

restaurant ■ mosselhuis

't Hepke

sinds 1976



Menukaart

Welkom bij 't Hepke!

Voor u ligt onze menukaart. Op de eerste twee pagina's: de wijnkaart. We hebben voor u een keuze gemaakt uit een aantal interessante klassieke en moderne wijnen waarbij we de prijs-kwaliteitsverhouding goed in de gaten hebben gehouden. Pagina drie en vier: Onze drankenkaart. Kijkt u vooral ook eens naar ons uitgebreid 0.0-assortiment.

Vervolgens is er onze standaardkaart. Hier vindt u de gerechten die wij het hele jaar door serveren. **Onze Zeeuwse bodemcultuur mosselen zijn seizoensgebonden. Deze kunnen we meestal van half juli tot en met half maart serveren. U kunt deze het beste gelijk bij uw reservering bestellen om teleurstelling te voorkomen als u bij ons aan tafel zit.**

Op de voorlaatste pagina ziet u de gerechten die alleen op bestelling voor u klaargemaakt worden. Deze dient u minimaal 2 dagen vooraf aan ons door te geven.

Dan nog ons keuzemenu. Dit is tevens het menu van de verjaardagsactie. Indien u van de aangegeven gerechten wenst af te wijken, moeten wij de à la carte-prijzen in rekening brengen. Alle gerechten uit het menu zijn ook als losse gerechten te bestellen.

Bij alle hoofdgerechten serveren we een wisselend groentegarnituur en frietjes. Heeft u liever gebakken krieltjes of aardappelkroketten? Dat kan! Heeft u er liever pasta of rijst bij? Ook dat regelen we voor u. We serveren standaard kleine porties aardappelgarnituren om verspilling te voorkomen, maar indien u bijvoorbeeld meer frietjes wenst kunt u dat allemaal onbeperkt bijbestellen. Verder krijgt u indien gewenst bij alle hoofdgerechten een wisselende kleine salade geserveerd. Onze vleesgerechten worden standaard naturel opgediend, oftewel er komt een beetje vleesjus bij het vlees. Hetzelfde geldt voor onze visgerechten. Hier betekent dit dat er een beetje gesmolten roomboter bij uw gebakken vis komt. Sauzen naar keuze staan tegen meerprijs op ons menu.

Geen grote honger of gewoon een kleine eter? We hebben kleine porties van bijna alle gerechten of u kiest gewoon een voorgerecht als hoofdgerecht! Onze voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter. Indien u een voorgerecht als hoofdgerecht besteld dan kunt u daar, tegen meerprijs, een aardappelgarnituur en een salade bij bestellen. In dat geval zal voor elk 3.50 euro in rekening gebracht worden. De voorgerechten en de meeste nagerechten zijn ook in kleine porties te krijgen. Vraag ons gerust naar de mogelijkheden. Aan het eind vindt u de kinderkaart en de desserts.

Wij wensen u alvast smakelijk eten!

Allergieën

In al onze gerechten kunnen sporen voorkomen van allergenen. 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 onze prijzen zijn in euro en inclusief BTW en bediening.

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. Ook 0.0 mogelijk, puur prosecco of met een tikkeltje framboos of citroen.

Huiswijnen

Glas: 4.50 0,25 liter: 7.50 0,5 liter: 15.00 1 liter: 25.50

Wit, droog. Chardonnay Veneto (Italië)

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.

Wit, zoet. Sommergold (Duitsland)

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. Een echte aanrader voor de wijndrinker die van wat zoetere wijnen houdt.

Rood. Merlot (Italië)

Paarsrode Italiaanse Merlot met een geur van bramen, cassis en pruimen. Door zijn volle milde smaak, perfect te combineren met vele vleesgerechten.

