoria "El Ruden" Veneto Rosso (Italië) Wijn gemaakt van diverse, hoogwaardige druivensoorten (waaronder Marzemino). Donker robijnrode kleur. In de geur intense hints van hout die perfect samengaan met de kruidige tonen van de druivensoorten. De smaak is zacht met goed gebalanceerde aroma's. Mooie wijn die heerlijk past bij de zwaardere vleesgerechten.

dranken

Frisdranken

€2.20	Bruis water
€2.20	Plat water
€2.50	Sprite
€2.50	Tonic
€2.50	Bitter Lemon
€2.50	Sinas
€2.50	Coca Cola
€2.50	Coca Cola Zero
€2.50	Cassis
€2.70	Rivella
€2.70	Fuze Tea
€2.70	Fuze Tea green
€2.75	Ginger ale
€2.75	Appelsap
€2.75	Jus d 'Orange
€3.25	Tönissteiner

Koffie en thee compleet

Wij serveren al onze koffie en thee varianten met een Belgische Bonbon en een toefje slagroom erbij.

Alle koffiebereidingen zijn ook cafeïnevrij te bestellen.

€2.40	Thee
€2.40	Espresso
€2.60	Koffie
€2.80	Cappuccino
€3.25	Latte Macchiato
€4.00	Dubbele Espresso

Bieren

€2.60	Leeuw Pils (glas 0.2)
€2.60	Pils Oud Bruin (glas 0.2)
€6.50	½ Liter Pils (glas)
€5.00	Keizer Karel Rood
€5.00	Keizer Karel Blond
€5.00	Ommegang
€5.00	Erdinger (0.5 liter)
€5.00	Hoegaarden
€5.00	Leffe Blond/Bruin

Alcohol vrij bier

3.75	Amstel Malt
3.75	Radler 0.0
3.75	Liefmans 0.0
4.50	Leffe 0.0 Blond/Bruin
4.50	Erdinger 0.0
4.50	Brand Weissen 0.0

Vraag ons gerust of er nog andere tijdelijke 0.0 biertjes in huis zijn

Verder hebben we ook alcoholvrije mouserende wijn, witte wijn en rode wijn in huis

Cocktails

€5.50	'Butterfly' Prosecco D.O.C. met of zonder likeurtje Keuze uit: Creme de Cassis, Limoncello, Licor 43 of Naturel.
€8.50	Aperol Spritz Aperol likeur met prosecco, ijsblokjes en een schijfje sinaasappel
€8.50	Limoncello Spritz Citroen likeur met prosecco, ijsblokjes en een schijfje citroen
€8.50	Huisgemaakte Hugo Vlierbessenbloesem siroop met prosecco, ijsblokjes en verse munt
€7.50	Gin Tonic Classic Traditionele Gordon Gin met tonic en citroen
€8.50	Gin Tonic Speciaal Frisse variant van Gordon Gin met tonic, verse munt en frambozen
€8.50	Gin Tonic met Passie Passievruchten Gordon Gin met tonic en verse passievrucht
€10.00	Espresso Martini Cocktail op basis van Arabica koffie, Koffie likeur en Wodka
€11.00	Pornstar Martini Frisse Cocktail op basis van passievruchtenpuree, limoensap, vanille en Wodka en met een klein glaasje prosecco

Alcoholvrij

€5.00	Grodino Rosso Alcoholvrij aperitief/digestief geserveerd met veel ijs met een licht zoete afdronk
€5.00	Grodino Clasic Alcoholvrij aperitief/digestief geserveerd met veel ijs met een licht bittere afdronk

Aperitief

€3.50	Jonge Jenever
€3.50	Oude Jenever
€3.50	Jägermeister
€3.50	Els
€4.00	Droge Sherry
€4.00	Medium Sherry
€4.00	Rode Port
€4.00	Witte Port
€4.00	Rode Martini
€4.00	Witte Martini
€4.00	Campari
€4.00	Pernod

voorgerechten

De voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter.

Indien een voorgerecht als hoofdgerecht besteld wordt kan daarbij een aardappelgarnituur en een salade besteld worden. In dat geval zal voor elk €2.50 in rekening gebracht worden.

