

Au Soleil

Wij heten u van harte welkom bij au Soleil. Zowel in het restaurant als op ons verwarmd terras kunt u genieten van alle gerechten van deze menukaart.

 www.au-soleil.nl 
Gasten-auseil: auseil2015

Heeft u een allergie informeer naar de mogelijkheden

De Lunchgerechten

Stokbroodje wit of bruin:

<i>Kaas of ham broodje met salade</i> ✓	5.80
<i>Gehakt met Joppiesaus en gebakken uitjes</i>	7.50
<i>Gezond met ham, kaas, tomaat, komkommer, ei en salade met dressing</i>	6.80
<i>Tonijn huisgemaakte tonijnsalade met rode ui en augurk</i>	6.80
<i>Brie romige, zachte brie met honing/walnoten</i> ✓	7.50
<i>Zalm gerookte zalm met rode ui/cocktailmayo/rucola</i>	8.50

Tosti's: geserveerd met huzarensalade

<i>Royal met ham/kaas en ketchup</i>	5.80
<i>Amadeus kip/spek/ui/kaas en chilimayo</i>	6.80

Focaccia's

<i>Sandwich Club gebakken kipfilet en spek met cocktailsaus en tortilla chips</i>	9.50
<i>Gegrilde groente met kaas en rucola</i>	9.50
<i>Polled pork met bbq saus</i>	9.50

Specials:

<i>Pasteitje Een pasteibakje met huisgemaakte kippenragout met champignons</i>	7.50
<i>'Oma's Pasteitje' kippenragout geserveerd op frites met mayonaise</i>	7.50
<i>Warm stokbroodje Manu kip/spek/rode ui/ei en chilisaus</i>	9.50
<i>Kroketten van Kluytmans met brood of frites</i>	7.50
<i>Twee rundvleeskroketten geserveerd met Franse mosterd</i>	
<i>Frikandellen met brood of frites</i>	7.50
<i>Twee frikadellen geserveerd met ketchup en mayonaise</i>	
<i>Limburgs plateau Fauquemont</i>	9.50
<i>Gerookte zalm, grottemham, zuurvlees, bitterbal met mosterd, valdieu, soepje en brood met tapende</i>	

Pannenkoeken

Standaard geserveerd met GRATIS poedersuiker en stroop!

<i>Pannenkoek naturel</i>	<i>6,00</i>
<i>Pannenkoek Kaas</i>	<i>7,50</i>
<i>Pannenkoek spek</i>	<i>7,50</i>
<i>Pannenkoek appel</i>	<i>7,50</i>
<i>Pannenkoek ananas</i>	<i>7,50</i>
<i>Pannenkoek warme kersen</i>	<i>8,00</i>
<i>Pannenkoek Nutella</i>	<i>7,50</i>
<i>Pannenkoek Aardbei (seizoen)</i>	<i>8,50</i>
<i>Boerenpannenkoek</i>	<i>8,50</i>
<i>Met spekjes en warme groente</i>	
<i>Pannenkoek met vanille ijs</i>	<i>7,50</i>
<i>Extra supplement (per supplement)</i>	<i>0,50</i>
<i>Gember, rozijnen, slagroom, kaas, spek, appel, ananas, champignons, tomaat, ui, ham, basterdsuiker, kaneel.</i>	

Eitjes

<i>Uitsmijter of Omelet</i>	<i>7,50</i>
<i>Op Molenaars brood en 3 eitjes</i>	
<i>Uitsmijter of Omelet ham/kaas</i>	<i>8,50</i>
<i>Op Molenaars brood en 3 eitjes</i>	
<i>Uitsmijter of Omelet spek/kaas</i>	<i>8,50</i>
<i>Op Molenaars brood en 3 eitjes</i>	
<i>Boerenomelet</i>	<i>9,50</i>
<i>Met spekjes en warme groente op molenaarsbrood</i>	

Menu Klassiek:

Voorgerecht:

Soep van de chef

Hoofdgerecht:

*Schnitzel (200gram) met champignonroomsaus
Salade en frites*

Dessert:

*Vanille-ijs en chocolade-ijs
met slagroom en nootjes
€ 17,50*

De Voorgerechten en salades:

<i>Stokbroodje Kruidenboter</i> ✓		3,00
<i>Een stokbroodje met kruidenboter</i>		
<i>Broodmandje</i> ✓ (voor meerdere personen)		6,50
<i>Mandje met diverse broodsoorten, tomaten tapenade, olijfolie en kruidenboter</i>		
<i>Japanse Scampi's:</i>		10,50
<i>Vier stuks scampi's in een Japans korstje, met chilisaus</i>		
<i>Garnalenkroketjes</i> (5 stuks)		9,80
<i>Garnalenkroketjes met een pestomayonaise dip</i>		
	<i>Voorgerecht:</i>	<i>hoofdgerecht:</i>
<i>Rundercarpaccio</i>	10,50	16,50
<i>Rundercarpaccio van de MRIJ met truffelmayo/ rucola/ parmezaan/ pijnboompitten</i>		
<i>Salade Amadeus</i> (✓ogelijk)	10,50	16,50
<i>Met gebakken kip, spekjes, ui en champignon</i>		
<i>Salade trio vis</i>	11,50	18,50
<i>Salade met gerookte zalm, tonijnsalade en calamaris ringen</i>		
<i>Alle voorgerecht-salades worden geserveerd met brood</i>		
<i>Alle hoofdgerecht-salades worden geserveerd met frites en mayonaise</i>		

Soepen:

<i>Tomatensoep</i> ✓	5,50
<i>Franse uiensoep</i>	6,50
<i>Soep van de Chef</i>	5,80

De Hoofdgerechten:

<i>Saté :</i>	16.50
<i>Van varkenshaas geserveerd met verse atjar, gemarineerde courgette en kroepoek</i>	
<i>Limburgs Zoervleis met 'n tuut friet' en appelmoes</i>	16.50
<i>Stoofpotje van rundvlees, kruidnagel, laurierblad, stroop en azijn geserveerd met salade</i>	
<i>Spare ribs:</i>	18.50
<i>500gram Ribjes met ketjap gemarineerd, gebakken uitjes, courgette en atjar</i>	
<i>Hamburger Bacon-Cheese</i>	16.50
<i>Brioche met 180gram Rundvlees, truffelmayo/augurk/tomaat/rucola</i>	
<i>Vega-geitenkaas-burger</i>	16.50
<i>Brioche met warme geitenkaas, truffelmayo/augurk/tomaat/rucola</i>	
<i>Scampi-Burger</i>	18.50
<i>Brioche met een burger van scampi's, limoen/koriander mayo/augurk/tomaat/rucola</i>	
<i>Kogelbiefstuk</i>	19.50
<i>200grams biefstuk met pepersaus en warme groenten</i>	
<i>Kibbeling</i>	16.50
<i>Met salade, frites en knoflookmayonaise</i>	
<i>Mix Vis</i>	19.50
<i>Combinatie van zalm/witvis / scampi's</i>	
<i>Mix Grill</i>	20.50
<i>250 grams combinatie van rund/kip/varken/lam geserveerd met Rode Wijnsaus</i>	
<i>Varkenshaas</i>	18.50
<i>Gevuld met brie en geserveerd met champignonroomsaus</i>	
<i>Pasta bolognese (Vogelijk)</i>	16.50
<i>Tomatensaus met rundergehakt/rucola/parmezaan</i>	

Alle gerechten worden geserveerd met salade of warme groente, frites en mayonaise.

Voor de kleintjes, na het eten komt er uiteraard een lekker toetje

<i>Kroket, frikandel of Kipnuggets met frites, appelmoes</i>	7.50
<i>Kipschitzel (100gram) met frites, appelmoes</i>	7.50
<i>Pasta Bolognese</i>	7.50
<i>Boevenbord een leeg bord om mee te eten</i>	0.00

Desserts/ ijscoupes

<i>Mokka</i>	<i>6.50</i>
<i>Koffie-ijs met mokkabonen</i>	
<i>Malaga</i> (18+ ijm boerenjongens)	<i>6.50</i>
<i>Bavarios met boerenjongens en chocosaus</i>	
<i>Chocolademousse</i>	<i>6.00</i>
<i>De lekkerste zelf gemaakte chocolademousse met advocaat</i>	
<i>Dame Blanche</i>	<i>6.00</i>
<i>Vanille-ijs met chocoladesaus</i>	
<i>Coupe Amadeus</i>	<i>6.50</i>
<i>Chocolade-, Vanille-, Macadamia-ijs met nootjes en chocosaus</i>	
<i>Kaasplankje</i>	<i>8.50</i>
<i>4 soorten kaas met stroop, brood en noten</i>	
<i>Dessert van de chef</i>	<i>7.00</i>
<i>Combinatie van Mouse/ ijs / brownie</i>	