Glas	Fles	
4.50	22.50	Rosé, Carabinera Tempranillo Rosado (Spanje) Deze Spaanse rosé heeft een levendige roze kleur. De smaak is fruitig, fris. Zeer goed te combineren met vis en vlees, maar ook bij kaas of als aperitief.
4.50	22.50	Rosé, zeer zoet. Estrella (Spanje) (voor de liefhebber ook in zeer zoet wit en rood) Zeer volle zoete rosé met een mooie zachte kleur van Moscatel-Garnacha druiven. In de geur volop zoet fruit en uitstekend te combineren met stevige vissoorten en wit vlees. Ook heel mooi als aperitief of bij het dessert.
4.50	22.50	Instinct Blanc, Pays d'Oc (Frankrijk) Aangenaam parfum van Citrus en rabarber, prachtig droog van smaak, Kan als aperitief wijn of 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 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	24.00	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.
6.00	25.50	Les Jamelles Viognier, Domaine Delaunay (Frankrijk) Rijke aromatische wijn met karakteristieke fruitaroma's. Ronde en frisse smaak met een fijne zuurbalans. Heerlijk als aperitief en bij visgerechten, schelp- en schaaldieren en asperges.
6.00	25.50	Le Confidentiel Chardonnay, Langedoc (Frankrijk) De wijn (100% Chardonnay) is lichtgeel met groene tonen. Zowel in de neus als in de smaak herkent U vanille, peer en perzik. Het is een frisse en makkelijk drinkbare wijn.
6.50	27.50	Sauvignon Blanc, Domaine de Pré Baron (Frankrijk, Loire) Deze mooie witte wijn heeft het aroma van kweeper, witte perzik en limoen, maar ook kruidige, bloemige nuances. Perfect bij mosselen of lichte vleesgerechten.
6.50	27.50	Grüner Veltliner, Franz Sauerstingl, Wagram, (Oostenrijk) Lichtgeel met een opwekkende tintelfrisse smaak aangevuld met het voor de Grüner Veltliner karakteristieke pepertje. Een lekkere, levendige wijn. Uitstekend bij mosselen en visgerechten.
7.50	32.50	Gran Alanis, Bodegas Alanis (Spanje, Ribeiro) Een van Treixadura en Godello druif gemaakte witte wijn met een frisse aromatische smaak van tropisch fruit en bloemen.
7.50	32.50	Offida Pecorino DOCG, Velenosi, (Italië, Le Marche) Deze mooie wijn kent een mooie geur van vers gras, salie, brem en vers geplukte druiven. Afdronk met verse limoen en goed ontwikkeld zuurtje.

Rode wijn

Glas	Fles	
6.00	25.50	Cabernet Sauvignon, Le Grand Noir (Frankrijk) Deze wijn heeft een prachtige donkerrode kleur en een fruitig bouquet. Een soepele, volle wijn met een fruitige afdronk en het karakter van eikenhout. Prima bij rood vlees en kaas.
6.00	25.50	Saint Louis, Château Saint-Louis la Perdix (Frankrijk, Rhône) Deze wijn heeft een donkerpaarse tint. Vol van rijp fruit met kruidige tonen met zijdeachtige tannines.
6.50	27.50	Montepulciano d'Abruzzo, Circum, Velenosi (Italië, Abruzzo) 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.
6.50	27.50	El Coto de Rioja, Rioja Crianza D.O.C. (Spanje, Rioja) Zo ontzettend duidelijk Rioja: Tempranillo druiven. Helderrode, robijnrode kleur met veel vers fruit-aroma's, samen met typische zoethoutaroma's van eikenhout. Mooi ongecompliceerd
7.50	32.50	Astoria 'El Ruden' Veneto Rosso (Italië, Veneto) Wijn gemaakt van diverse, hoogwaardige druivensoorten (waaronder Marzemino). In de geur intense hints van hout die perfect samengaan met de kruidige tonen van de druivensoorten. Past bij de zwaardere vleesgerechten.

dranken

Frisdranken

2.40	Bruis water
2.40	Plat water
6.00	Bruis water 0,75
6.00	Plat water 0,75
2.70	Sprite
2.70	Sinas
2.70	Coca Cola
2.70	Coca Cola Zero
2.70	Cassis
2.90	Fuze Tea
2.90	Fuze Tea green
3.25	Tonic
3.25	Bitter Lemon
3.25	Ginger ale
3.25	Appelsap
3.25	Jus d 'Orange
3.75	Tönissteiner

