



## SÖPKES

### SOUPS

(10:00 – 21:00)

Geserveerd mèt broed`  
Served with bread

**SOP VAAN DE DAAG** ..... 5,50  
vraag gerös nao de sop vaan vendaog  
soup of the day

**TEMATTESOP** ..... 5,50  
good gevuld  
tomato soup, well-stuffed

**GEGRATINEERDE UNNESOP** ..... 6,50  
mèt awwe kies  
grated onion soup with old cheese

**PETIT BOUILLABAISSE** ..... 8,50  
vèssop mèt rouille, croutons en gryère  
fishsoup with rouille, croutons and gruère

## MAOLTIED SALADE

### MEAL SALAD

(12:00 – 21:00)

Geserveerd mèt broed`  
Served with bread

**LARDON** ..... 13,50  
mèt gebakke spek en gepocheerd ei  
with bacon and poached egg

**GEITEKIES (V)** ..... 13,50  
mèt gebakke paddesteul, honing,  
walnote en droeve  
goat cheese, with baked mushrooms,  
honey, walnuts and grapes

**HOESGERUIKDE ZALM** ..... 14,50  
mèt limoenmayonaise, roej un en  
kappertjes  
home smoked salmon with with lemon  
mayonaise, red onion and capers

**NIÇOISE** ..... 14,50  
mèt tonijn, ansjovès, haricots verts,  
eerappele, ei en olieue  
with tuna, anchovies, haricots verts,  
potatoes, eggs and olives

## LUNCH

### LUNCH

(12:00 – 16:00)

**CROQUE MONSIEUR** ..... 5,00  
dubbel gegratineerde tosti mèt sjink en kies  
grilled sandwich with ham and cheese

**CROQUE MADAME** ..... 5,50  
dubbel gegratineerde tosti mèt sjink, kies en ei  
grilled sandwich with ham, cheese and egg

**CROQUE HAWAÏ** ..... 5,50  
dubbel gegratineerde tosti mèt sjink,  
kies en ananas  
grilled sandwiche with ham, cheese  
and pineapple

**CROQUE PITTIG GEHAK** ..... 5,50  
dubbel gegratineerde tosti mèt  
pittig gehak  
grilled sandwich with spicy meat

**QUICHE LORRAINE** ..... 7,50  
mèt poor en spek  
quiche lorraine with leek and bacon

**ROMMEDOE** ..... 9,50  
mèt roggebroad en sjiroep  
famous local cheese with dark bread  
and applesirup

**KROKËTTE** ..... 7,50  
twie stöks mèt friete of broed  
two beef croquettes with fries or bread

**GARNAOLEKROKËTTE** ..... 10,50  
twie stöks mèt friete of broed en  
limoen mayonaise  
two shrimp croquettes with  
lemon mayonnaise

**STEAK TARTARE** ..... 14,50  
traditioneel mèt friete  
traditional with fries

**BURGER VAAN ST. RUYS** 14,50  
mèt slaaj, tematte, unne en cheddar kies  
beef burger with lettuce, tomatoes,  
onions, truffle sauce and cheddar cheese

**TWELFEURKE** ..... 9,50  
sop vaan de daag met krokèt op broed  
lunch-deal: soup of the day and

## VEUR GERECHTE

### STARTERS

(12:00 – 21:00)

**SALADE LARDON** ..... 9,50  
mèt gebakke spek en gepocheerd ei  
with bacon and poached egg

**SALADE GEITEKIES (V)** ..... 9,50  
mèt gebakke paddesteul, honing,  
walnote en droeve  
goat cheese, with baked mushrooms,  
honey, walnuts and grapes

**SALADE GERUIKDE ZALM** ..... 10,50  
mèt limoenmayonaise, roej un en  
kappertjes  
home smoked salmon with with lemon  
mayonaise, red onion and capers

**SALADE NIÇOISE** ..... 10,50  
mèt tonijn, ansjovès, haricots verts,  
eerappele, ei en olieue  
with tuna, anchovies, haricots verts,  
potatoes, eggs and olives

