


Voorgerechten

Brood & boter 	8,50
<i>Breekbrood met kruidenboter, truffelboter en wakaméboter</i>	
Carpaccio van rundvlees	13,50
<i>Dun gesneden rundvlees met truffelsaus, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.</i>	
Gemarineerde zalm	14,50
<i>Verse zalm gemarineerd in rode biet, dille en single malt whisky. Geserveerd met hofmeestersaus en een cress salade.</i>	
Coquilles & Asperge	17,50
<i>Gebakken coquilles verse aspergesalade en groene kruidendressing.</i>	
Lamsspiesjes	15,50
<i>Gegrilde lamsspiesjes met huisgemaakte tzatziki en gemarineerde rode ui.</i>	
Soep van de dag	7,00
<i>Wisselende soep van de dag.</i>	

Salades

Geitenkaas 	16,50
<i>Met lauw warme geitenkaas, honing en walnoten.</i>	
Salade "De Pub"	18,50
<i>Met gebakken ossenhaaspuntjes, champignons, paprika, rode ui, truffelsaus en pijnboompitten.</i>	



HENRY VIII

— Pub —

VALKENBURG A/D GEUL

Hoofdgerechten

Steak Café de Paris	23,75
<i>Een geweldig malse biefstuk (200gr) van Belgisch bleu met gebakken champignons, paprika en uitjes in een heerlijke tuinkruiden roomsaus. Ook verkrijgbaar als een 300gr biefstuk.</i>	28,75
Zalm & gamba	24,50
<i>Gebakken zalmfilet, gamba uit de oven, wakame boter en een champagne botersaus.</i>	
Asperges op Limburgse wijze	24,50
<i>Asperges met boter, ei, peterselie en ham.</i>	
Ravioli Ricotta Spinazie 	18,50
<i>Ravioli gevuld met verse ricotta en spinazie. Geserveerd met salie, citroenboter, rucola en Parmezaanse kaas.</i>	
Saté van varkenshaas	18,75
<i>Huis gemarineerde saté van varkenshaas met pindasaus, kroepoek, salade, atjar en gebakken uitjes.</i>	
Sticky ribs	19,75
<i>Malse spareribs met sticky-honey-chili marinade. Koolsalade, knoflooksous en chilisaus.</i>	
Truffel burger	18,50
<i>Huisgemaakte, op de BBQ gegrilde, runderhamburger. Geserveerd op een brioche broodje met rode uien confit, crispy bacon, truffelcrème, sla en tomaat.</i>	

Nagerechten

Rood Fruit	8,50
<i>Vers rood fruit met een espuma van rood fruit. Geserveerd met vers gedraaid bosvruchtenijs uit ons eigen Ijs Atelier</i>	
Chocolade mousse	8,50
<i>Huisgemaakte chocolademousse met slagroom.</i>	