Aperitief/Digestief

3.75	Jonge Jenever
3.75	Oude Jenever
3.75	Jägermeister
3.75	Els
3.75	Limoncello
4.25	Droge Sherry
4.25	Medium Sherry
4.25	Rode Port
4.25	Witte Port
4.25	Rode Martini
4.25	Witte Martini
4.25	Campari
4.25	Pernod
4.50	Advocaat met slagroom
5.25	Licor 43
5.25	Cointreau
5.25	Grand Marnier
5.25	Baileys
5.25	Amaretto Di Saronno
5.25	Tia Maria
5.25	Sambuca
5.25	Grappa
5.25	Wodka
5.25	Whisky Johnnie Walker
6.25	Whisky Jameson
6.25	Cognac Joseph Guy VS
7.25	Cognac VSOP
7.25	Calvados

Koffie en thee

Wij maken op verzoek alle koffiespecialiteiten ook met cafeinevrije koffie

3.00	Thee
4.00	Verse muntthee
4.00	Verse gemberthee
3.00	Espresso
3.00	Koffie
3.25	Espresso Macchiato
3.60	Cappuccino
3.90	Koffie verkeerd
3.90	Latte Macchiato
4.50	Dubbele Espresso

U kunt uit verschillende smaken siroop voor in de koffie kiezen (0.75 meerprijs)

Speciale koffie

8.00	Koffie 't Hepke Espresso met advocaat en slagroom
8.00	Limburgse koffie Espresso met Els en slagroom
8.00	Irish koffie Espresso met Whisky en slagroom
8.00	Irish crème koffie Sterke warme espresso koffie met Baileys en slagroom
8.00	French koffie Espresso met Grand Marnier en slagroom
8.00	Jamaica koffie Espresso met Tia Maria en slagroom
8.00	Italiaanse koffie Espresso met Amaretto en slagroom
8.00	Spaanse koffie Espresso met Licor 43 en slagroom
8.50	IJskoffie Espresso met softijs en slagroom
10.00	IJskoffie de Luxe Espresso met likeur naar keuze, mokka siroop softijs en slagroom

dranken

Cocktails

- 7.50 **Martini Fiero Classico**
Traditionele Fiero Martini met tonic, ijs en sinaasappel
- 7.50 **Gin Tonic Classic**
Traditionele Gordon Gin met tonic, ijs en citroen
- 9.50 **Straaljager**
Jonge jenever met bitter lemon, grenadine, ijs, verse munt en citroen
- 9.50 **Balon 43 Spritz**
Likeur 43 met bruiswater, prosecco en ijs
- 9.50 **Aperol Spritz**
Aperol-likeur met prosecco, bruiswater, ijs en een schijfje sinaas-appel
- 9.50 **Campari Spritz**
Campari met prosecco, bruiswater, ijs en een schijfje sinaas-appel
- 9.50 **Negroni**
Campari, Gin en rode Martini met ijs
- 9.50 **Limoncello Spritz**
Citraenlikeur met prosecco, bruiswater, ijs en een schijfje citroen
- 9.50 **Martini Fiero Spritz**
Traditionele Fiero Martini met prosecco, ijs en sinaasappel
- 9.50 **Huisgemaakte Hugo**
Prosecco met vlierbessenbloesem, bruiswater, verse munt, ijs en een schijfje citroen
- 9.50 **Gin Tonic Speciaal**
Gordon Gin met tonic, verse munt, ijs en frambozen
- 9.50 **Gin Tonic Passie**
Passievruchten Gordon Gin met tonic, ijs, verse passievrucht en munt
- 9.50 **Espresso Martini**
Cocktail op basis van Arabica koffie, koffielikeur en wodka
- 11.00 **Passion fruit Martini**
Frisse cocktail op basis van passievruchten-puree, limoensap, vanille, wodka en met een klein glaasje prosecco

