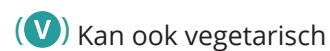


BARBITES 12 TOT 23 UUR

PORTIE KAAS-WORST Mosterd	7.50
BORRELMAATJES 16 STUKS	19.95
BITTERBALLEN 8 STUKS	9.95
NACHOS (V) Kip sweet-chili kaas	12.50
KIPKROKANTJES 10 STUKS Kerrie-mayonaise	9.95
VIETNAMESE LOEMPPIA'S 6 STUKS Chilisaus	9.50
TEMPURA GARNALEN 6 STUKS Chilisaus	10.50
WINE & DINE PROEFPLANK Mix van koude en warme lekkernijen brood tapenades	29.50



HEUVEL ANGUS

www.heuvelangus.nl



In de weiden in het heuvelachtige Zuid Limburg, lopen de Aberdeen Angus rundren van Familie Kleijnen. De rundren van Heuvel Angus zijn bij familie Kleijnen verzekerd van een goed leven. De koeien worden niet te jong geslacht, ze hebben zowel in de stal als in de wei voldoende ruimte en krijgen voer van premium kwaliteit. De rundren beheren gebieden van zowel Staatsbosbeheer als Limburgs Landschap. In sommige gebieden lopen zij zelfs het hele jaar buiten. Deze extensieve vorm van beheer zorgt ervoor dat de natuur terug komt in het vlees. Op ons bedrijf passen we zeer terughoudend kunstmest toe, in principe enkel op onze huisweides voor de eerste snede gras, om er voor te zorgen dat er voldoende voer is voor de winter. Het verkrijgen van wintervoer is het doel waar we het hele jaar door aan werken. Door uitbreiding van het areaal, door beschikking te krijgen over gebieden van particulieren en natuurorganisaties, hopen we in de toekomst het bedrijf om te zetten naar biologisch.

Familie Kleijnen

DE LIMBOURG SITTARD



GEPLANEDE EVENEMENTEN 2025

29 MAART	SMARTLAPPENFESTIVAL met de ANITAAS
30 MAART	Presentatie KENNEDY-MARS BIERTJE met Nugter Vertrog en 't Trömke en 't Tröötje
9 APRIL	TERLAN Alto Adige inclusief diner met Vinissimo
11 APRIL	QUIZNIX
19 APRIL	KENNEDYMARS vertrek en aankomst Markt
20 EN 21 APRIL	PAASMENU
21 APRIL	ROSARUN vertrek Markt
26 APRIL	KONINGSDAG
APRIL MEI JUNI	de ASPERGES-kaart, start afhankelijk van het weer
14 MEI	SOMMELIER SELECTION, wijnproeverij met hapjes
21 MEI	BOSCHENDAL Zuid Afrika Franschoek inclusief diner met L'Exception
29 MEI	BLAASKAPELLENTREFFEN op de Markt
11 JUNI	ELENA WALCH Alto Adige inclusief diner met Kwast wijnkoperij
28+29 JUNI	KËNJERFEST op de Markt
12 JULI	FIESTA DEL SOL op de Markt
16 AUGUSTUS	SUMMER VIBES op de Markt
29 30 31 AUG.	St. ROSAFESTIVAL Markt en de Schootsvelden
7 SEPTEMBER	CLASSIC CAR RALLY vertrek en retour op de Markt
17 SEPTEMBER	BERNARDUS Californië inclusief diner door Bernardus
27 EN 28 SEPT.	WIJNFESTIJN op de Markt
10 T/M 15 OKT.	OKTOBERFEEST SITTARD, reserveer tijdig uw plaatsen
29 OKTOBER	GAJA Piemonte inclusief diner door Kwast wijnkoperij
10 DECEMBER	ANTINORI inclusief diner door L'Exception
24 25 EN 26 DEC.	KERSTMIS vraag naar onze Kerstmenu's

DE
LIMBOURG
SITTARD

Vraag naar onze arrangementen voor feesten en partijen.

Reserveren? www.delimbourgsittard.nl

Markt 22 | 6131 EK Sittard | 046 451 81 51 | info@delimbourgsittard.nl

[f @delimbourgsittard](https://www.facebook.com/delimbourgsittard) [@limbourgsittard](https://www.instagram.com/limbourgsittard)



MENUKAART

LIMBURGS STREEKONTBIJT 7 TOT 11 UUR

2 Broodjes | plak sjink | kaas | stroop | jam | gekookt ei | vruchtensap | 1 x koffie/thee 17.50

LUNCH 12 TOT 17 UUR

PANINI HAM KAAS (V)	8.50
Ham kaas curry bruinbrood	
PANINI MOZZARELLA (V)	9.50
Tomaat pesto mozzarella sla	
PASTEITJE	14.50
Kippenragout frisse salade	
12-UURTJE	15.50
2 sneetjes brood carpaccio kroket dagsoep	
UITSMIJTER “DE LIMBOURG” (V)	13.50
3 eitjes ham kaas paprika champignons spek	
2 KROKETTEN MET BROOD / FRITES	12.50
LIMBURGSE GROTCHAMPIGNONS (V)	12.50
Champignons epix-kruiden roomsaus	
CLUBSANDWICH KIP	14.50
Casinobrood bacon sla tomaat kip cocktailsaus eiersalade	
CLUBSANDWICH ZALM	15.50
Casinobrood roomkaas sla zalm tomaat komkommer	