Soepen

Al onze soepen zijn in onze eigen keuken gemaakt van verse dubbel getrokken bouillon.

U kunt van alle soepen ook een half kopje bestellen tegen een gereduceerde prijs.

- €5.00 **Goulashsoep**
Pikante soep met paprika, champignons en rundvlees
- €5.00 **Kippensoep**
Stevige kippenbouillon met kip en vermicelli
- €5.00 **Groentesoep**
Rijkelijk met verse groenten gevulde runderbouillon
- €5.00 **Tomatensoep**
Kruidige tomatensoep op basis van runderbouillon
- €7.50 **Franse Uiensoep**
Met brood en kaas gratineerde uiensoep

Koude voorgerechten

- €6.50 **Coupe Monica**
Frisse cocktail met stukjes kip en fruit in een kerriemayonaise in een glas geserveerd
- €8.50 **Monika Salade**
Frisse met vers fruit gearneerde salade met stukjes kip en cocktailfruit in een kerriemayonaise op een bord geserveerd
- €11.00 **Gerookte zalm Schotel**
Frisse salade met mooie gerookte zalm en cocktailsaus
- €11.50 **Hollandse garnaltjes**
Kleine rijkelijk gearneerde salade met 80 gram grijze Hollandse garnaltjes en cocktailsaus
- €11.50 **Tomate Crevette**
Twee rijkelijk met Hollandse grijze garnaltjes gevulde tomaten met cocktailsaus
- €10.50 **Ardenerham met meloen**
Dun gesneden Ardenerham met stukken zoete meloen
- €11.50 **Rundercarpaccio**
Flinterdun gesneden malse ossenhaas met sla, pijnboompitten, geraspte kaas en een groene pesto dressing
- €11.50 **Vitello Tonato**
Dun gesneden langzaam gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en rucola
- €15.50 **Visschotel**
Gemengde visschotel van grijze Hollandse garnaltjes, gerookte paling, gerookte zalm en rivierkreeftjes met ravigotesaus

Warme Voorgerechten

- €6.50 **Calamaris**
Gefrituurde gepaneerde inktvisringen met knoflookdip
- €8.50 **Pasteitje**
Huisgemaakte kip-champignonsragout in een bladerdeegbakje
- €9.50 **Wasabi Garnalen**
Krokant gepaneerde gefrituurde grote garnalen met wasabi-mayo
- €11.00 **Gegrilde mosselen**
Gegrilde 'New Zealand Greenshell' mosselen met kruidenboter
- €14.00 **Gamba's**
Grote gebakken gepelde gamba's geserveerd in gesmolten kruidenboter

hoofdgerechten

Mosselen

Tijdens het mosselseizoen, meestal half juli t/m half maart, serveren wij verse Zeeuwse bodemcultuur mosselen (1.25 kg per portie of Moules d'amour 2.5 kg per portie).

De mosselen worden geserveerd met frietjes of brood, mosterdsaus en knoflooksaus.

Ook een kleine wisselende salade en stokbrood met kruidenboter en olijfjes is in de prijs inbegrepen.

Voor de mosselen vragen wij u deze, indien mogelijk, op voorhand bij de reservering te bestellen om teleurstelling te voorkomen.

Moules d'amour

eenpersoonsportie	tweepersoonsportie	
€26.50	€50.50	Gekookte mosselen naturel Met prei, selderij en uien
€26.50	€52.50	Gekookte mosselen pikant Met prei, selderij, uien en veel sambal
€27.50	€52.50	Gekookte mosselen knoflook Met prei, selderij, uien en knoflook
€28.50	€54.50	Gekookte mosselen met look en room Met prei, selderij, uien en knoflook gekookt in room
€28.50	€54.50	Gekookte mosselen van het huis Met prei, selderij, uien en rode paprika
€28.50	€54.50	Gekookte mosselen met witte wijn Met prei, selderij, uien, gekookt in witte wijn
€28.50	€54.50	Gekookte mosselen Ardenoise Met prei, selderij, uien en reepjes mager rookspek
€28.50	€54.50	Gekookte mosselen al curry Met prei, selderij, uien, room, kerrie en een beetje sambal
€28.50	€54.50	Gekookte mosselen Provinciale Met prei, selderij, uien, tomaat, peterselie gekookt in witte wijn
€26.50	€50.50	Gebakken mosselen naturel Met prei, selderij en uien
€27.50	€52.50	Gebakken mosselen met kruidenboter Met prei, selderij, uien gebakken in de kruidenboter
€27.50	€52.50	Gebakken mosselen met champignons Met prei, selderij, uien en champignons
€29.50	€53.50	Gegratineerde mosselen met spekjes Met prei, selderij, uien en spekjes met belegen kaas gegratineerd

