

DINER

eten • drinken • genieten

Gerechten te bestellen van
18.00 tot 21.00 uur



★★★★★

Boshotel Vlodrop

HET TREPUNT IN HET GROEN



Voorgerechten *Vorgerichten Starters*

12,50

Kalf

Zacht gegaarde kalf | Tonijncrème

Zart gekochtes kalb | Thunfisch Crème

Gently cooked calf | Cream of tuna

Viande de veau lentement cuit | Crème de thon

Eend

Licht gerookte eend | Pompoencrème | Balsamico

Licht geräucherte Ente | Kürbiss Crème | Balsamico

Gently smoked duck | Pumpkin cream | Balsamic

Canard fumé | Crème de citrouille | Balsamic

Botervis

Carpaccio van botervis | Zoetsure bieten

Carpaccio von Butterfisch | Süß-säure Beete

Carpaccio of rock gunnel | Sweet-sour beet

Carpaccio de gonnelle | Betterave aigre-doux

Biet

Gepofte rode biet | Geitenkaas

Gerüstete rote Beete | Ziegenkäse

Roasted beetroot | Goat cheese

Betterave rouche sauté | Fromage de chèvre

Knolselderij

8,50

Romige knolselderij-truffel soep

Crémige Knollensellerie Trüffel Suppe

Creamy celeriac-truffle soup

Velouté de céleri-rave et truffe



Hoofdgerechten *Hauptgerichten* *Main Courses* **27,50**

Maiskip

Zacht gegaarde maiskip | Verse pasta | Dragon jus

Zart gekochtes Maishähnchen | Frischer Pasta | Estragon Soße

Gently cooked corn chicken | Fresh pasta | Tarragon sauce

Poulet jaune cuit lentement | Pasta fraiche | Jus d'estragon

Surf & Turf

Zacht gegaarde rundersukade | Scampi | Rode wijnsaus

Zart gekochtes rindersukade | Scampi | Rotwein Soße

Gently cooked braised beef | Scampi | Red wine sauce

Bœuf braisé | Scampi | Jus de vin rouge

Wildstoof

Wildstoofpotje | Bijpassende groente

Wild Schmortopf | Zugehörigem Gemüse

Wild stew | Matching vegetables

Ragout de viande sauvage | légumes correspondre

Dorade

Op de huid gebakken dorade | Tomaten Beurre Blanc

Auf der Haut gebackene Dorade | Tomaten Beurre Blanc

Skin-baked sea bream | Tomato Beurre Blanc

Dorade frit sur la peau | Beurre Blanc aux tomates

Roodbaars

Op de huid gebakken roodbaars | Kruiden Beurre Blanc

Auf der Haut gebackener Rotbarsch | Kräuter Beurre Blanc

Skin-baked red bream | Herbs Beurre Blanc

Grand sébaste frit sur la peau | Beurre Blanc aux épices

Gnocchi

Gnocchi | Gebakken paddenstoelen | Pompoen crème | Truffel roomsaus

Gnocchi | Gebackenen Pilzen | Kürbiss Crème | Trüffel Rahm Soße

Gnocchi | Baked mushrooms | Pumpkin cream | Truffel cream sauce

Gnocchi | Champignons frit | Crème de citrouille | Jus de truffe à la crème



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 | Haselnuss Eis

San Sebastian cheesecake | Hazelnut crumble | Hazelnut ice cream

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

Pannacotta

Pannacotta van spekulaas | Stroopwafel ijs

Panna Cotta von Spekulatius | Sirup-Waffel Eis

Pannacotta of brown spiced biscuit | 'Stroopwafel' ice cream

Pannacotta de 'speculaas' | 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 étranger | Sirop | Pain de banane

Koffie Dessert

Koffie naar keuze | Bonbons

Kaffee nach Wahl | Pralinen

Coffee at choise | Chocolates

Café à 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