0.0 Cocktails

- 5.00 **Crodino Classico**
Alcoholvrij aperitief/digestief geserveerd met veel ijs met een licht bittere afdrank
- 5.00 **Crodino Rosso**
Alcoholvrij aperitief/digestief geserveerd met veel ijs met een licht zoete afdrank
- 8.00 **Junior Straaljager**
Grenadine met vlierbessenbloesem, bitter lemon, ijsblokjes, munt en citroen
- 8.00 **Gin Tonic Classic**
0.0 Gordon Gin met tonic, ijs en citroen
- 9.50 **Gin Tonic Speciaal**
0.0 Gordon Gin framboos met tonic, ijs, verse munt en frambozen
- 9.50 **Gin Tonic Passie**
0.0 passievruchten Gordon Gin met tonic, ijs en verse passievrucht
- 9.50 **Pikante Zomervreugde**
Alcoholvrije kruidenbitter met vruchtensap, ijsblokjes, verse gember en rode peper

Bieren

- 2.90 Leeuw Pils (0.2)
- 4.20 Leeuw Pils (0.3)
- 6.80 Leeuw Pils (0.5)
- 2.90 Oud Bruin (0.2)
- 5.40 Keizer Karel Rood (0.33)
- 5.40 Keizer Karel Blond (fles)
- 5.40 Ommegang (fles)
- 5.00 Hoegaarden (fles)
- 5.00 Leffe Blond/Bruin (fles)
- 6.00 Erdinger (0.5) (fles)

0.0 Bieren op fles

- 3.75 Amstel Malt 0.0
- 3.75 Amstel Radler 0.0
- 4.00 Liefmans 0.0
- 4.00 Leffe Blond/Bruin 0.0
- 4.00 Erdinger 0.0
- 4.00 Brand Weizen 0.0

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

voorgerechten

Soepen

Al onze soepen zijn huisgemaakt van verse dubbel getrokken bouillon.

- 5.50 **Kippensoep**
Stevige kippenbouillon met kip en vermicelli
- 5.50 **Groentesoep**
Rijkelijk met verse groenten gevulde runderbouillon
- 5.50 **Tomatensoep**
Kruidige tomatensoep op basis van runderbouillon
- 6.50 **Knolselderijsoep**
Gepureerde vegetarische soep op basis van knolselderij
- 7.50 **Goulashsoep**
Pikante soep met paprika, champignons en rundvlees
- 8.50 **Franse Uiensoep**
Met brood en kaas gegratineerde uiensoep

Voorgerechten

- 9.50 **Coupe Monica**
Frisse cocktail met stukjes kip en fruit in een kerriemayonaise in een glas geserveerd
- 9.50 **Vegetarische Samosas**
Gekruide driehoekige groenteloempia's met een dipsausje
- 12.50 **Salade Monica**
Frisse met vers fruit gearneerde salade met stukjes kip en cocktailfruit in een kerriemayonaise op een bord geserveerd
- 14.50 **Ardennerham met meloen**
Dun gesneden Ardennerham met stukken zoete meloen
- 15.00 **Gerookte zalm-schotel**
Frisse salade met mooie gerookte zalm en cocktailsaus
- 16.50 **Rundercarpaccio**
Dun gesneden ossenhaas met sla, pijnboompitten, geraspte kaas en een pestodressing
- 16.50 **Vitello Tonnato**
Dun gesneden langzaam gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en rucola
- 17.50 **Hollandse garnalen**
Kleine salade met 80 gram grijze Hollandse garnaltjes en cocktailsaus
- 17.50 **Tomates Crevettes**
Twee met Hollandse grijze garnaltjes gevulde tomaten met cocktailsaus
- 19.50 **Visschotel**
Gemengde visschotel van grijze Hollandse garnaltjes, gerookte paling, gerookte zalm en
- 10.50 **Calamares**
Gefrituurde gepaneerde inktvisringen met knoflookdip
- 10.50 **Pasteitje**
Kip-champignonsragout in een bladerdeegbakje
- 10.50 **Wasabi Garnalen**
Krokante grote garnalen in wasabideeg met wasabi-mayo
- 14.00 **Gegrilde mosselen**
Gegrilde 'New Zealand Greenshell'-mosselen met kruidenboter
- 17.50 **Gamba's**
Grote gebakken gepelde gamba's geserveerd in gesmolten kruidenboter

hoofdgerechten

Mosselen

Onze Zeeuwse bodemcultuur mosselen zijn seizoensgebonden. We kunnen ze meestal van half juli tot en met half maart serveren. U kunt deze het beste gelijk bij uw reservering bestellen om teleurstelling te voorkomen als u bij ons aan tafel zit.

