



CHÂTEAU DE LA MOTTE

Menu



WARME DRANKEN

Koffie / Décaféiné 3½
Koffie verkeerd / Latte 4
Cappuccino / Belgische cappuccino (slagroom) 4
Espresso 3
Irish coffee (whisky & slagroom) 8½
Italian coffee (amaretto & slagroom) 8½
French coffee (cognac & slagroom) 8½
Warme chocolademelk 3½ / met slagroom 4
Thee zwart / Groene / Munt / Kamille / Rozebottel
Rooibos / Linde-kamille 3½

LIMBURGSE BIEREN VAN HET VAT

Martens Pils sinds 1758 5° 3
Motte bier (blond huisbier) 6° 5½

BIEREN OP FLES

Leffe 0° / Bitburger 0° / Kriek Liefmans 0° La Chouffe 0° 4½
Hoegaarden 4.9° 4½
Hoegaarden Rosé 3° 4½
Liefmans Kriek 3.8° 5
Duvel 8.5° 5½
Westmalle Dubbel 7° / Tripel 9.5° 5½
Mort Subite Gueuze Lambic 4.5° 5
Scotch (CTS) 8° 5½
Leffe Blond / Bruin 6.6° 5½
Tripel Karmeliet 8.4° 5½
Maredsous Blond 6° / Donker 8° / Tripel 10° 5½
La Chouffe Blond 8° / Mac 8° / Cherry 8° 5½
Strongbow Elder Flower / Red Berries 4.5° 5

GIN'S INCLUSIEF PREMIUM TONIC

Bombay Sapphire 12½
Hendrick's Gin 14½
Gordon 12
W Double You Gin 15

APERITIEVEN ALCOHOLVRIJ

Crodino rosso of biondo 7½
Mojito 7½
Aperol Spritz 7½

HUISWIJN

Wit / Rood / Rosé glas 5½ / fles 27½ / ½L karaf 15
Zoete wijn (muscato) glas 6½

FRISDRANKEN

Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite / Gini 3½
Fristi / Schweppes Tonic / Agrum 3½
Royal Bliss Pink / Fevertree 3½
Chaudfontaine plat / bruis ¼ L 3½
Chaudfontaine plat / bruis ½ L 7
Chaudfontaine plat / bruis 1L 10
Perrier 4
Looza Orange / Appelkers / Appel 3½
Ice tea / Ice tea green / Fuse tea peach 3½
Tönissteiner 3½

LIMBURGSE BIEREN OP FLES

Bink Blond / Bruin 5.5° 5
Limburgse Witte 4.2° 4½
Wilderden Goud 6.2° 5
Tripel Kanunnik 8.2° 5½
Cuvée Clarisse 9.2° 6
Spookvlieger 6.9° 5½
Vesper 4½

APERITIEVEN

Aperitief van het Huis 6½
(Framboise met Cava)
Cava glas 6 / fles 30
Aperol Spritz 10½
Martini wit / rood 5½
Porto wit / rood 5½
Campari 5½
Ricard 5½
Kirr 5½ / Royal 6
Sherry 5½

DIGESTIEVEN

Amaretto / Baileys / Sambuca 7½
Extra Smeets 4½
Cointreau 7½
Limoncello 7
Johnnie Walker Red Label / J&B 8½
Chivas / Jack Daniels 9½
Courvoisier / Martel 9½
Remy Martin Grand Cru 10½
Calvados 8
Vodka 6½
Bacardi rum 7½



WITTE WIJN

Enate Chardonnay 234, Somontano

Elegant en fruitig met aroma's van groene appel, perzik en citrus.

Ideaal bij vis en koninginnehapje. 11 / 58

Jardins de Gascogne Blanc, IGP de Gascogne

Met aroma's van gele vruchten en een vleugje citrusfruit.

Ideaal bij pasta pomodoro en baguettes. 28½

Chablis, Jean-Marc Brocard

Precisie, kracht en frisheid met tonen van citroen, pompelmoes en witte bloemen.

Ideaal bij zalm, escargots, forel en kabeljauw. 86½

Verdicchio dei Castelli dei Jesi D.O.C.

Een complex bouquet van perzik en appel met een vleugje bittere amandelen.

Ideaal bij salades, scampi, calamari en escargots. 9 / 41½

ROSÉ WIJN

Aîné & Fils

Mooie evenwichtige rosé met lichtroze kleur en fruitige aroma's.

