



Van harte welkom in restaurant “Restaurant Gulpen”!

Een gezellige plek om samen te zijn en te genieten van elkaar en van het prachtige Zuid-Limburg.

Ons keukenteam streeft ernaar al het mooie uit de regio met liefde en passie terug te brengen in de gerechten. Onze menukaart is dan ook samengesteld met veelal dagverse producten en ingrediënten uit eigen streek.

Naast de met zorg samengestelde à la carte kaart bieden wij een heerlijk menu du chef, variërend van drie tot en met vier gangen. Uiteraard houden wij altijd rekening met bijzondere (dieet)wensen. Gelieve deze kenbaar te maken aan uw gastheer of -dame.

Kunt u niet kiezen uit de wijnkaart? Laat u dan verrassen met een begeleidend glas wijn bij elk gerecht. Houdt u meer van bier? Kies dan voor het unieke Gulpener bierarrangement!

U kunt ervan op aan dat alle medewerkers zich vol enthousiasme zullen inzetten om uw beleving compleet te maken.

Wij wensen u een heerlijke avond toe en hopen u aangenaam te verrassen!

Team Hotel Restaurant Gulpen

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.



Menu Restaurant Gulpen

Laat u verrassen door het wekelijks wisselende menu du chef!

3-gangen menu: € 27,50

4-gangen menu: € 32,50

Carpaccio van rund, rucola, truffelmayonaise

Of

Tartaar rode biet & appel, bieslook, mosterd dille dressing

Soep van pomodori tomaten

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus

Of

Vis van de dag met witte wijnsaus

Begeleid met dagverse groenten en aardappelgarnituur

Ijsscoupe aardbeienijs, fruitcocktail, frambozentopping

Of

Ijsscoupe vanille-ijs, noten, karamel

Of

Ijsscoupe vanille-ijs, koffielikeur, mokka

Het is niet uitgesloten dat gerechten allergenen bevatten.



à la carte

Voorgerechten

Tartaar rode biet & appel, bieslook, mosterd dille dressing € 11,50
Carpaccio van rund, rucola, truffelmayonaise € 11,50

Soepen & tussengerechten

Soep van pomodori tomaten € 6,00
Romige soep van prei met een vleugje kerrie € 6,00
Ravioli van ricotta en spinazie met rucola en cherry tomaten € 8,50

Het is niet uitgesloten dat gerechten allergenen bevatten.



Hoofdgerechten

Limburgse beenham met rode wijnjus	€ 19,00
Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus	€ 19,50
Vis van de dag met witte wijnsaus	€ 19,50

Begeleid met dagverse groenten en aardappelgarnituur

Ravioli van ricotta en spinazie met rucola en cherry tomaten	€ 16,50
Twee kipspiezen met satésaus, frites, salade	€ 14,50
Schnitzel met champignonroomsaus, frites, gemengde salade	€ 14,50
Kipburger "Hotel Gulpen", frites, gemengde salade	€ 14,50
Spare-ribs, knoflook- en chilisaus, frites, gemengde salade	€ 14,50

Desserts

Chocolade dessert	€ 8,50
Romantisch dessert voor twee	€ 16,50
Ijscoupe aardbeienijs, fruitcocktail, frambozentopping	€ 6,50
Ijscoupe vanille-ijs, noten, karamel	€ 6,50
Ijscoupe vanille-ijs, koffielikeur, mokka	€ 7,00

Voor de kids

Kipnuggets met frietjes en mayonaise	€ 7,00
Varkenshaasmedaillons met aardappelgarnituur en groenten	€ 9,50
Kinderijsje	€ 4,50

Het is niet uitgesloten dat gerechten allergenen bevatten.