Visgerechten

€15.00 **Gebakken pangafilet naturel** (200 gram)

€15.00 **Gebakken tilapia naturel** (200 gram)

€17.50 **Gebakken zalmfilet naturel** (200 gram)

€19.50 **Gebakken mix vis naturel** (300 gram)

100 gram op het vel gebakken zalmfilet, 100 gram pangafilet en 100 gram tilapia

€3.00 Saus naar keuze (meerprijs)

Kreeftensaus, witte wijnsaus, ravigotesaus, hollandaisesaus, gebakken champignons

Vleesgerechten

- €15.00 **Schnitzel naturel** (200 gram)
- €15.50 **Kipfilet naturel** (200 gram)
- €18,00 **Lendenbiefstuk naturel** (200 gram)
- €18,00 **Varkenshaasje naturel** (200 gram)
- €27.50 **Tournedos** (biefstuk van de haas) naturel (200 gram)

- €3.00 Saus naar keuze (meerprijs)
Stroganoffsaus, gebakken champignons, champignonroomsaus, rodewijnsaus, zigeunersaus, peperroomsaus, bearnaisesaus, huisgemaakte gesmolten kruidenboter of gorgonzolasaus

- €16.00 **Limburgs zuurvlees**
Volgens traditioneel recept in eigen keuken gemaakt zuurvlees
- €19.50 **Pikante spare ribs**
500 gram gegrilde, zeer pikant gemarineerde, spare ribs met chilisaus
- €20.00 **Konijnenbouten**
Twee konijnenbouten op grootmoeders wijze (ca. 500 gram)
- €22.50 **Vlees mix 't Hepke**
Varkenshaas, kipfilet, lendenbiefstuk en een stukje zeer pikante spare-ribs, (± 400 gram) bedekt met een laagje in de oven gesmolten kruidenboter (andere saus is ook mogelijk)

- €18.50 **Saté 3 stokjes**
250 gram gemarineerde varkenshaas
- €17.50 **Saté 2 stokjes**
170 gram gemarineerde varkenshaas
- €16.50 **Saté 1 stokjes**
85 gram gemarineerde varkenshaas

Halve Porties

Bij deze gerechten is alleen de vis of het vlees gehalveerd, garnituur en een gemengde salade blijft hetzelfde als bij alle andere hoofdgerechten, u kunt ook hier een keuze maken uit de verschillende vis-, of vleessauzen tegen een meerprijs van €3.00.

- €20.50 **halve portie mosselen naturel** (seizoen) (650 gram)
- €18.50 **halve portie tournedos naturel** (100 gram)
- €17.50 **halve portie vleesmix** (200 gram)
bedekt met een laagje in de oven gesmolten kruidenboter
- €16.00 **halve portie konijn** (1 bout) (250 gram)
- €15.50 **halve portie spare ribs** (zeer pikant) (250 gram)
- €14.50 **halve portie vismix naturel** (150 gram)
- €13.50 **halve portie zalmfilet naturel** (100 gram)
- €13.50 **halve portie varkenshaas naturel** (100 gram)
- €13.50 **halve portie lende biefstuk naturel** (100 gram)
- €12.00 **halve portie zuurvlees** (150 gram)
- €11.00 **halve portie kipfilet naturel** (100 gram)
- €10.00 **halve portie schnitzel naturel** (100 gram)
- €10.00 **halve portie pangafilet naturel** (100 gram)
- €10.00 **halve portie tilapiafilet naturel** (100 gram)

Vegetarische gerechten

Voor de vegetariërs onder u verwijzen wij ook naar de pastakaart.
Vele van deze pasta's zijn vegetarisch, bij twijfel vraag onze bediening gerust om advies.

