

DINER

eten • drinken • genieten

Gerechten te bestellen van
18.00 tot 21.00 uur



★★★★★

Boshotel Vlodrop

HET TREPUNT IN HET GROEN



Carpaccio

Carpaccio van rund | Pastinaak crème | Parmezaan

Carpaccio vom Rind | Pastinake Crème | Parmesan

Beef carpaccio | Parsnip crème | Parmesan

Carpaccio de bœuf | Crème de panais | Parmesan

Wildzwijn

Gerookte wildzwijn ham | Gebakken paddenstoelen | Truffelcrème

Geräuchertes Wildschwein Schinken | Gebackenen Pilzen | Trüffel Crème

Smoked wild boar ham | Baked mushrooms | Truffle crème

Jambon de sanglier fumé | Champignons frit | Crème de truffe

Zalm

Gemarineerde zalm | Zoetzure groente | Limoencrème

Mariniertes Lachs | Süß-Säure Gemüse | Limetten Crème

Marinated salmon | Sweet-sour vegetables | Lime crème

Saumon mariné | Légumes aigre-doux | Crème de citron vert

Knolselderij

Carpaccio van knolselderij | Féta kaas

Carpaccio von Knollensellerie | Feta Käse

Carpaccio of celeriac | Feta cheese

Carpaccio de céleri-rave | Fromage Feta

Portobello

Gevulde portobello met courgette en kruiden roomsaus

Gefüllte Portobello mit Zucchini und Kräuter Rahmsauce

Stuffed portobello with zucchini and herbs cream sauce

Porto Bello rempli de zucchini et fromage à la crème et épices



Hoofdgerechten *Hauptgerichten* *Main Courses*

27,50

Varken

Varkenshaas medaillons | Rode portsaus

Schweinelende Medaillons | Rote Port Soße

Porc tenderloin | Red port sauce

Médailles de porc | Jus de porto rouge

Hert

Hertenfilet | Vierbessenjus

Hirschfilet | Holunderbeeren Soße

Dear filet | Elderberry sauce

Filet de chevreuil | Jus de sureau

Black Angus

Gebakken Black Angus steak | Tijmjus

Gebackenes Black Angus Steak | Thymian Soße

Baked Black Angus steak | Thyme sauce

Steak Black Angus frit | Jus de thym

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars | Scampi | Kruidenjus

Auf der Haut gebackenes Seebarsch | Scampi | Kräuter Soße

Skin-baked seabass | Scampi | Herbs sauce

Loup de mer frit sur la peau | Scampi | Jus d'épices

Zalm

Gebakken zalm | Kreeftenjus

Gebakener Lachs | Hummer Soße

Baked salmon | Lobster sauce

Saumon frit | Jus d'homard

Ravioli

Ravioli met bloemkool en beurre noisette | Pestosaus | Parmezaan

Ravioli von Blumenkohle und Beurre Noisette | Pesto Soße | Parmesan

Ravioli of cauliflower and beurre noisette | Pesto sauce | Parmesan

Ravioli de chou-fleur et beurre noisette | Sauce au pesto | Parmesan



Nagerechten Nachgerichten Desserts

10,00

Tiramisu

Tiramisu van karamel | Pekan-karamel ijs

Tiramisu von Karamell | Pekannuss-Karamell Eis

Tiramisu of caramel | Pekan-caramel ice cream

Tiramisu aux caramels | Glace de pekan-caramel

Cheesecake

San Sebastian cheesecake | Hazelnoten crumble | Hazelnoten ijs

San Sebastian Cheesecake | Krümel von Haselnüssen | Hazelnuss Eis

San Sebastian cheesecake | Hazelnut crumble | Hazelnut ice cream

Cheesecake de San Sébastian | Crumble de noisette | Glace de noisette

Pannacotta

Pannacotta van speculaas | Stroopwafel ijs

Panna Cotta von Spekulatius | Sirup-Waffel Eis

Pannacotta of 'Spekulaas' | 'Stroopwafel' ice cream

Pannacotte de 'Spekulaas' | Glace de 'Stroopwafel'

Kaas (toeslag 3,50)

Binnen- en buitenlandse kazen | Stroop | Bananenbrood

Holländische und Ausländische Käse | Sirup | Bananen Brot

Dutch and foreign cheese | Syrup | Banana bread

Fromage d'Hollande et à l'étranger | Sirop | Pain de banane

Koffie Dessert

Koffie naar keuze | Bonbons

Kaffee nach Wahl | Pralinen

Coffee at choise | Chocolates

Café a choix | Chocolats

7,50



Boshotel Vlodrop

HET TREFPUNT IN HET GROEN

Boslaan 1, 6063 NN Vlodrop

+31 (0)475 53 49 59

info@boshotel.nl | www.boshotel.nl