Warme dranken

<i>Koffie/ Espresso</i>	<i>2.50</i>	<i>Limburgse koffie</i>	<i>7.00</i>
<i>Grote koffie</i>	<i>4.30</i>	<i>(met Els la Vera)</i>	
<i>Dubbele espresso</i>	<i>4.30</i>	<i>Irish Coffee</i>	<i>7.00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2.80</i>	<i>(met whisky)</i>	
<i>Koffie Verkeerd</i>	<i>2.80</i>	<i>Italian Coffee</i>	<i>7.00</i>
<i>Ristretto</i>	<i>2.50</i>	<i>(met amaretto)</i>	
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3.00</i>	<i>French Coffee</i>	<i>7.00</i>
<i>Thee</i> (zie onze theekaart)	<i>2.50</i>	<i>(met Grand Marnier)</i>	
<i>Verse munt thee</i>	<i>3.00</i>	<i>Spanisch Coffee</i>	<i>7.00</i>
<i>Warme chocomel</i> <i>de enige echte!</i>	<i>3.00</i>	<i>(met Cuarenta Y tres 43)</i>	
<i>Warme chocomel met slagroom</i>	<i>3.50</i>		

Limburgse vlaai

*Stukje prijswinnende Limburgse vlaai 2014**

<i>Rijstenvlaai* Kersenvlaai.</i>	<i>2.80</i>
<i>Kruisbessen schuimvlaai* Aardbeienvlaai</i>	<i>3.20</i>
<i>Appelstrudel met ijs en slagroom</i> (bereidingstijd +/- 10min.)	<i>5.20</i>
<i>Wafel met warme kersen en slagroom</i> (bereidingstijds +/- 10min.)	<i>4.50</i>
<i>Slagroom</i>	<i>0.50</i>

Frisdranken

<i>Coca Cola</i>	2.50	<i>Appelsap</i>	2.50
<i>Coca Cola Light</i>	2.50	<i>Jus d'Orange</i>	2.50
<i>Coca Cola Zero</i>	2.50	<i>Rivella</i>	2.50
<i>Fanta</i>	2.50	<i>Casis</i>	2.50
<i>Sprite</i>	2.50	<i>Fristi</i>	2.50
<i>Tonic</i>	2.50	<i>Chocomel</i>	2.50
<i>Bitter Lemon</i>	2.50	<i>Tomatensap</i>	2.50
<i>juce-Tea</i>	3.00	<i>Redbull</i>	3.00
<i>juce-Tea Green/mango</i>	3.00	<i>Chaudfontaine</i>	2.50
<i>Chaudfontaine 0.75 l.</i>	5.90	<i>AA</i>	2.50

Bieren van het Vat

<i>Heineken</i>	<i>Standaard</i>	<i>20 cl.</i>	<i>2.50</i>
		<i>50cl.</i>	<i>5.30</i>
<i>Grimbergen dubbel</i>			<i>4.00</i>
<i>Zoet bitter en uitgesproken volmond</i>			
<i>Paulaner hefe Weis 0.25 / 0.5</i>			<i>3.20 / 6.00</i>
<i>Paulaner Salvator 0.25 / 0.5</i>			<i>3.20 / 6.00</i>
<i>La chouffe 0.25</i>			<i>4.20</i>
<i>Een goudblond bier dat zich onderscheidt door zijn frisheid en fruitig aroma (8% Alc.)</i>			
<i>Kwaramont 0.33</i>			<i>4.50</i>
<i>Brand Weizen 0.3</i>			<i>4.20</i>
<i>Verfrissend tarwebier met zachte afdronk (5% Alc.)</i>			
<i>Palm 0.25</i>			<i>4.00</i>
<i>Palm is een bier van hoge gisting gemaakt van gerstemout en hop. (5% Alc.)</i>			
<i>Brand lentebok 0.25</i>			<i>4.20</i>