- €15.00 **Vegetarische krokante sticks**
Twee krokante gefrituurde vega sticks, geserveerd met variërende groentemix
- €15.00 **Vega bolognaise**
Spaghetti of Penne met vega bolognaisesaus op basis van vega rulstukjes
- €16.00 **Vegetarische burgers**
Twee gebakken vega burgers geserveerd met mayonaise, ketchup en gefrituurde uitjes op een bedje van gebakken groentjes (we serveren hier GEEN burgerbroodjes bij)
- €16.00 **Vegetarische balletjes**
Vega balletjes in een heerlijk sausje, geserveerd met wissellende groentegarnituur
- €18.00 **Vegetarische saté**
Twee vegetarische spiesen, geserveerd met atjar, gefrituurde uitjes, kroepoek, een bolletje basmatirijst en een wisselende groentegarnituur

Pastagerechten

De pasta's worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter, Grana Padano en een wisselende kleine salade. U kunt kiezen uit Penne of Spaghetti en onderstaande bereidingswijzen:

Klein	Groot	
€8.50	€12.50	Pomodoro e Basilico (vegetarisch) Saus op basis van gepelde tomaten en basilicum
€8.50	€12.50	Pesto (vegetarisch) Saus op basis van groene pesto met room
€8.50	€12.50	Agljo, olio e peperoncino (vegetarisch) Olijfolie met verse knoflook en rode pepertjes (zeer pikant)
€8.50	€12.50	Gorgonzola (vegetarisch) Italiaanse blauwe kaassaus met room
€10.50	€14.50	Bolognese Saus op basis van tomaten en geruld half om half gehakt
€10.50	€14.50	Carbonara Saus op basis van room met gebakken spekjes
€11.50	€15.50	Quattro Colori (vegetarisch) Verschillende verse groentes en champignons, licht pikant gekruid
€11.50	€15.50	Lasagne Traditionele lasagne volgens grootmoeders recept
€17.50	€21.50	Gambaretto Saus op basis van room en knoflook met gepelde gebakken gamba's (ook in pikante versie te bestellen)
€17.50	€21.50	Pasta Salmone Penne of spaghetti met stukjes gebakken zalm in een zacht gekruid vissausje
€20.50	€24.50	Pasta filete de Manzo Pikante knoflook pasta met getrancheerde malse runderhaas biefstuk (200 gram), rucola, pesto en grana padano kaas

op speciaal verzoek

Onze standaard menukaart is vrij uitgebreid, maar ondanks dat hebben vele van onze gasten aangegeven dat ze verschillende speciaal aanbevolen gerechten die we in het verleden tijdelijk extra aan onze kaart toegevoegd hebben heel graag nog eens zouden bestellen. Dit kan vanaf nu, de gerechten op deze en de volgende pagina zijn op speciaal verzoek, 2 dagen voorafgaand aan uw bezoek aan ons restaurant, te bestellen. Bij de reservering dus graag even aangeven welk van de volgende specialiteiten wij voor u mogen verzorgen.

Visgerechten (op bestelling vooraf)

- €14.50 **Kibberlingen**
Gepaneerde gefrituurde stukjes kabeljauw met een fris remouladesausje
- €21.50 **Geuldal forel**
Gebakken forel van ±450 gram met gebakken amandeltjes
- €22.50 **Kabeljauw en papillot**
In aluminiumfolie gegaarde kabeljauw met fijne groentejulienne van wortel en prei in een romig vissausje
- €25.50 **Lili's gamba's**
8 mooie gepelde gamba's in een licht pikante, stevig gekruide roomsaus met een vleugje Grana Padano (ook in een echt pikante bereiding te bestellen)
- €30.50 **Smulgamba's**
halve kilogram ongepelde gamba's, geserveerd met een rucola-tomatensalade en twee dipsausjes (ook in een echt pikante bereiding te bestellen)