Afsluiters

Koffie 'Restaurant Gulpen' € 6,50

Geserveerd met bonbon en een likeurtje met slagroom
Keuze uit koffie, thee, espresso, cappuccino of latte macchiato

Warme dranken	Koffie	€ 2,50
	Thee	€ 2,50
	Espresso	€ 2,50
	Dubbele espresso	€ 3,95
	Decafé	€ 2,50
	Cappuccino	€ 2,75
	Koffie verkeerd	€ 3,00
	Latte macchiato	€ 3,00

Special coffees € 7,50

Likeuren	Baileys	€ 5,50
	Amaretto	€ 5,50
	Cointreau	€ 5,50
	Tia Maria	€ 5,50
	Licor 43	€ 5,50
	Grand Marnier	€ 5,50
	Drambuie	€ 5,50

Digestieven	Rémy Martin v.s.	€ 8,50
	Rémy Martin v.s.o.p.	€ 9,50
	Calvados	€ 8,50
	Armagnac	€ 8,50
	Grappa	€ 6,50

Vraagt u onze medewerkers ook eens naar ons uitgebreide whisky assortiment!



Carte des vins

Aperitieven

Huisaperitief	€ 7,25
Kir	€ 4,50
Kir Royale	€ 5,50
Cava	€ 4,50
Port rood / wit	€ 3,75
Sherry medium / dry	€ 3,75
Martini rood / wit	€ 3,75

Wijnarrangementen

Laat u verrassen met een begeleidend glas wijn bij elk gerecht!
€ 5,00 per glas

Gulpener bierarrangementen

Geen wijnliefhebber? Kies dan voor een Gulpener bierarrangement en beleef de streek!

Drie gangen € 10,00
Vier gangen € 12,50

Mousserend

Castell Llord Cava Brut, Spanje

glas € 4,50 | fles € 22,50

Castell Llord wordt gekenmerkt door zachte getoaste aroma's en een mooie, met citrus gevulde finale. Heerlijk fris en gestructureerd om te drinken als aperitief. Deze cava gaat ook goed samen met vis, schaal- en schelpdieren en gepekeld vlees.



Witte wijnen

Chapel Hill Sauvignon Blanc, Hongarije

glas € 4,50 | fles € 24,50

Deze pittige en verfrissende sauvignon blanc uit Hongarije heeft veel karakter. In de neus mooie citrus-, witte perzik-, en fruittonen.

Khipu, Chardonnay, Chile

glas € 4,95 | fles € 26,50

Een prachtige Chardonnay, die door de trage rijping in een kouder klimaat verfijnde smaken heeft ontwikkeld en aroma's van ananas en mango geeft. De lichte houtrijping geeft de wijn iets meer romigheid.

Les Vignerons, Vermentino Colombar, Frankrijk

glas € 5,50 | fles € 29,50

Een geweldige geur van wit fruit zoals peer en appel, maar niet te vergeten meloen. De smaak is fris en heel zacht, veel wit fruit en een rijkelijke afdronk.

Silver Moki, Sauvignon blanc, Nieuw Zeeland

fles € 30,50

Deze Sauvignon Blanc van Silver Moki is heerlijk fris en rijk van smaak met veel fruit als meloen, passievrucht en Granny Smith appel. De smaak is aromatisch en fris met tonen van munt, limoen en kruiden.

Rose wijn

Khipu, Rosé, Chile

glas € 4,95 | fles € 26,50

Mooie fruitige wijn, met typische aroma's van rode bessen. Fris en delicaat.

Rode wijnen

Patriarche Héritage, Bourgogne, Frankrijk

glas € 4,50 | fles € 24,50

Patriarche Heritage Rouge is een soepele en fruitige wijn met tonen van bosbessen en blauwe bessen. Grenache en syrah.

Khipu, Merlot, Chile

glas € 4,95 | fles € 26,50

Donkere violet kleur met roodachtige tinten. Aangename, complexe neus met rijpe zwarte kersen, pruimen en aardse nuances. Mondvullend, soepel met rijpe, zoete fruitsmaken van pruimen en krenten.

Les Vignerons, Grenache Pinot Noir, Frankrijk

glas € 5,50 | fles € 29,50

In de geur veel rood fruit en lichte kruiden. De smaak is zeer zacht en veel zwart fruit van zowel kersen en bramen. Soepele verfijnde afdronk!

Corte ottone brindisi riserva doc, Malvasia Nera, Negroamaro & Sangiovese, Italië

fles € 30,50

Een Zuid Italiaanse, zwoelige, intense en 'jammige' rode wijn. De wijn bevat robuuste en kruidige tonen van rijpe kersen en vanille, doordat deze 12 maanden op hout heeft gerijpt