

Eethuis
Heidehof

Menukaart

Aperitieven:

Porto wit of rood

Campari

Campari soda

Campari orange

Sherry

Martini wit of rood

Aperitief van het huis:

Wit: gemaakt op basis van exotische vruchten , mango, papaya,citroen en sinaasappel

Rood: knapkersen,morellen,aardbeien,engelwortel en verbena

Koude dranken:

Coca cola

Coca cola light

Coca cola zero

Fanta

Sprite

Chaudfontaine blauw

Chaudfontaine rood

Ice tea

Appelsap
Fruitsap
Gini
Schweppes tonic
Schweppes Agrum
Schweppes Agrum light
Fristi
Koude choco

Suikervrije dranken:

Tönissteiner Orange fit
Citroen fit
Vruchtenkorf

Bieren:

Jupiler
Cristal
Palm 33cl
Limburgse witte
Kriek Lindemans
Geuze Belle – Vue
Leffe blond of donker
Duvel

Trappist Westmalle
Grenadine extra

Alcohol vrije bieren:

Tafel stout Martens
Tourtel blond
Jupiler NA

Warme dranken:

Koffie
Thee
Warme chocolademelk
Koffie (filter)
Koffie (filter déca)
Cappucino
Koffie van het huis
Irish coffee
Hasseltse coffee
Digestif (Maître Pierre):
Ambachtelijk gemaakt citroen – aardbei.

Voorgerechten:

KOUD

Klein koude schotel

Zalmcocktail

Garnalencocktail

WARM

Loempia met currysaus

Kaaskroket

Garnaalkroket

Pasteitje

Topper van de zaak:

Scampi's van de chef

Soep:

Dagsoep

Visgerechten:

Kabeljauw natuur

Kabeljauw in preisauis

Kabeljauw van de chef

Scampi's van de chef

Scampi's met lookboter

Vispannetje

Tongrolletjes in romig
kruidensausje

Koude gerechten:

Koude schotel met hesp

Koude schotel met zalm

Koude schotel met garnalen

Koude schotel zalm en garnalen

Uitsmijter 't Heidehof

Kleine hapjes

Stoofvlees

Goulash

Vide

Halve haan natuur

Halve haan met curry

Halve haan champignonsaus

Bouletjes in tomatensaus

Pastagerechten:

Spaghetti bolognaise

Macaroni kaas en ham

Macaroni van het huis

Al deze gerechten kunnen op aanvraag met brood geserveerd worden.

Vleesgerechten:

Wiener Schnitzel

Biefstuk

Kipfilet

Varkenshaasje

Sauzen

- Pepersaus
- vers gebakken paddenstoelen
- vers gebakken paddenstoelen +kruidenboter
- champignonroomsaus
- provençale
- stroganoff
- béarnaise
- kruidenboter
- Kipfilet ananassaus

Specialiteit van het huis:

Pelter Heidesprietjes

Pelter Heidesprietjes

- Varkenshaasje
- Kipfilet
- Schnitzel
- Stoofvlees
- Goulash
- vide