Ideaal bij salades, hapjes en aperitifs. 7 / 31½

Jardins de Gascogne Rosé, IGP de Gascogne

Deze wijn is een echte verleider door zijn aroma's van framboos.

Ideaal bij hapjes, salades en aperitifs. 28½

Gris Blanc, Gérard Bertrand

Rosé met aroma's van kleine rode vruchten. Fris, elegant en mineraal met een verfijnde afdronk.

Ideaal bij salades, mosselen en visgerechten. 48½

RODE WIJN

Primitivo di Manduria DOC Vigna Federico II, La Torre

Fruitige Rioja met aroma's van viooltjes, bosbessen. Frisse en elegante afdronk.

Ideaal bij burgers, spareribs en steaks. 52½

Jardins de Gascogne Rouge, IGP de Gascogne

Een soepele en smaakvolle rode wijn met fijne aroma's van rood fruit en verse kruiden.

Ideaal bij rood vlees, gevogelte en varkensvlees. 29½

Rioja Joven, Real Agrado

Fruitige Rioja met aroma's van viooltjes, bosbessen en aardbeien. Soepele, frisse en elegante afdronk.

Ideaal bij eend, brochettes en balletjes. 9 / 38½

Côtes du Rhône Samorëns, Ferraton Père & Fils

Aroma's van rijp rood fruit, frambozen, bramen en bosbessen verrijkt door kruidige toetsen.

Ideaal bij lamsvlees, stoofvlees en steaks. 10 / 43

Château Lescale, Bordeaux Supérieur

Tonen van rood fruit, pruimen en subtiele kruiden met een vleugje vanille door houtrijping.

Ideaal bij stoofvlees, hoen en steaks. 45

CHAMPAGNE

Haton Classic Blanc de Noirs Brut

Expressieve Blanc de Noirs met aroma's van rode bessen, steenfruit en sinaasappelzeste. Fris en soepel met mooie structuur.

Ideaal voor alle feestelijke momenten en bij gevogelte, visgerechten en aperitieven. 99½

VERSNAPERINGEN

Nacho's salsa en cheddarsaus 12
Twee kippenspiesjes met satésaus 12
Acht stuks ibericovleeskroketjes
met graanmosterd 12½
Brood met lookboter 5½ **VEGETARISCH**
Portie olijven 6½ **VEGETARISCH**
Portie kaas 6½ **VEGETARISCH**
Portie salami 6½
Portie gemengd 8
Portie gefrituurde hapjes 11
Portie frieten met mayo 4
Zoete aardaapelfrieten met truffelmayo 5½

RIJKELIJK GEVULDE SALADES

Caesar salade met kip en croutons 23
Salade gerookte zalm 25
Griekse salade met calamaris 25
Salade de la Motte met spek
en appelen 24 **KEUZE VAN DE CHEF**
Salade gebakken scampi's 26
Haspengouwse geitenkaas salade
met spek, walnoten en honing 25

BAGUETTES & CROQUES MET GARNITUUR MET GARNITUUR

(Verkrijgbaar tot 18u)

Baguette kaas* 10 **VEGETARISCH**
Baguette smos* 11
Baguette hesp* 10
Baguette gerookte zalm* 14
Croque monsieur 12½
Croque Hawaï (met ananas) 13½
Croque de la Motte (met appel) 13½
Croque Bolognese 14½

*Supplement: Soep van de Chef 6½

*Supplement: Frieten 4

PASTA MET VERS GEBAKKEN STOKBROOD

Pasta Bolognese 17½
Pasta Pomodoro 15 **VEGETARISCH**
Pasta scampi's & pesto 22 **KEUZE VAN DE CHEF**

4 GANGEN MENU

Soep van de Chef
Kaaskroket
Mixed Brochette / Halve Hoen / Stoofvlees / Vispannetje
Geserveerd met frieten en salade
Dame Blanche / Brésilienne / Citroensorbet
42½ p.p.

WIJNARRANGEMENT BIJ HET MENU

Een karaf witte, rode of rosé huiswijn (½L)
15 p.p.