Vleesgerechten (op bestelling vooraf)

- €15.50 **Halve haan**
Op het spit gegrilde halve haan met licht gebonden braadjus en appelmoes
- €16.50 **Oma's bal**
Huisgemaakte gehaktbal geserveerd op gebakken champignons met vleesjus
- €16.50 **Hongaarse goulash**
Licht pikante rundergoulash met paprika en champignons
- €24.50 **Tête de veau**
Volgens oud Maastrichts recept bereide kalfsvleesreepjes, geserveerd met een gekookt eitje en kleine augurkjes
- €24.50 **Limburgse kalfslever**
Langzaam gegaarde kalfslever, zoetzuur met witte ui
- €24.50 **Traditionele ossobuco**
Rustig gaar gesudderde kalfsschenkel met bot, in een gekruide tomatensaus
- €25.50 **Dronken eend**
Op het vel gebakken eendenborstfilet met warme halve perzik en een smaakvol Grand Marnier sausje
- €26.50 **Rosa's lamrack**
Rosé gebakken lamrack op een bedje van champignons met een rozemarijnsausje op basis van een volle rode port met rinse appelstroop
- €65.00 **Chateaubriand** (voor 2 personen)
± 400 gram ossenhaas op een bedje van gebakken champignons, geserveerd op een rijkelijk gegarneerde schotel met verschillende wisselende groente- en aardappelgarnituren inclusief 2 sausjes naar keuze

keuzemenu

Het menu is inclusief brood, kruidenboter en olijfjes, een kleine wisselende salade. Behalve bij de pasta serveren wij ook een wisselende warme groentegarnituur en een aardappelgarnituur naar keuze bij de hoofdgerechten.

Bij afwijkingen in gerechten van onderstaand menu worden de prijsverschillen doorberekend. Alle gerechten zijn ook los van het menu te bestellen.

Het keuzemenu kost €20.00 per persoon.

Extra saus naar keuze meerprijs €3.00.

Dit is ook het menu waaruit u kunt kiezen indien u gebruik maakt van de verjaardagsactie.

U kunt kiezen uit de volgende soepen

Tomatensoep

Groentesoep

Kippensoep

Goulashsoep

U kunt kiezen uit de volgende hoofdgerechten

Pasta Gorgonzola (vegetarisch)

Italiaanse blauwe kaassaus met room (keuze uit Penne of Spaghetti)

Pasta Carbonara

Saus op basis van room met gebakken spekjes (keuze uit Penne of Spaghetti)

Gebakken pangafilet naturel

200 gram zacht gebakken witvis met gesmolten roomboter

Wienerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel van 200 gram, naturel geserveerd met een schijfje citroen

Gebakken kipfilet

Kipfilet van 200 gram met licht gebonden braadjus

U kunt kiezen uit de volgende nagerechten

Coupe 't Hepke

Vanille-softijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom

Coupe Geulle

Vanille-softijs met cocktailfruit, aardbeiensaus en slagroom

Coupe Karamel

Vanille-softijs met karamelsaus, slagroom en karamelblokjes

U kunt kiezen uit koffie of thee

Wij serveren een aangeklede kop koffie of thee met slagroom en een Belgische bonbon

kleine kaart

Voorgerechten

- €6.00 **Wildbouillon**
In eigen keuken dubbel getrokken bouillon van wild met stokzwammetjes
- €11.50 **Saucies van fazant**
Gebraden worstje van fazant met venkel en cognac, geserveerd met een Pernotsausje en stoofpeer met preiselberen
- €14.50 **Carpaccio van hert**
Flinterdun gesneden malse hertenbiefstuk met een notenmix en een dressing op basis van Marsala

Hoofdgerechten

- €20.50 **Hertenragout**
Stevige, huisgemaakte ragout van mals hert
- €24.00 **Wildzwijnfilet**
Getrancheerde wildzwijnfilet met een heerlijk sausje op basis van perzik en grand marnier
- €24.00 **Hertenbiefstuk**
Malse hertenbiefstuk met zachte donkere rode wijnsaus
- €26.50 **Hazenrugfilet**
Mooi gerijpte, gebakken hazenrugfilet met een wildpepersausje
- €30.50 **Wildtrio**
Hertenbiefstuk, hazenrug en wildzwijn met elk zijn eigen begeleidend sausje
- €32.50 **Wildmenu**

Stokbrood met kruidenboter en olijfjes, een kleine salade, bijpassende warme groente- en aardappeln garnituur is inbegrepen in de menuprijs.