Bieren op de Fles

<i>Brand oud bruin</i>	3,00
<i>Affligem blond</i>	4,00
<i>een goudblond bier van hoge gisting (6.8% alc.)</i>	
<i>Ommegang</i>	4,50
<i>Blond bier met een zacht kruidig aroma (8% Alc.)</i>	
<i>Trappistes Rochefort 8</i>	4,50
<i>Trappist met een mooie balans tussen fruitigheid en bitterheid (9.2% Alc.)</i>	
<i>Kasteel tripel & Kasteel rouge</i>	4,50
<i>Duvel Blond bier met een uniek karakter vanwege zijn hoge gisting (8.5% Alc.)</i>	4,50
<i>Liefmans on the Rocks, Yellow, brut</i>	4,00
<i>Amstel Radler (2.0% en 0.0%)</i>	3,00
<i>Wieckse witte 0.0% / Brand weizen 0.0%</i>	4,00
<i>Desperados</i>	4,00
<i>H41</i>	3,50
<i>Apple bandit</i>	3,50
<i>Heineken 0,0%, Alcoholvrij bier (0,0% Alc.)</i>	3,00
<i>Brand season IPA</i>	4,00
<i>Westmalle Dubbel</i>	4,00

Witte Wijnen

	<i>Glas</i>	<i>Karaf</i>	<i>Fles</i>
<i>Hoya Sauvignon / Chardonnay (huiswijn)</i>	4,00	13,00	19,50
<i>The Manor Chenin Blanc</i>	4,50	14,50	22,00
<i>Moelleux</i>	4,00	13,00	19,50
<i>Licht zoet</i>			

Rode Wijnen

<i>Hoya reserva privada (2013) (huiswijn)</i>	4,00	13,00	19,50
---	------	-------	-------

Rose Wijnen

<i>Hoya Rosado (huiswijn)</i>	4,00	13,00	19,50
-------------------------------	------	-------	-------

Prosecco / cava/ champagne

Alcoholvrij

<i>Hugo wit / rose Glas</i>	<i>3.50</i>
<i>La Gioiosa</i>	<i>8.00</i>
<i>Prosecco DOC 200ml</i>	
<i>Mionetto</i>	<i>29.50</i>
<i>Prosecco DOC Treviso 750ml</i>	
<i>Martini Bellini / Prosecco</i>	<i>24.00</i>
<i>750 ml</i>	
<i>Comte d'Aulone</i>	<i>48.00</i>
<i>Champagne brut 75 cl</i>	

<i>Brand weizen</i>	<i>4.00</i>
<i>Wieckse witte</i>	<i>4.00</i>
<i>Heineken 0.0</i>	<i>3.00</i>
<i>Rosé sparkling</i>	<i>4.00</i>
<i>Radler 0.0%</i>	<i>3.00</i>
<i>Pina colada</i>	<i>5.00</i>
<i>Mojito</i>	<i>4.50</i>

Aperitieven

<i>Port rood of wit</i>	<i>3.50</i>
<i>Sherry medium of dry</i>	<i>3.50</i>
<i>Martini bianco. rosso</i>	<i>4.00</i>
<i>Campari</i>	<i>4.50</i>

Likeuren

<i>Amaretto</i>	4.50
<i>Baileys</i>	4.50
<i>Cointreau</i>	4.50
<i>Els la Vena</i>	3.00
<i>Drambuie</i>	4.50
<i>Grand Marnier</i>	4.50
<i>Grappa</i>	4.50
<i>Tia Maria</i>	4.50
<i>Bacardi</i>	4.50
<i>Limoncello</i>	
<i>Malibu</i>	3.50
<i>Wodka</i>	3.00
<i>Cuarenta Y Tres 43</i>	4.50

Gedestilleerd

<i>Jonge Jenever</i>	3.00
<i>Oude Jenever</i>	3.00
<i>Vieux Dujardin</i>	3.00
<i>Berenburg</i>	3.00
<i>Bessenjenever</i>	3.00
<i>Sambuca</i>	3.00
<i>Schrobbeler</i>	3.00
<i>Apfelkorn</i>	3.00
<i>Jägermeister</i>	3.00
<i>Underberg</i>	3.00
<i>Rode Wodka</i>	3.00
<i>Aperol Spritz</i>	5.50
<i>Gin Tonic</i>	vanaf 7.60
<i>(gibsons, Bombay €8.50 east€9.50 star€10.50)</i>	

Whisky / Cognac

<i>Johnny Walker Red</i>	5.50	<i>Joseph Guy VS</i>	6.00
<i>Label 5</i>	5.50	<i>Chateau de montifaud</i>	7.50
<i>Ballentines Finest</i>	5.50	<i>Bowmore</i>	7.50
<i>Jack Daniels</i>	5.50	<i>Glenfeddish</i>	6.50
<i>Courvoisier VSOP</i>	7.00		
<i>Remy Martin VS</i>	6.00		

Au Soleil, Grendelplein 11, 6301 BS Valkenburg
Tel +31(0)43-6016846 www.au-soleil.nl



Choices

Dit is ons nieuwe lunch idee. Een combinatie van lekkere producten in kleiner formaat zodat je van al ons lekkers iets kunt eten zonder dat te volle gevoel.

