

OM TE DELEN

BROOD & SMEERSELS 9,50
Breekbrood - Kruidenboter –
Aioli – Tapenade

DUIVELSE SCAMPI'S 16,50
Black Tiger Scampi's - Chili Olie –
Knoflook - Peterselie – Brut Brood

PATA NEGRA 14,50
100% Jamón Ibérico de Bellota –
Brut Brood

VOORGERECHTEN

TOAST GEROOKTE ZALM 15,00
Gerookte zalm – Crème fraîche –
Brut Brood - Limoen

**COCKTAIL VAN
NOORSE GARNALEN** 16,00
Salade – Noorse garnalen –
Cocktailsaus

**VITELLO "FORELLO", LIMBURGSE
VARIANT OP DE VITELLO TONNATO** 15,00
Carpaccio van gegaarde Kalvesmuis –
Mousse van Forel van de Commanderie 7

RUNDERCARPACCIO 16,00
Truffelsaus - Rucola - Zongedroogde
Tomaatjes - Parmezaan - Pijnboompitjes

SALADES

SALADE VIS 21,50
Gerookte Zalm - Noorse Garnalen –
Scampi's

SALADE SMOKEY BRIE 18,50
Brie – Appel – Walnoot – Honing

SALADE BIEF 21,50
Biefreepjes – Salade –
Oosterse marinade

VOORGERECHTEN VEGETARISCH

TOAST CHAMPIGNON  15,00
Warme mix van paddenstoelen –
Kruidenroomsaus – Brut Brood

GEVULDE PORTOBELLO  13,00
Portobello – Groente –
Verse kruiden – Parmezaanse kaas

BURRATA  14,50
Italiaanse koemelk kaas –
Rucola – Tomaat - Balsamico

SOEPEN

GEGRATINEERDE UIENSOEP 8,50
Huisgemaakte Uiensoep

TOMATENSOEP 8,00
Huisgemaakte Pommodorisoep

KREEFTENBISQUE 11,75
Bisque van Kreeft en Scampi's

*Wij serveren al onze voorgerechten, salades en soepen
met Brut Brood & boter!*

HOOFDGERECHTEN

<p>FOREL 24,50 <i>Gebakken Regenboogforel van de Commanderie 7, Voeren (BE) – Botersaus – Gemengde Salade</i></p>	<p>TOMAHAWK 24,50 <i>Van het varken – Gemengde Salade – Saus naar keuze</i></p>
<p>CATCH OF THE MOMENT 24,50 <i>Saus van het Moment – Warme Groenten</i></p>	<p>LAMSSCHENKEL 24,50 <i>Zacht gegaard Lamsvlees – Tijm-honingsaus – Warme Groenten</i></p>
<p>ARGENTIJNSE RIB-EYE 200g 25,50 <i>Huisgemaakte Kruidenboter – Warme Groenten</i></p>	<p>KIP ALFREDO 22,50 <i>Filet van kip – Romige kruidensaus – Rijst & Groenten</i></p>
<p>TOURNEDOS 36,50 <i>Saus naar keuze - Warme Groenten</i></p>	<p>LIMBURGS ZUURVLEES 19,50 <i>Rundvlees – Ui – Appel-Perenstroop – Peperkoek – Gemengde Salade</i></p>
<p>STEAK BLANC BLEU BELGE 24,50 <i>Sappige Steak van het Blanc Bleu Belge Rund - Saus naar Keuze – Gemengde Salade</i></p>	<p>BACON BURGER 18,50 <i>Burger B.B.B. 200 Gram – Brioche Broodje - Bacon - Cheddar Kaas – Kropsla - Tomaat - Rode Ui - Ketchup – Mosterd - Augurk</i></p>
<p>SCHNITZEL 19,50 <i>Varkens Schnitzel - Saus naar Keuze – Gemengde Salade</i></p>	<p>TRUFFEL BURGER OF VEGA TRUFFEL BURGER 19,50 <i>Burger B.B.B. 200 Gram – Brioche Broodje - Bacon - Spiegelei - Rode Uien Confit - Kropsla - Tomaat - Truffel Mayonaise</i></p>
<p>SATÉ VAN VARKENSHAAS 19,50 <i>Varkenshaas – Pindasaus – Atjar - Kroepoek</i></p>	<p>TORTELLINI MET  RICOTTA & SPINAZIE 22,50 <i>Pasta – Ricotta – Spinazie - Room</i></p>
<p>SPARERIBS 19,50 <i>Henry's marinade – BBQ saus – Gemengde Salade</i></p>	<p>GEGRILDE ABERGINE  18,50 <i>Aubergine – Gegrilde Groenten & Kruiden</i></p>