**PATÉ OET BLOW DÖRREP** 7,50  
hoesgemaakde paté mèt monagask  
en cornichon  
homemade pate with monagask  
and cornichon

**GARNAOLEKROKËT** ..... 8,50  
twie stöks mèt broed en limoen mayonaise  
two shrimp croquettes with lemon  
mayonnaise

**CARPACCIO** ..... 9,50  
mèt Parmezaanse kies en truffel mayonaise  
with Parmesan cheese and  
truffle mayonnaise

**TARTAAR GERUIKDE ZALM** ..... 8,50  
mèt gebakke scampi en  
limoen mayonaise  
home smoked salmon tartare with baked  
shrimp and lemon mayonnaise

**CHAMPIGNON A L'ESCARGOTS (V)** ..... 7,50  
mèt knoflookcroutons en kruijeboter  
with garlic croutons and herb butter



## HOOF GERECHTE

### MAIN DISHES

(12:00 – 21:00)

Geserveerd met seizoens groenten en  
aardappel garnituur  
Served with season vegetables and  
potatoe garnish

**BUFSTÖK VAAN 'T MURGSTÖK** ..... 16,50  
mèt sajs naor keuze \*  
rumpsteak with sauce to choose \*

**TOURNEDOS** ..... 18,50  
mèt sajs naor keuze \*  
with sauce to choose \*

**RIB-EYE** ..... 23,50  
mèt sajs naor keuze \*  
with sauce to choose \*

**LAM** ..... 21,50  
lamscombinatie vaan rump en kortelèt  
mèt honing rozemarijn sajs  
lamb-rump and cutlet with honey  
rosemary sauce

**STEAK TARTARE** ..... 19,00  
op traditionele wijs  
traditional

**MESTREECHS ZOERVLEIS** ..... 14,00  
geserveerd mèt appelmoos  
local sweet and sour stew served  
with apple compote

**BOUILLABAISSE** ..... 14,50  
riekelijk gevuld mèt rouille, croutons  
en gryère  
richly filled with rouille, croutons  
and gryère

**PASTA BOSPADDESTEUL** 14,50  
mèt truffelsajs, rucola en parmezaanse kies  
with truffelsauce, arugula and parmesan  
cheese

**PASTA SCAMPI** ..... 14,50  
mèt tematte pernod sajs  
with tomato pernod sauce

\* keuze oet de volgende sajs: /\* choose the sauce:  
pepersajs, champignonroom sajs, roquefort sajs,  
stroganoff of bearnaise sajs  
peppersauce, mushroom creme sauce, roquefort  
sauce, stroganoff sauce or bearnaise sauce

## DESSERTS

### DESSERTS

(12:00 – 21:00)

**DESSERT VAAN ST. RUYS** 7,50  
twie soorte chocolade mousse en moulleux  
two different chocolat mousse and moulleux

**DAME BLANCHE** ..... 6,50  
mèt slagroom en chocolade sajs  
with whipped cream and chocolat sauce

**CRÈME BRULEE** ..... 6,50  
vanille custerd en gebrande sokker  
vanilla custerd en sugar

**CHEESECAKE** ..... 7,50  
vaan bosvruchte en bastogne keuk  
with forest fruit and bastogne biscuit

**KIES PLENKSE** ..... 14,50  
veer soorte kies mèt kletse broed,  
walnoten en sjiroep  
four types of chees with "kletse" bread,  
walnuts and apple sirup