Wildbouillon

In eigen keuken dubbel getrokken bouillon van wild met stokzwammetjes

Hertenragout

Stevige, huisgemaakte ragout van mals hert

Crème brûlée compleet

Gekarameliseerde vanillepudding met een bolletje roomijs en slagroom

Koffie of thee

Speciaal aanbevolen wijn

Glas	Fles
€4.50	€22.50

Instinct Rouge, Pays d'Oc

Evenwichtige robijn rode wijn met vleugje vanille.
Verrukkelijk bij o.a. stoofgerechten en wild.

In onze standaard menukaart staan veel verschillende koude en warme voorgerechten die mooi als of klein of lunchgerecht kunnen dienen. We serveren ook verschillende huisgemaakte soepen.

Stokbrood

€5.50	Kaas
€7.50	Gezond (serranoham)
€8.00	Serranoham
€9.00	Club (met o.a. warme kipfilet)
€11.50	Hollandse garnaltjes
€11.50	Gerookte zalm

Borrelgarnituur (inclusief bijpassende sausjes)

€6.00	Kipnuggets (8 stuks)
€6.00	Fikandelstukjes (8 stuks)

desserts

€7.00	Calamaris (8 stuks)
€8.50	Elite Snack Mix (8 stuks)
€15.00	Elite Super Snack Mix (16 stuks)

Salades (Inclusief stokbrood en kruidenboter)

€13.50	Salade Lardon (spekjes)
€15.00	Salade met gerookte zalm
€15.00	Salade Club, met kip, spek en cocktailsaus
€16.00	Salade met Hollandse garnalen
€17.00	Salade met warme biefstukreepjes in teriyaki saus
€17.00	Salade met gamba's in warme chili saus

Eiergerechten met friet of brood en warme groente

€10.00	Spiegeleieren (vegetarisch)
€11.00	Boerenomelet (vegetarisch)
€11.00	Omelet met tomaat (vegetarisch)
€11.00	Omelet met kaas (vegetarisch)
€11.00	Omelet met champignons (vegetarisch)
€12.00	Omelet met spekjes

Salade van het huis

Bij de eiergerechten is een kleine salade inbegrepen.

Wilt u bij een broodje, een kopje soep of een borrelgarnituur, ook een kleine salade wordt €2.50 per persoon in rekening gebracht.

Kindermenu (tot en met 12 jaar)

Wij serveren onze kindermenu's met frietjes en appelmoes, indien gewenst een kleine salade en in plaats van frietjes, aardappelkroketjes of gebakken aardappeltjes. Het kindermenu kan uitgebreid worden met een klein kopje soep naar keuze (meerprijs 2 euro) en als dessert kan een kinderijsje met verrassing toegevoegd worden (meerprijs 2 euro)

€8.50	Ernie (kipnuggets)
€8.50	Lange Jan (frikandel)
€9.50	SpongeBob (85 gram sate)
€9.50	Calimero (100 gram kipfilet)
€9.50	Boze wolf (100 gram schnitzel)
€9.50	Dory (100 gram panga)
€9.50	Broer konijn (1 konijnenbout)
€10.50	Obelix (250 gram ribbetjes)
€10.50	Dagobert Duck (100 gram biefstuk)
€10.50	Nemo (100 gram zalm)
€15.50	Minnie mossel (600 gram mosselen naturel)

vanaf €8.50 **Kinderpasta's**

U kunt elke pasta van onze pastakaart ook als kinderportie bestellen. Ook dan is een kleine salade inbegrepen.