SAUZEN NAAR KEUZE:

- Sauce Chasseur (spekjes/champignons/ jus de veau)
- Gebakken Champignons
- Peper Roomsaus
- Champignon Roomsaus

AARDAPPELGARNITUUR NAAR KEUZE:

- Frites
- Aardappelkroketjes (Suppl. €2,50)
- Gebakken krieltjes (Suppl. € 2,50)

EXTRA:

- Extra saus **3,50**
- Warme Groenten **4,00**
- Extra Salade **3,50**
- Extra Mayonaise **1,00**

VOOR DE KIDS

VISSCHNITZEL, KIPNUGGETS OF FRIKANDEL	9,50
<i>Frites - Mayonaise of Ketchup – Appelmoes – Salade</i>	
POFFERTJES MET POEDERSUIKER	8,50

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE	10,00
<i>Crème Brûlée – Vanille – Frambozen ijs</i>	
TIRAMISU	9,00
<i>Huisgemaakte Tiramisu – Disaronno Amaretto - Mascarpone</i>	
PANNA COTTA ROOD FRUIT	10,00
<i>Vanille Panna Cotta - Bosvruchten</i>	
DAME BLANCHE	9,00
<i>Vanille ijs – Callebaut Chocoladesaus – Slagroom</i>	
DAME ADVOCAT	10,00
<i>Vanille ijs – Advocaat saus – Slagroom</i>	
HENRY'S MOUSSE	12,00
<i>Callebaut Chocolate Puur</i>	
HENRY'S KAASPLANKJE	15,00
<i>Assortiment Kazen – Brood - Chutney</i>	

Menu Gasterij Henry VIII

Stel uw eigen 3- of 4-gangen menu samen uit de onderstaande gerechten.

3-gangen menu € 42,40

4-gangen menu € 47,50

VOORGERECHTEN

VITELLO "FORELLO", LIMBURGSE VARIANT OP DE VITELLO TONNATO

*Carpaccio van Gegaarde
Kalfsmuis – Mousse van Forel van de
Commanderie 7*

RUNDERCARPACCIO

*Truffelsaus - Rucola – Zongedroogde
Tomaatjes - Parmezaan - Pijnboompitjes*

GEVULDE PORTOBELLO

*Portobello – Groente – Verse kruiden –
Parmezaanse kaas*

SOEPEN

GEGRATINEERDE UIENSOEP

Huisgemaakte Uiensoep - Brood

TOMATENSOEP

Huisgemaakte Pommodorisoep – Brood

HOOFDGERECHTEN

LAMSSCHENKEL

*Zacht gegaard Lamsvlees –
Tijm-honingsaus – Warme Groenten*

TORTELLINI MET

RICOTTA EN SPINAZIE

Pasta – Ricotta – Spinazie - Room

CATCH OF THE MOMENT

*Saus van het Moment –
Warme Groenten*

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE

*Crème Brûlée – Vanille –
Frambozen ijs*

TIRAMISU

*Huisgemaakte Tiramisu –
Disaronno Amaretto – Mascarpone*

PANNA COTTA ROOD FRUIT

Vanille Panna Cotta - Bosvruchten