

PANORAMA • RESTAURANT

# DE BOKKERIJDER

DRIELANDENPUNT VAALS



Feesten	Bedrijfsuitstapjes/feest
Bruiloften	Bedrijfsjubileum
Jubilea	Bedrijfspresentatie
Communies	Seminar
Koffietafels	Gala Party
Verenigingsfeesten	Diner dansant

Drielandenpunt	6291 BX Vaals
T +31 (0)43 306 15 89	F +31 (0)43 306 20 16
info@bokkerijder.nl	www.bokkerijder.nl

PANORAMA • RESTAURANT

# DE BOKKERIJDER

DRIELANDENPUNT VAALS



*Special*

Op het hoogste  
plekje van Nederland,  
het Drielandenpunt  
in Vaals, geniet u  
van een adembenemend  
uitzicht, een prachtige  
natuur, uitgestrekte  
wandelgebieden,  
en nog veel meer...

## Voorgerechten

Buffelmozzarella met gemarineerde cherrytomaatjes	€ 12,50
Carpaccio met pestomayonaise en parmazaanse kaas	€ 13,50
Gerookte zalm met toast en boter	€ 14,50
Salade met spekjes, croutons en krokant gebakken kip	€ 12,50
Salade met scampi, croutons en kruidendressing	€ 13,50

## Soepen

Licht gebonden tomatensoep	€ 6,50
Consommé Celestine	€ 6,50
Gegratineerde Franse uiensoep	€ 7,50

## Visgerechten

In de oven gegaarde heekfilet Pescatore	€ 21,50
Duo van Zeebaars en zalmfilet beurre blanc en champignons	€ 25,50
Gegrilde zalm met bieslooksaus	€ 22,50

## Vleesgerechten

Wiener Schnitzel	€ 19,50
Schnitzel met ham en kaas overbakken en champignonsaus	€ 22,50
Varkenshaasje met Limburgse mosterdsaus	€ 23,50
Varkenshaas Wellingtonstyle	€ 25,50
Entrecôte stroganoffsaus of pepersaus	€ 25,50
Hertenrugfilet geroosterde paddenstoelen en rozemarijn	€ 26,50

## Desserts

Coupe Dame Blanche vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	€ 7,50
Coupe Cerise vanille-ijs met warme kersen en slagroom	€ 7,50
Coupe Jamaica vanille-ijs met rum, rozijnen en slagroom	€ 7,50
Coupe Mont Blanc vanille-ijs met advocaat en slagroom	€ 7,50
Coupe Negresco vanille-ijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom	€ 7,50
Coupe Café Glacee ijs geglaceert met koffie en likeur, met slagroom	€ 7,50
Sorbet Bokkerijder 3 soorten sorbetijs	€ 8,50
Brusselse wafel warme wafel met kersen en slagroom	€ 7,50
Irish Coffee	€ 8,50
Kerstdessert	€ 9,75

## Kerstmenu

Drieluik van vis

Met makreel, zalm en scampi

of

Carpaccio met pestomayonaise en parmazaanse kaas

of

Buffelmozzarella met gemarineerde cherrytomaatjes

\*\*\*

Consommé Celestine

Gevogeltebouillon met crêpereepjes en zwarte truffel

\*\*\*

In de oven gegaarde heekfilet Pescatore

Met tomaten-vissaus met olijf

of

Duo van zeebaars en zalmfilet met beurre blanc

en gebakken champignons (+€ 4,00)

of

Varkenshaasmedaillons Wellington style

Met duxelle van champignons en spek en champignonsaus

of

Hertenrugfilet met geroosterde paddenstoelen en rozemarijn (+€ 4,00)

\*\*\*

Kerstdessert

Prijs € 44,00