VOORGERECHTEN MET VERS GEBAKKEN STOKBROOD

Carpaccio truffel mayonaise, pijnboom pitten, rucola en kappertjes 19 **KEUZE VAN DE CHEF**

Caprese salade met tomaat, mozzarella, basilicum en brood 15 **VEGETARISCH**

Escargots de Bourgogne met lookboter 6st. 16½

Aspergekroketter 2st. of 3st. met zalm en cocktailsaus 14 of 16½

Kaaskroketter 2st. of 3st. met tartaarsaus 17 of 19½ **VEGETARISCH**

Garnaalkroketter 2st. of 3st. met cocktailsaus 22 of 26½

Scampi Lookroom 5st. 18

Scampi Termidor (met zachte mosterd saus) 5st. 18

Soep van de Chef 6½

PREMIUM BURGER 200G

Met onbeperkt frieten, kroketten en mayonaise

Premium hamburger 20½

Premium cheeseburger 22½

**Supplement: Bacon 2*

VISGERECHTEN

Met onbeperkt frieten, kroketten en mayonaise

Kabeljauwhaasje met preisau 29 **KEUZE VAN DE CHEF**

Fish & chips met tartaar saus 25½

Gegrilde forel 330gr 24½

Gegratineerd vispannetje met champagnesaus 25½ **KEUZE VAN DE CHEF**

Zalmfilet met bearnaisesaus 28½

Scampi's met Lookroom 9st. 27½

Scampi's Termidor 9st. 27½

KINDER GERECHTEN

Spaghetti Bolognaise 12

Stoofvlees met frieten 14½

Spareribs met frieten 16½

Koninginnenhapje met frieten 14½

Balletjes met tomatensaus met frieten 12½

Frikandellen met frieten 11

SAUZEN

Bearnaise, Peperroom,

Champignon, Honing-tijm 4

Kruidenboter 2

VLAAMSE KLASSIEKERS MET FRISSE SALADE

Met onbeperkt frieten, kroketten en mayonaise

Stoofvlees op basis van bink bier 25 **KEUZE VAN DE CHEF**

Balletjes in tomatensaus 24

Balletjes in Luikse saus 24

Koninginnehapje 25

Halve hoeve hoen met honing saus 24½

Huisbereide Spareribs 27½

VLEESGERECHTEN MET FRISSE SALADE

Met onbeperkt frieten, kroketten en mayonaise

Ribeye 300 gr 33½ **KEUZE VAN DE CHEF**

Steak 250g 29½

Filet pur 200g 37½ **KEUZE VAN DE CHEF**

Mix Brochette de la Motte 300g 26½

Lamsfilet 200g 33½

Varkens Schnitzel 250g 25½

BIJGERECHTEN

Bij wijzigingen aan de bovenstaande hoofdgerechten

Zoete aardappelfrietjes 2

Rozemarijn Krieltjes / Puree 2

Appelmoes 2

Groene mixed salade 4

Aardappelkroket 4

Gelieve voor groepen vanaf 6 personen rekening te houden met de keuken en per bestelling maximaal 4 verschillende gerechten te kiezen.

DESSERTS

Dame blanche 11
Coupe advocaat 11
Coupe brésilienne 11
De Kolonel (Citroen sorbet met vodka) 12½
Citroen sorbet 9½
Cheesecake met frambozencoulis 11½
Crème Brûlée 10½
Kinderijsje 6½
Coupe Aardbeien 12

Warme appeltaart 10½ **KEUZE VAN DE CHEF**
Warme appeltaart met ijs 11½

Pannenkoeken (van 14u-17u) 7½
(witte suiker / bruine suiker / siroop / confituur)

Wafel met bloedsuiker (van 14u-17u) **KEUZE VAN DE CHEF**

Supplement slagroom +1
Supplement roomijs +1½
Supplement chocolade +2
Supplement aardbeien +3

CHÂTEAU DE LA MOTTE

Informeer vrijblijvend naar onze mogelijkheden voor
Feesten, Familie reünies, Vergaderingen, Recepties & Huwelijken

Mettekovenstraat 4, 3800, Groot Gelmen

✉ info@chateaudelamotte.com

☎ +32 11 48 10 86

EEN DAG NIET GELACHEN IS EEN DAG NIET GELEefd.

Allergeneninformatie - Heeft u een voedselallergie, intolerantie of overgevoeligheid?
Raadpleeg dan de QR-code voor meer informatie over de allergenen in onze gerechten.
De ingrediënten en samenstelling van onze gerechten kunnen variëren.
Helaas kunnen wij de afwezigheid van kruisbesmetting niet garanderen.

