

DINER

17:00-20:30

MENU MOEKE €32,5

Brood met Livar kruidenSchmalz

Soep naar keuze tomatensoep of soep van de chef

Quiche  met rommedoe en prei met frisse salade

Tête de Veau kalfsstoof op Limburgse wijze geserveerd met augurk, ei en salade

Limburgse hoevekip met champignonsaus en seizoensgroentes

Chocolademousse

Dame Blanche van de Meule vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Koffie naar keuze

MENU DE MEULE 39.50

Champignons à l'escargot champignons in een kruidige knoflook- roomsaus

Warme geitenkaas  met stoofpeer en veenbessen

Rosbief met truffelolie en gebakken paddenstoelen

Forel uit Voeren à la meunière op de wijze van de molenaarsvrouw met een frisse salade

Knien in 't zoer konijn op Limburgse wijze met rode kool en stoofpeer

Kogelbiefstuk van Heuvelland Angus met seizoensgroentes en Stroganoffsaus

Vrije keuze uit onze dessertkaart

SOEPEN

Oma's tomatensoep goedgevuld met balletjes en groentes 6,5

Soep van de chef wisselende seizoenssoep 7,0

VOORGERECHTEN

Brood met Livar kruidenSchmalz 6,5

Warme geitenkaas  met stoofpeer en veenbessen 12,5

Champignons a l'escargot  met brood 10.50

Rosbief met truffelolie en gebakken paddenstoelen 12,5

Tarte tatin van Livar bloedworst met portsiroop 12,5

Carpaccio van gamba's met gebakken knoflook scampi's 14.50

MAALTIJDSALADES

GESERVEERD MET BROOD

De Meule Gebakken spek, champignons en uitjes 17,5

Warme geitenkaas  met stoofpeer en veenbessen 18,5

HOOFDGERECHTEN

KEUZE UIT VERSE FRIETEN, AARDAPPELKROKETJES OF AARDAPPELGRATIN

Quiche  met rommedoe en prei met frisse salade 17,5

Limburgse hoevekip met seizoensgroentes en champignonroomsaus 19,5

Tête de Veau kalfsstoof op Limburgse wijze geserveerd met augurk, ei en salade 19,5

Kogelbiefstuk van Heuvelland Angus met seizoensgroentes en Stroganoffsaus 26,5

Forel à la meunière ofwel op de wijze van de molenaarsvrouw met een frisse salade 23,5

SEIZOENSSPECIALS:

GESERVEERD MET RODE KOOL, STOOFPEER, APPELCOMPOTE EN KNAPPERIGE SALADE

Moeke's wildstoof met Moeke's Tripelbier uit eigen brouwerij 21,5

Knien in 't zoer konijn op Limburgse wijze 22,5

DESSERT

Kaasplankje vijf kaasjes van “ ’t Rommedoeke” met kweeperencompote, stroop en notenbrood 14,5

Chocolademousse 8.5

Dame Blanche vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom 8,5

Sabayon met stoofpeertjes 9,5

Affogato bolletje vanille-ijs met espresso 4,5