Ontbijt-krukje

6,50

Drie mini broodjes met ham, kaas, tonijnsalade, spiegelei, jam en boter
Keuze uit: kopje koffie of thee

Lunch-krukje

9,30

U kiest 3 mini-items:

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| -broodje gezond | -broodje zalm | -tomatensoep |
| -broodje gehakt met mosterd | -broodje garnalenkroket | -gegratineerde uisoep |
| -broodje brie met honing | -broodje gietenkaas ✓ | -frites met mayo |
| -broodje bitterbal | -broodje kip met spek | -krulfrites met mayo |
| -broodje hamburger | -broodje parmaham | -broodje tonijnsalade |

Deze gerechtjes worden op en krukje geserveerd.

Avond-plateau:

(voor 2 personen)

37,50

Dit is een groot plateau voor 2 personen met volwaardige hoofdgerechten. U kiest 3 mini-items:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| -biefstuk met pepersaus | -zalmfilet met Italiaanse room |
| -saté met pindasaus | -kibbeling met knoflookmayo |
| -eigen gemaakt zuurvlees | -varkenshaasje met champignonsaus |
| -spare-ribs | -hamburger van spek en kaas |

Bij deze gerechten worden frites en salade geserveerd.

borrel-krukje

8,50

u kiest 3 items:

- | | | |
|------------------------|----------------|-------------------------|
| -bitterballen | -olijven | -gemengde snacks |
| -vlammetjes | -tortillachips | -mini frikandel |
| -mini loempia's | -uiringen | - 2 geitenkaaskroketjes |
| -kaas- en worstblokjes | -calamari's | -gedroogde tomaatjes |

Bij deze gerechten worden 3sausjes geserveerd.

Den Schnitzelmeister

<i>Varkensschnitzel:</i>	200gram	13.00
	300gram	16.50
	400gram	19.50

<i>Kipschnitzel:</i>	200gram	14.50
	300gram	17.50
	400gram	20.50

<i>Kalfsschnitzel:</i>	200gram	17.50
	300gram	21.50

Deze gerechten worden geserveerd met frites en een frisse salade met aardappelkartoffel.

Bij iedere schnitzel mag er een saus naar keuze worden toegevoegd :

<i>-pepersaus</i>	<i>-zigeunersaus</i>	<i>-knoflookmayonaise</i>
<i>-champignonroomsaus</i>	<i>-rode wijn saus</i>	<i>-truffelmayonaise</i>
<i>-Italiaanse roomsaus</i>	<i>-cocktailmayonaise</i>	<i>-preiselbeeren</i>

Specialiteiten:

<i>Holsteiner :</i>	200gram/14.50	300gram/18.00	400gram/ 21.00
<i>Een varkensschnitzel belegd met 2 spiegeleieren.</i>			

<i>Indonesia:</i>	200gram/16.50	300gram/19.50	400gram/ 22.50
<i>Een kipschnitzel met satésaus, gebakken uitjes en kroepoek.</i>			

<i>Croque Madam:</i>	200gram/15.00	300gram/18.50	400gram/ 21.50
<i>Een varkensschnitzel belegd met ham, kaas, en een spiegelei.</i>			

<i>Boerenschnitzel:</i>	200gram/15.50	300gram/19.00	400gram/ 22.00
<i>Een varkensschnitzel met gebakken spekjes, champignons en ui.</i>			

<i>Hawaii:</i>	200gram/15.00	300gram/18.50	400gram/ 21.50
<i>Een varkensschnitzel belegd met ham, kaas en ananas.</i>			

<i>Vega:</i>	15.50		
<i>Een veganistische schnitzel met gebakken champignons en extra rode kool.</i>			

Deze gerechten worden geserveerd met frites en een frisse salade met aardappelkartoffel.