

Hotel Creusen

AVONDKAART 18.00 – 20.00 UUR

Voorgerechten

Preuverij van Wild 14,00

Wild Kroket, gekonfijt Duivenpootje en Paté van Wildzwijn

Soep van Gerookte Forel en Aardappel 7,50

Salade met warm Val-Dieu Kaasje (V) 11,50

met honing, pijnboompitjes & olijfjes

Carpaccio van Hert 12,50

met Truffel Crème en een kleine Salade en
mousse van Eendenlever

12 Wijngaardslakken 11,50

met Kruidenboter

Lauwwarme Rilette van Kabeljauw 12,00

met z'n eigen kroketje en een Mosterd Dressing

Salade met gebakken "Kuusj" Buikspek 12,50

met croutons & zongedroogde tomaatjes

Hoofdgerechten

Ravioli van Bospaddenstoelen & Truffel 17,50

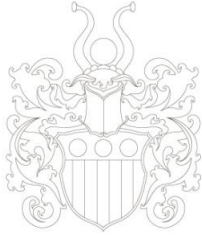
met een saus van Shii-take

Beutenaker Forel in Cederhout 22,50

met Tijmaardappel, gemengde groenten en een Vichyssoise Saus

Spaakhammetje 20,00

met Zuurkool Stampot en Gulpener Mosterd Saus



Hotel Creusen

Kalfsoester van het Pasveld 23,50

met gemengde groenten, Gratin en een Bospaddenstoelensaus

Konijnenbout op Limburgse Wijze 20,00

met Aardappel Purée en Rode Kool

Hertenbiefstuk 23,50

met Aardappel Gratin, Knolselderij Mousseline, Stoofpeertje en Cranberry Saus

Gevulde Kwartel 23,50

met Gnocchi, Witlof en een Saus van Druiven, Krenten en Rozijnen

Voor de Kleine Gasten

*** Kipfiletje 7,50**

met Pasta en groente garnituur

*** Krokot met Frietjes 7,50**

*** Macaroni Carbonara 7,50**

met Champignon & Spekjes in Roomsous

Nagerechten

Ben & Jerry's Icecream 4,50

Choco Fudge Brownie of Caramel Chew Chew

Appelstrudel met Vanillesaus 9,50

Dame Blanche met Churros 8,50

met een bolletje vanille IJs met warme Chocolate Saus

Crème Brulée 8,50

Taartje van Hommeriger Geitenkaas en Vijgen & Portsous 11,00

Koffie compleet 4,00

Heerlijk kopje Nespresso koffie (ook in Vanille of Caramel variant) met verrassende Epense bonbons