



RESTAURANTS

KASTEEL VAALSBROEK

[Bilderberg Kasteel Vaalsbroek](#) | Vaalsbroek 1, 6291 NH Vaals

+31 (0)43 308 93 08 | vaalsbroek@bilderberg.nl

Wij verwelkomen u graag bij onze gezellige bar/bistro, welke naast restaurant 'In De Oude Watermolen' is gelegen. Op afstand maar nog altijd gastvrij. Hier kunt u terecht voor een hapje en drankje van onze kleine kaart.

Bij restaurant 'In De Oude Watermolen' laat onze Chef-kok Jeroen Savelkoul u kennismaken met de Bourgondische Limburgse keuken gecombineerd met wereldse smaken. Vraag onze medewerkers naar de menukaart van ons restaurant.

Omdat wij graag al onze gasten willen laten genieten, vinden wij het belangrijk om zoveel mogelijk rekening te houden met eventuele dieetwensen. Wanneer u deze vooraf aan ons kenbaar maakt, zorgen wij voor een onvergetelijk verblijf. Heeft u vragen omtrent allergenen? Vraag het ons gerust, wij informeren u graag.

Diner is mogelijk van 18.00 tot 21.30 uur. Houdt u er alstublieft rekening mee dat reserveren voor het diner noodzakelijk is.



BISTROKAART

WIJNKAART

Wij verwelkomen u graag. Op afstand maar
nog altijd gastvrij.



BISTROKAART

Hot drinks

Café crème	2.95
Espresso	2.95
Espresso macchiato	2.95
Decafé	2.95
Pickwick Slow tea	2.95
Cappuccino	3.35
Koffie verkeerd	3.35
Latte macchiato	4.00
Dubbele espresso	5.25
Warme chocomel	3.85
++ slagroom	0.50
Verse muntthee	3.50

Softdrinks

Pepsi, Pepsi max, Sisi orange	2.99
Tonic, 7up, Bitter lemon	
Sourcy rood blauw 0,20/0,75	2.99 6.99
Ginger Ale, Cassis, Rivella	3.05
Crodino, Lipton ice tea, Lipton	3.35
Lipton ice tea, Lipton ice tea green	
Fristi, Chocomel	3.35
Apfelschorle	4.00
Tonic fever tree	3.85
Alcoholvrije cocktail	6.75

Juices

Appelsap	3.35
Tomatensap	3.35
Jus d'orange	3.35
Verse jus d'orange	4.95
Schulp biologische appelsap	4.10
Schulp vlierbessensap	4.10
Schulp appel-aardbeiensap	4.10

Beer 0.0%

Brand Weizen 0,0%	4.65
Heineken 0,0%	4.35
Amstel Radler 0.0%	4.35
Paulaner Weizen 0,0%	4.60

Wines

Verdejo, Sauvignon,	
La Mancha	4.75 27.50
Merlot, Pays d'Oc	4.75 27.50
Cinsault rose, Sud-Ouest	4.75 27.50
Riesling Rivaner, Nahe	4.75 27.50
Verdicchio, Marken	6.00 35.00
Chardonnay, Languedoc	6.00 35.00
Picpoul, Languedoc	6.00 35.00
Saint – Veran, Bourgogne	8.00 47.50
Bearempart, Languedoc	6.00 35.00
Primitivo, Puglia	6.25 36.00
Tempranillo, Rioja Crianza	6.50 37.50
Sangiovese Chianti	8.75 44.00

Gin & Fever tree tonic

Tanqueray & fever tonic	10.25
Bombay & fever tonic	11.00
Hendricks & fever tonic	11.75

Bubbels

Prosecco, Saomi	6.25 / 38.50
Champagne, A.Clouet	11.50 / 72.50
Bubbel uit de regio	8.95

Beer

Brand bier 0,25/0,50	3,50 / 6.50
Brand Weizen	4,75 / 7.25
Brand Imperator	4.75
Brand Seizoensbier	4.95
Bier van 't moment	Wisselend
Affligem blond	4.95
Affligem dubbel	4.95
Affligem triple	5.25
Duvel	5.25
La Chouffe	5.25
Triple Karmeliet	5.25
Vedett White	4.75