€5.50	Appelgebak Warme appelgebak met ijs en slagroom
€5.50	Mousse au chocolat Luchtige mousse van donkere chocolade met vanillesaus en slagroom
€6.50	Tiramisu

koffie en co

- Traditioneel Italiaans nagerecht op basis van koffie, cacao en slagroom
- €6.50 **Apfelstrudel**
Warme appelstrudel met vanillesaus en slagroom
- €6.50 **Crème Brûlée compleet**
Gekarameliseerde vanillepudding met een bolletje roomijs en slagroom
- €8.50 **Chocoladetaartje**
Warm chocolade gebakje met een gesmolten hart, te bestellen met vers seizoensfruit en slagroom of boerenroomijs met slagroom
- €8.50 **Soes 't Hepke**
Grote soes gevuld met softijs, banaan en slagroom, overgoten met advocaat en chocoladesaus
- €8.50 **Salted karamel**
Italiaans karamelijs met een stevige espresso, slagroom en karamelblokjes
- €8.50 **Coupe Colonel**
Italiaans citroen sorbetijs met een shotje vodka, slagroom en chocolade vlokjes
- €9.50 **Kaas 'op plank'**
Vier verschillende wisselende kaasjes met stroop, honing, nootjes, een paar druifjes en lijnzaadbrood
- €4.00 **Milkshakes**
Gemaakt van vanille softijs met volle melk.
Te bestellen in de smaken: vanille, aardbei, mokka, chocolade en banaan

IJs

- €4.50 **Coupe 't Hepke**
Softijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom
- €4.50 **Coupe Geulle**
Softijs met cocktailfruit, aardbeiensaus en slagroom
- €4.50 **Coupe Karamel**
Softijs met Karamelsaus en slagroom
- €3.50 **Kinder ijsje**
Softijs met discohagel en verrassing
- €4.50 **Suikervrij ijs**
Met zoetstof gezoet vanille-ijs
- €6.50 **Heisse Liebe**
Softijs met warme frambozen en slagroom
- €6.50 **Dame blanche**
Softijs met warme chocoladesaus en slagroom
- €6.50 **IJs met advocaat**

digestief

- Softijs met advocaat en slagroom
- €7.50 **Aardbeien coupe** (seizoen)
Softijs met aardbeien, aardbeiensaus en slagroom

Wij maken alle bovenstaande ijsjes standaard met vanille softijs. Indien u liever schepijs heeft, kunnen alle ijsjes ook met boerenroomijs gemaakt worden.

Koffie en thee

Wij serveren al onze koffie en thee varianten met een Belgische Bonbon en een toefje slagroom erbij.

- €2.40 Thee
- €2.40 Espresso
- €2.60 Koffie
- €2.80 Cappuccino
- €3.25 Latte Macchiato
- €4.00 Dubbele Espresso

Alle koffie kan cafeïne vrij besteld worden.

- €0.50 aan elke koffie kunt u een koffiesiroop laten toevoegen. U kunt kiezen uit verschillende wisselende smaken, vraagt u gerust aan onze medewerkers welke smaken aanwezig zijn

Speciale koffie

- €6.50 **Irish koffie**
Sterke warme espresso koffie met Whisky en slagroom
- €6.50 **Irish creme koffie**
Sterke warme espresso koffie met Baileys en slagroom
- €6.50 **French koffie**
Sterke warme espresso koffie met Grand Marnier en slagroom
- €6.50 **Jamaica koffie**
Sterke warme espresso koffie met Tia Maria en slagroom
- €6.50 **Italiaanse koffie**
Sterke warme espresso koffie met Amaretto en slagroom
- €6.50 **Spaanse koffie**
Sterke warme espresso koffie met Licor 43 en slagroom
- €6.50 **Limburgse koffie**
Sterke warme espresso koffie met Els en slagroom
- €6.50 **Koffie 't Hepke**
Sterke warme espresso koffie met advocaat en slagroom
- €5.50 **IJs koffie**
Sterke warme espresso koffie met softijs en slagroom
- €7.50 **IJs koffie de Luxe**
Sterke warme espresso koffie met Licor 43, mokkasiroopsoftijs en slagroom

Wij maken op verzoek alle koffiespecialiteiten, ook met cafeïnevrije koffie.