**LIMBURGSE KOFFIE** ..... 6,00  
mèt Els La Vera  
coffee with Els La Vera - local herbal liquor

**IERSE KOFFIE** ..... 7,00  
mèt Jameson whiskey  
Irish coffee - with Jameson

**STRUYS KOFFIE** ..... 7,00  
mèt Baileys  
Struys coffee - with Baileys

**SPAONSE KOFFIEE** ..... 7,00  
mèt Licor 43  
Spanish Coffee - with Licor 43

**HOLLANDSE KOFFIE** ..... 7,00  
mèt Ketel 1 matuur  
Dutch Coffee - with Ketel 1 matuur

**FRANSE KOFFIE** ..... 7,00  
mèt Gran Marnier  
French Coffee - with Gran Marnier

**ITALIAANSE KOFFIE** ..... 7,00  
mèt Amaretto  
Italian Coffee - with Amaretto

### ALLERGENE INFO

#### ALLERGENS INFO

Höb geer allergieë,  
vraag daan esteb leef nao  
eus allergene kaart

If you have allergies,  
please ask for our allergens menu



## WITTE WIEN

WHITE WINE

	GLAS	FLES
<b>HUISWIJN - DOMAINE MAUREL</b> <i>Préjugés 2017, Chardonnay</i> <i>Loepzuiver gemaakte Chardonnay goed in balans op eikenhout</i>	4,00	23,50
<b>DOMAINE LA CHAPINIÈRE</b> <i>Sauvignon Blanc 2018, Touraine AOC</i> <i>Uitgesproken frisse Sauvignon Blanc</i>	4,50	27,00
<b>BODEGAS ORDEN TERCERA</b> <i>Rueda Verdejo DO 2017</i> <i>Knapperig frisse wijn die zeer doordrinkbaar is</i>	27,00	
<b>BIDOLI</b> <i>Friuli Grave DOC, Pinot Grigio 2017</i> <i>Frisse wijn die goed in balans is</i>	29,00	
<b>WENTE</b> <i>Morning Fog Chardonnay 2016</i> <i>Exotisch fruit en boter met schitterend hout</i>	32,50	
<b>INAMA</b> <i>Soave 2017 DOC, Gargenega</i> <i>Zowel romig als aantrekkelijk sappig</i>	32,50	
<b>GARNIER &amp; FILS</b> <i>Chablis 2017 AOC, Chardonnay</i> <i>Onmiskkenbaar een van de beste klassieke witte wijn</i>	35,00	

## ROSÉ WIEN

ROSÉ WINE

	GLAS	FLES
<b>HUISWIJN - DOMAINE MAUREL</b> <i>Pays d'Oc 2018, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Syrah</i> <i>Meteen smaakrijke en aardig mondvlullende materie met zachte zuren.</i>	4,00	23,50
<b>DOMAINE DE CAMAÏSSETTE</b> <i>Cote d'Aix en Provence 2018</i> <i>Zeer toegankelijke en volop gastronomische mogelijkheden.</i>	4,50	27,00

## ROEJE WIEN

RED WINE

	GLAS	FLES
<b>HUISWIJN - DOMAINE MAUREL</b> <i>La Paria 2017, Grenache en Syrah</i> <i>Lekkere wijn die vrijwel overal lekker bij is</i>	4,00	23,50
<b>AMASTUOLA</b> <i>Puglia 2015 IGP, Primitivo</i> <i>Intense wijn van zon-doorstoofde druifjes</i>	4,80	28,50
<b>CHATEAU PEYRUCHET</b> <i>Bordeaux 2016 AOC, Merlot en Cabernet-Sauvignon</i> <i>Goede bordeauxwijn met alle kenmerkende smaken</i>	28,50	
<b>GAGLIOLE, RUBIOLO 2017</b> <i>Chianti Classico DOCG, Sangiovese en Merlot</i> <i>Heerlijk gesoigneerde italiaan met krokante tanines</i>	32,50	
<b>CHÂTEAU CARCANIEUX</b> <i>Cru Bourgeois, Médoc AOC 2014</i> <i>Zeer klassiek gemaakte Bordeaux-wijn</i>	35,00	
<b>SAURUS</b> <i>Barrel Fermented Malbec 2017, Patagonië</i> <i>Fantastische hout gelagerde wijn, stevig en lange afdrank</i>	35,00	



## MENU & WIEN

KAART