Zie de bierkaart voor meer bieren



Bilderbites

Limburgs oerbrood, olijven en dips	8.50
<i>Limburger Urkornbrot, Oliven und Dips</i>	
Ambachtelijke bitterballen met Limburgse mosterd	8.50
<i>Handwerkliche Bitterballen mit Limburgischer Senf</i>	
Gemengd bittergarnituur	8.50
<i>Verschiedene Snacks</i>	
Nacho chips met avocado, jalapeños en Cheddar kaas	6.50
<i>Nacho Chips mit Avocado, Jalapeños und Cheddar Käse</i>	
Gemarineerde olijven en oude kaas	7.50
<i>Marinierter Oliven mit Alte Käse</i>	
Borrelplank met delicatessen uit de omgeving	24.50
<i>Kombination von Delicatessen aus der Gegend</i>	

Sandwiches (tot/bis 17.00)

Brioche met pulled pork en Pitmaster BBQ saus	15.50
<i>Brioche mit pulled pork und Pitmaster BBQ Soße</i>	
Wrap met kip, Jalapeños en sweet chilisaus	14.50
<i>Wrap mit Huhn, Jalapeños und sweet chili Soße</i>	
Focaccia met rundercarpaccio en truffelcrème	16.50
<i>Focaccia mit Carpaccio von Rind und Truffelcrème</i>	
Twee rundvleeskroketten met Limburgse mosterd en brood	14.50
<i>Zwei Rindfleischkroketten mit Limburgischer Senf und Brot</i>	

Salades

Caesar, Romeinse salade met kip, krokante bacon en Parmezaanse kaas	16.50
<i>Caesar Salat mit Hähnchen, Parmesan und knusprige Bacon</i>	
Gerookte Noorse zalm van rokerij „De Steur“ met whisky cocktailsaus	17.50
<i>Gerauchter Norwegische Lachs von Raucher-Betrieb „De Steur“ und Whisky Cocktailsoße</i>	
Romig kaasje uit Herve van koemelk met honing en walnoten	15.50
<i>Cremiger Käse aus Herve von Kuhmilch mit Honig und Walnüsse</i>	

Vragen over allergenen? Vraag onze medewerkers!

Fragen über Allergene? Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Soepen

Pomodori tomatensoep met verse basilicum	9.50
<i>Pomodori Tomatensuppe mit frischer Basilikum</i>	
Runderbouillon met groenten en runderballetjes	9.50
<i>Rinderbrühe mit Gemüse und Rindfleisch Bällchen</i>	

Bilder Classics (vanaf/von 18.00)

Burger (ook vegetarisch verkrijgbaar)	
Gegrilde Burger met brioche, uiencompote, Relish en gesmolten Cheddar	19.50
<i>Burger (auch Vegetarisch möglich) Gegrillter Burger mit Brioche, Zwiebeln Compôte, Relish und geschmolzen Käse</i>	
Kogelbiefstuk van regionaal „Pasveld Rund“ met kruidenboter	23.50
<i>Rindfleischsteak von regional „Pasveld Rund“ mit Kräuterbutter</i>	
„Limburgs Zoervleisj“, licht zoet/zuur stoofvlees volgens traditioneel recept	19.50
<i>Limburgischer Sauerbraten klassischer Art</i>	
Fish&Chips van kabeljauw met geprikte tuinerwten en Tartaarsaus	21.50
<i>Fish&Chips von Kabeljau mit Erbsen Püree mit Sauce Tartar</i>	

***Alle Classics worden geserveerd met frieten en gemengde salade**

Alle Classics werden mit Pommes und gemischten Salat serviert

Pizza / Pasta

Margherita "Classic"	13.50
Tono, tomaat, kaas, olijven, kappertjes en rode ui	16.50
Parma, tomaat, kaas, Parmaham, brie en Aceto Balsamico	18.00
Spaghetti met pesto Genovese, rucola en geschaafde Parmezaan	17.50
<i>Spaghetti mit pesto Genovese, rucola und Parmesan</i>	