De mosselen worden geserveerd met frietjes of brood, mosterdsaus en knoflooksaus. Ook een kleine wisselende salade en stokbrood met kruidenboter en olijffjes is in de prijs inbegrepen.

Voor elk ingrediënt dat we extra toevoegen berekenen wij 2 euro.

		Moules d'amour	
eenpersoonsportie		tweepersoonsportie	
1.25 kg		2.50 kg	
Gekookte mosselen			
29.50	56.50	Gekookte mosselen naturel	Met prei, selderij en uien
30.50	58.50	Gekookte mosselen pikant	Met prei, selderij, uien en veel sambal
31.50	60.50	Gekookte mosselen knoflook	Met prei, selderij, uien en knoflook
31.50	60.50	Gekookte mosselen met look en room	Met prei, selderij, uien en knoflook gekookt in room
31.50	60.50	Gekookte mosselen van het huis	Met prei, selderij, uien en rode paprika
31.50	60.50	Gekookte mosselen met witte wijn	Met prei, selderij, uien, gekookt in witte wijn
31.50	60.50	Gekookte mosselen Ardennaise	Met prei, selderij, uien en reepjes mager rookspek
32.50	62.50	Gekookte mosselen curry	Met prei, selderij, uien, room, kerrie en een beetje sambal
32.50	62.50	Gekookte mosselen Provençale	Met prei, selderij, uien, tomaat, peterselie gekookt in witte wijn
Gebakken mosselen			
29.50	56.50	Gebakken mosselen naturel	Met prei, selderij en uien
30.50	58.50	Gebakken mosselen met kruidenboter	Met prei, selderij en uien gebakken in kruidenboter
30.50	58.50	Gebakken mosselen met champignons	Met prei, selderij, uien en champignons
32.50	62.50	Gegratineerde mosselen met spekjes	Met prei, selderij, uien en spekjes, gratineerd met belegen kaas

Visgerechten

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

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

21.50 **Gebakken zalmfilet naturel** (200 gram)

24.50 **Gebakken mix vis naturel** (300 gram)

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

3.50 **Saus naar keuze (meerprijs)**

Kreeftensaus, witte wijnsaus, ravigotesaus, hollandaisesaus, gebakken champignons

Vleesgerechten

- 16.50 **Schnitzel naturel** (200 gram)
- 16.50 **Kipfilet naturel** (200 gram)
- 19.00 **Lendenbiefstuk naturel** (200 gram)
- 19.00 **Varkenshaasje naturel** (200 gram)
- 29.50 **Tournedos (biefstuk van de haas) naturel** (200 gram)

3.50 **Saus naar keuze (meerprijs)**

Stroganoffsaus, gebakken champignons, champignonroomsaus, rodewijnsaus, zigeunersaus, jagersaus, peperroomsaus, bearnaisesaus, huisgemaakte gesmolten kruidenboter of gorgonzolasaus

19.50 **Limburgs zuurvlees**

Volgens traditioneel recept huisgemaakt zuurvlees

22.00 **Konijnenbouten**

Twee konijnenbouten op grootmoeders wijze (ca. 500 gram)

24.00 **Pikante spareribs**

500 gram gegrilde, zeer pikant gemarineerde, spareribs met chilisaus

26.50 **Vlees mix 't Hepke**

Varkenshaas, kipfilet, lende biefstuk en een stukje zeer pikante spareribs, (ca. 400 gram) **bedekt met een laagje in de oven gesmolten kruidenboter** (een andere saus is ook mogelijk)

