NEDERLANDS

Menu

AMUSE-BOUCHE

Crostini met gerookte zalm aA, d, g, k, 1, 3, 4
Dille-roomkaas | kappertjes

SOEP

Fruitige tomatensoep a, g, h, 1, 3, 8, 12
Basilicumpesto | botercroutons

HOOFDGERECHTEN

Schnitzel „Mont Blanc“ aA, c, g, i, j, 1, 2, 3, 4, 9, 13
Uien en champignons | tomaten | overbakken met kaas | frietjes

Gebakken tongfilet aA,d, g, i, j, 1, 3
Citroenboter | frietjes | bijgerecht-salade

Vegetarische tagliatelle aA, c, g, 1, 2
Saus van spinazie met room en roomkaas | Grana Padano
cherrytomaten

DESSERT

Dame Blanche aA, c, e, f, g, h, l, 12, 18, 19

Vegetarisch Veganistisch
Een lijst met toevoegingen vindt u op het hoofdmenu.

Jubiläums MENÜ



40 JAHRE VAN DER VALK HOTEL MOERS

Menü

DEUTSCH

AMUSE-BOUCHE

Räucherlachs Crostini aA, d, g, k, 1, 3, 4
Dill-Frischkäse | Kapern

SUPPE

Fruchtige Tomatensuppe a, g, h, 1, 3, 8, 12
Basilikumpesto | Buttercroûtons

HAUPTGÄNGE

Schnitzel „Mont Blanc“ aA, c, g, i, j, 1, 2, 3, 4, 9, 13
Zwiebel-Champignons | Tomaten | überbackener Käse
Pommes Frites | Beilagen-Salat

Gebratenes Seezungefilet aA,d, g, i, j, 1, 3
Zitronenbutter | Pommes Frites | Beilagen-Salat

Vegetarische Tagliatelle aA, c, g, 1, 2
Rahmspinat-Frischkäse-Sauce | Grana Padano
Kirschtomaten

DESSERT

La Dame Blanche aA, c, e, f, g, h, l, 12, 18, 19

Vegetarisch Vegan
Liste der Zusatzstoffe finden Sie in der Hauptspeisekarte.

Menu

ENGLISH

AMUSE BOUCHE

Smoked salmon crostini aA, d, g, k, 1, 3, 4
Dill cream cheese | capers

SOUP

Fruity tomato soup a, g, h, 1, 3, 8, 12
Basil pesto | butter croutons

MAIN COURSE

‘Mont Blanc’ schnitzel aA, c, g, i, j, 1, 2, 3, 4, 9, 13
Onions and mushrooms | tomatoes | gratin cheese
French fries | side salad

Pan-fried sole fillet aA,d, g, i, j, 1, 3
Lemon butter | French fries | side salad

Vegetarian tagliatelle aA, c, g, 1, 2
creamed spinach and cream cheese sauce | Grana Padano
cherry tomatoes

DESSERT

La Dame Blanche aA, c, e, f, g, h, l, 12, 18, 19

Vegetarian Vegan
A list of additives can be found in the main menu.