WALDKORN 12 TOT 17 UUR

GEZOND (V)	9.50
Ham kaas tomaat komkommer gekookt ei cocktailsaus	
TONIJNSALADE	10.50
Tonijnsalade rode ui rucola kappertjes	
HEUVELLAND ANGUS CARPACCIO	14.50
Truffelcrème rucola	
BRIE (V)	12.50
Brie uit de oven honing walnoot	

SOEPEN BROOD EN BOTER 12 TOT 21 UUR

SEIZOENSSOEP	dagprijs
TOMATEN-GROENTESOEP	6.50
GEGRATINEERDE UIENSOEP	8.50

SALADES BROOD EN BOTER 12 TOT 21 UUR

SALADE LIMBOURG (V)	16.50
Valdieukaasje uit de oven spekjes appel	
SALADE OSSENHAASPUNTJES	17.50
Sesamzaad paddenstoelen taugé	
SALADE GEBAKKEN EN GEROOKTE VISSOORTEN	22.50
Cocktailsaus	
SALADE CAPRESE (V)	15.50
Mozarella tomaat dressing	

KIDS CORNER 12 TOT 21 UUR

FRUITSPIES (V)	4.50
PASTA TOMATENSAUS	9.50
FRITES MET APPELMOES	7.50
Kipkrokantjes (5) / frikandel / kroket	
KINDERIJSJE	4.50

WINE & DINE CLASSICS 12 TOT 21 UUR

HAMBURGER “DE LIMBOURG”	19.50
Heuvelland Angus kaas bacon frites	
SATÉ VARKENSHAAS	19.50
Atjar gebakken uitjes kroepoek frites	
LIMBURGS ZUURVLEES	18.50
Salade frites	
VEGETARISCHE BURGER	17.50
Vegan burger sla augurk tomaat frites vegan mayo	

VOORGERECHTEN BROOD EN BOTER 12 TOT 21 UUR

GEBAKKEN COQUILLES	18.00
Italiaanse ham witlof bieslook truffel	
RODE MUL	16.00
Parelcouscous bloemkool radijs	
KROKANT BUIKSPEK	15.00
Pinda gele curry Coppa di Parma sambai	
DRIE BEREIDINGEN VAN RUND	16.00
Filet americain bitterbal rosbeef	
CARPACCIO VAN KOMKOMMER	14.00
Antiboise brie walnoten	
TAFELBROOD	5.50
Tapenade kruidenboter	

TUSSENGERECHTEN 12 TOT 21 UUR

RISOTTO VARKENSWANG	16.00
Truffeljus bospaddenstoelen	
GNOCCHI (V)	14.00
Courgette paprika spinazie knoflook roomsaus	
BOUILLABAISE	15.00
Croutons rouille	

SURPRISE MENU

Een culinaire reis door de seizoenen

3 GANGEN	45.00
4 GANGEN	55.00

WINE & DINE MENU

RODE MUL	39.50
parelcouscous bloemkool radijs	

TAGLIATA VAN RUND	
groenten kleiaardappeltjes in de schil saus van tuinkruiden	

PANNA-COTTA VAN EARL-GREY THEE	
vanille-roomijs crumble thee-siroop	
SUPPLEMENT KAAS +5.00 i.p.v. dessert	

HOOFDGERECHTEN 12 TOT 21 UUR

RAVIOLI (V)	19.00
Spinazie ricotta saus van gedroogde tomaat oregano	
KALFS RIB EYE	25.00
Risotto bospaddenstoelen seizoensgroenten morieljes saus	
KABELJAUWFILET	25.00
Ravioli spinazie ricotta venkelbotersaus antiboise groene asperges	
LAMSFILET	28.00
Gratin lamsjus ratatouille kruidenkorst witlof	
SURF EN TURF	35.00
Tournedos 2 black tiger scampi 's kreeftensaus wok groenten klei aardappeltjes	
TAGLIATELLE	27.00
3 coquilles 3 scampi groenten romige kreeftensaus	

Bij een gezelschap vanaf 8 pers. verzoeken wij de keuze van de hoofdgerechten tot 4 te beperken.

SUPPLEMENTEN

Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise	5.50
Frites met mayonaise	5.50
Tafelbrood Kruidenboter tapenade	5.50
Kleine gemengde salade	4.50

DESSERTS 12 TOT 21 UUR

KAASPLATEAU	15.00
DAME BLANCHE	10.00
Vanille-ijs warme chocolade-saus slagroom	
APFELSTRUDEL	9.50
Vanille-saus vanille-ijs slagroom	
PANNA-COTTA VAN EARL-GREY THEE	11.00
Vanille-roomijs crumble thee siroop	
KOFFIEIJSTAART	10.00
Whiskeyroom caramel nougatine	
SCROPPINO	9.50
Citroensorbet-ijs Prosecco Wodka	