Varkenshaas-saté

Gemarineerde varkenshaas op een bedje van taugé, geserveerd met atjar, gefrituurde uitjes, kroepoek en een wisselende groentegarnituur

- 15.50 **1 stokje ca. 85 gram**
- 18.00 **2 stokjes ca. 170 gram**
- 20.50 **3 stokjes ca. 255 gram**
- 23.00 **4 stokjes ca. 340 gram**

Kleine porties

Bij deze gerechten is alleen de portie vis of vlees gehalveerd, aardappelgarnituur naar keuze, warme groente garnering 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 3.50.

Kleine portie vis	10.00	halve portie pangaflet naturel	(100 gram)
	10.00	halve portie tilapiafilet naturel	(100 gram)
	16.50	halve portie zalmfilet naturel	(100 gram)
	18.50	halve portie vismix naturel	(150 gram)
	22.50	halve portie mosselen naturel	(650 gram)

seizoen, prijs afhankelijk van gekozen bereidingswijze

Kleine portie vlees	11.50	halve portie schnitzel naturel	(100 gram)
	11.50	halve portie kipfilet naturel	(100 gram)
	15.50	halve portie zuurvlees	(150 gram)
	15.50	halve portie varkenshaas naturel	(100 gram)
	15.50	halve portie lende biefstuk naturel	(100 gram)
	18.00	halve portie konijn, 1 bout	(250 gram)
	19.00	halve portie spareribs (zeer pikant)	(250 gram)
	20.00	halve portie tournedos naturel	(100 gram)
	21.50	halve portie vleesmix	(200 gram)

met een laagje in de oven gesmolten kruidenboter

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. Indien gewenst alles ook in kleine porties. Voor kinderen tot 12 jaar serveren we van onderstaande gerechten kindermenu's.

- 15.00 **Vega bolognaise**
Spaghetti of Penne met vega bolognaisesaus op basis van vega rulstukjes
- 16.00 **Vegetarische krokante sticks**
Twee krokante gefrituurde vega sticks, geserveerd met variërende groentemix
- 17.50 **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)
- 17.50 **Vegetarische balletjes**
Vega balletjes in een heerlijk sausje

Vegetarische saté

1 of meerder vegetarische spiesjes op een bedje van taugé, geserveerd met atjar, gefrituurde uitjes, kroepoek, Basmatirijst en een wisselende groentegarnituur

- 15.50 **1 stokje ca. 85 gram**
- 18.00 **2 stokjes ca. 170 gram**
- 20.50 **3 stokjes ca. 255 gram**
- 23.00 **4 stokjes ca. 340 gram**

Pastagerechten

De pasta's worden indien gewenst geserveerd met stokbrood en kruidenboter, Grana Padano kaas en een wisselende kleine salade. U kunt kiezen uit penne of spaghetti en onderstaande bereidingswijzen:

Klein	Groot	
10.50	13.50	Pomodoro e Basilico (vegetarisch) Saus op basis van gepelde tomaten en basilicum
10.50	13.50	Pesto (vegetarisch) Saus op basis van groene pesto met room
10.50	13.50	Agljo, olio e peperoncino (vegetarisch) Olijfolie met verse knoflook en rode pepertjes (zeer pikant)
11.50	14.50	Gorgonzola (vegetarisch) Italiaanse blauwe kaassaus met room
13.50	17.50	Bolognese Saus op basis van tomaten en geruld gehakt
13.50	17.50	Carbonara Saus op basis van room met gebakken spekjes
13.50	17.50	Quattro Colori (vegetarisch) Verschillende verse groentes en champignons, licht pikant gekruid
20.50	24.50	Gambaretto Saus op basis van room en knoflook met gepelde gebakken gamba's (ook in pikante versie te bestellen)
20.50	24.50	Pasta Salmone Pasta met stukjes gebakken zalm in een zacht gekruid roomvissausje
25.50	30.50	Pasta filete di Manzo Pikante knoflook pasta met getrancheerde malse runderhaas biefstuk (200 gram), rucola, pesto en Grana Padano kaas

op speciaal verzoek (min. 2 dagen vooraf besteld)

