

# À la Carte



HOTEL GULPEN

*De keukenbrigade van Hotel Gulpen werkt zo veel mogelijk met lokale producten, vis volgens de viswijzer en biologisch vlees.*

*Wij wensen u een verrassende avond en uiteraard smakelijk eten!*

## Voorgerechten

---

*Pastrami van kalfsmuis met licht zoete tomatenjam en frisse salade*

*Klassiek gemarineerde verse zalmfilet met een pannacotta van tuinkruiden, gepofte cherrytomaatjes en crème van Gulpener Korenwolf*

*Couscous-salade met ratatouille, begeleid met gepofte knoflook, creme van Ras al Hanout, rucola en een gemarineerde groene asperge*

*Of een proeverijtje van bovenstaande voorgerechten*

## Tussengerechten

---

*Heldere bouillon van rode bietjes met vlokken van witvis*

*Gebonden soep van in hooi gerookte pastinaak, wildgarnituur en liason met Gulpener Wintervrund*

*Velouté van kerrie, knoflook, rode ui en rozemarijn*

*Of een proeverijtje van bovenstaande soepen*

## Hoofdgerechten

---

Gegrilde entrecote van het Bleu Blanc Belge rund, geserveerd met huisgemaakte piccalilly, pont neuf, Hollandse jonge spinazie en zijn eigen jus

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met saus van morieljes, Hollandse spinazie en aardappelrösti

Gegrilde courgette gevuld met Limburgse geitenkaas, daarbij gemarineerde noten, honing en munt

## Nagerechten

---

Grand dessert met rood fruit van het seizoen

Combinatie van mango met witte chocolade creme brulée

Gevulde merengue met Limburgse stroopwafels, vers fruit en creme Suisse

Of een proeverijtje van bovenstaande zoete desserts

Kaasplankje met diverse (inter)nationale- en streekkazen, met frambozen-vodka gelei en vijgen-dadelbrood (supplement €4.50)

3-gangen à 29.50

4-gangen à 34.50

5-gangen surprise menu à €41.50

## Lekker voor erna.....

---

Koffie/thee met huisgemaakte zoetigheden van onze patissier € 4.75

Irish Coffee, Spanish Coffee of French Coffee € 6.00

Slaapmutsje (Cognac, Armagnac of Whisky) v.a. € 4.75