Onze standaard menukaart is vrij uitgebreid, maar u wilt eens iets anders, of u heeft iets speciaals te vieren, u heeft het ooit al eens bij ons gegeten en u vond het heerlijk! Dan hebben we hier voor u een aantal speciale gerechten bijeengebracht. **Er is één maar ... u moet ze wel 2 dagen voorafgaand aan uw bezoek bij ons bestellen!** Geef bij uw reservering dus even aan welke van de volgende specialiteiten wij voor u mogen verzorgen.

Visgerechten (min. 2 dagen vooraf besteld)

- 15.50 **Kibbeling**
Gepaneerde gefrituurde stukjes kabeljauw met een fris remouladesausje
- 23.50 **Geuldal forel**
Gebakken hele forel met gebakken amandeltjes
- 23.50 **Kabeljauw en papillot**
In aluminiumfolie gegaarde kabeljauw met fijne groentejulienne van wortel en prei in een romig vissausje
- 27.50 **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)
- 33.50 **Smulgamba's**
halve kilogram ongepelde gamba's, geserveerd met een rucola-tomatensalade en een dipsausje (ook in een echt pikante bereiding te bestellen)

Vleesgerechten (min. 2 dagen vooraf besteld)

- 16.50 **Halve haan**
Aan het spit gegrilde halve haan met licht gebonden braadjus
- 17.50 **Oma's bal**
Huisgemaakte gehaktbal geserveerd op gebakken champignons met vleesjus
- 19.50 **Hongaarse goulash**
Licht pikante rundsgoulash met paprika en champignons
- 26.50 **Tête de Veau**
Volgens oud Maastrichts recept bereide kalfsvleesreepjes, geserveerd met een gekookt eitje en kleine augurkjes
- 27.00 **Limburgse kalfslever**
Langzaam gegaarde kalfslever, zoetzuur met witte ui
- 27.00 **Traditionele ossobuco**
Langzaam gegaarde kalfsschenkel, in een gekruide tomatensaus
- 28.50 **Dronken eend**
Op het vel gebakken eendenborstfilet met warme halve perzik en een smaakvol Grand Marnier sausje
- 29.50 **Rosa's Lamsrack**
Rosé gebakken lamsrack op een bedje van champignons met een sausje op basis van een volle rode port met rinse appelstroop
- 75.00 **Chateaubriand** (voor 2 personen)
Ca. 400 gram runderhaas op een bedje van gebakken champignons, geserveerd op een rijkelijk gegarneerde schotel met verschillende wisselende groente- en aardappelgarnituren inclusief 2 sauzen naar keuze

keuzemenu 20.00 per persoon

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

Indien er van de aangegeven gerechten afgeweken wordt, moeten wij de à la carte prijzen in rekening brengen. U kunt ook kleine porties bestellen. De menuprijs blijft echter gelijk. Alle gerechten uit het menu zijn ook als losse gerechten te bestellen.

U kunt ook hier een keuze maken uit de verschillende vlees- of vissauzen tegen een meerprijs van 3.50 euro

Stroganoffsaus, gebakken champignons, champignonroomsaus, rode wijnsaus, zigeunersaus, jagersaus, peperroomsaus, bearnaisesaus, huisgemaakte gesmolten of koude kruidenboter, gorgonzola-saus, kreeftensaus, witte wijnsaus, ravigotesaus, hollandaisesaus

U heeft de keuze uit de volgende soepen

Tomatensoep

Groentesoep

Kippensoep

U kunt kiezen uit de volgende hoofdgerechten

Pasta Gorgonzola (vegetarisch)

Italiaanse blauwe kaassaus met room (keuze uit penne of spaghetti)

Gebakken pangafilet naturel

Witvis, zacht gebakken met gesmolten roomboter

Wienerschnitzel

Gepaneerde varkensschnitzel, naturel geserveerd met een schijfje citroen

Gebakken kipfilet

Getrancheerde kipfilet, naturel geserveerd met een stevige licht gebonden vleesjus

U kunt kiezen uit de volgende nagerechten

Koffie of thee compleet

met een lekkere bonbon en een toefje slagroom

Coupe 't Hepke

Vanille-softijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom

Coupe Geulle

Vanille-softijs met cocktailfruit, aardbeiensaus en slagroom

Coupe Caramel

Vanille-softijs met caramelsaus, slagroom en caramelblokjes

kindermenu's

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). Van al onze vegetarisch gerechten zijn ook vegetarisch kindermenu versies te bestellen. Vraag gerust naar de mogelijkheden

9.50	Ernie (kipnuggets)
9.50	Lange Jan (frikandel)
9.50	Dory (100 gram panga)
10.50	Spongebob (85 gram saté)
10.50	Calimero (100 gram kipfilet)
10.50	Boze wolf (100 gram schnitzel)
12.50	Pinocchio (1 vega stick)
12.50	Lady (kleine vega pasta bolognaise)
12.50	Vagebond (3 vega balletjes)
12.50	Nils Holgerson (1 vega burger)
12.50	Asterix (1 stokje vega saté)
13.50	Dagobert Duck (100 gram biefstuk)
13.50	Nemo (100 gram zalm)
14.50	Broer konijn (1 konijnenbout)
15.50	Obelix (250 gram ribbetjes)
22.50	Minnie mossel (600 gram mosselen naturel)

vanaf 10.50 **Kinderpasta's**

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

desserts

- 6.50 **Mousse au chocolat**
Luchtige mousse van donkere chocolade met vanillesaus en slagroom
- 7.50 **Tiramisu**
Traditioneel Italiaans nagerecht op basis van koffie, cacao en mascarpone
- 8.50 **Crème Brûlée Compleet**
Gekarameliseerde vanillepudding met een bolletje roomijs en slagroom
- 8.50 **Chocoladetaartje**
Warm chocoladegebakje met een gesmolten hart, te bestellen met vers seizoensfruit en slagroom of boerenroomijs met slagroom
- 9.50 **Salted Caramel**
Italiaans caramelijs met een stevige espresso, slagroom en caramelblokjes
- 10.50 **Soes 't Hepke**
Grote soes gevuld met softijs, banaan en slagroom, gegarneerd met advocaat en chocoladesaus
- 10.50 **Coupe Colonel**
Italiaans citroensorbetijs met een shotje vodka en slagroom
- 12.50 **Kaas 'op plank'**
Vier verschillende wisselende kaasjes met stroop, honing, nootjes, een paar druifjes en lijnzaadbrood

IJs

Onze ijscoupes worden allemaal standaard met slagroom gemaakt. Zonder kan natuurlijk ook. Heeft u liever schepijs dan softijs? Of liever een kleine uitvoering van onderstaande ijsjes? Ook dat kan.

De bovenste drie ijsjes zijn de ijsjes van het keuzemenu.

- 5.50 **Coupe 't Hepke**
Softijs met chocoladesaus en advocaat
- 5.50 **Coupe Geulle**
Softijs met cocktailfruit en aardbeiensaus
- 5.50 **Coupe Caramel**
Softijs met caramelsaus en caramelblokjes
- 4.50 **Kinderijsje**
Softijs met discohagel en verrassing
- 5.00 **Suikervrij ijs**
Met zoetstof gezoet vanille-ijs
- 8.50 **Hesse Liebe**
Softijs met warme frambozen
- 8.50 **Dame blanche**
Softijs met warme chocoladesaus
- 8.50 **Coupe banaan**
Softijs met banaan en bananensaus
- 9.50 **Coupe advocaat**
Softijs met advocaat
- 8.50 **Banana Split**
Softijs met banaan en chocoladesaus
- 9.50 **Coupe aardbei** (seizoen)
Softijs met aardbeien en aardbeiensaus
- 6.50 **Milkshakes**
Gemaakt van vanille softijs met volle melk in de smaken: vanille, aardbei, mokka, chocolade en banaan