Zoet

Limburgse vlaai Limburgischer Kuchen	4.75
Tiramisu met roomijs en gezouten caramel	10.00
<i>Tiramisu mit Eiscreme und gesalzenes Karamell</i>	
Dame Blanche met Madagaskar vanille roomijs	10.00
<i>Mit Madagaskar Vanilleeis</i>	
Lemon Bar met Meringue en Frambozensorbet	10.00
<i>Lemon Bar mit Meringue und Himbeersorbet</i>	





WIJNKAART

A close-up photograph of a wine glass and a decanter filled with white wine, set against a white background. The glass on the left is partially filled with a golden-yellow liquid. The decanter on the right is also filled with the same liquid. The text "BIJZONDERE LIMBURGSE WIJNEN" is overlaid in the center.

BIJZONDERE LIMBURGSE WIJNEN



WIJNDOMEIN ST. MARTINUS

Wijngaard St. Martinus, gelegen in Vijlen, is een innovatief, modern wijnbedrijf dat duurzaamheid hoog in het vaandel heeft staan. Wijndomein St. Martinus is in 1988 begonnen met een kleine wijngaard, aangeplant door Hans Beurskens, deze wijngaard groeide al snel uit tot een ware proeftuin. De overname van het bedrijf in 1996 door zijn zoon Stan Beurskens luidde een nieuwe fase in waarbij de weg naar kennisverdieping blijvend werd ingeslagen. Bijna alle wijnen van Wijngaard St. Martinus zijn bekroond met nationale en internationale prijzen.



WIJNDOMEIN ST. MARTINUS



BERGDORPJE WIT

Johanniter, Solaris en Muscaris.
Een heldere kleur, strogeel en fonkelend.
Fris in de neus, citrusfruit, peer en gele appels. Natte steen, licht mineralig.
Aantrekkelijke neus. In de mond zacht, rond, sappig en iets vetzig.

Mooie frisse, iets crispy zuren.
Wat limoen en peer. Zuiver en breed van smaak.

7,50 | 37,50 12,5%



BERGDORPJE ROOD

Soepele, fruitige rode wijn op eikenhout gelagerd waardoor de wijn naast een fruitige geur van rood en zwart fruit ook diepgang krijgt.

8,00 | 40,00 13%

WIJNDOMEIN ST. MARTINUS



GRIS DE VILLARE

De Gris de Villare is een fruitige, droge wijn gemaakt van Sauvignier Gris en een deel Pinot Gris. De wijn is gedeeltelijk gelagerd op nieuwe Frans eiken vaten.

De tonen van steenfruit als witte perzik en abrikoos, kruiden en frisse zuren geven deze wijn zijn krachtige en unieke smaak en geur.

8,50 | 42,50

13%



JOSEFIËN

In de jonge jaren geurend naar vers wit fruit met een levendige structuur en fijne zuren.

Tijdens de rijping in de fles ontwikkelen de geuren zich en worden aroma's rijper.

8,00 | 40,00

13%



JOHANNES

Deze volle rode wijn gemaakt van Cabernet Cantor, Cabernet Cortis en Pinotin geurt naar rijp rood fruit als kersen en bessen.

Door de houtrijping van 12 maanden op Frans eiken vaten krijgt de wijn kracht en aroma's van cederhout, in ronde stijl met zachte delicate tannines.

10,50 | 52,50

13%



OLIVIER

Deze Cuvée, gemaakt van Monarch en Pinot Noir, geurt heerlijk naar zwarte bes en framboos. De wijn heeft 12 maanden gerijpt op eikenhouten vaten wat de wijn kracht en structuur geeft.

Zacht en sappig met licht kruidige tonen.

8,50 | 42,50

13,5%

WIJNDOMEIN DE PLANCK

Wijndomein De Planck is een 11 ha. groot domein, waar in mei 2008 de eerste twee hectaren wijngaard zijn aangelegd. In mei 2010 is een derde hectare met wijnstokken aangeplant. Wijndomein De Planck is gelegen in het plaatsje Slenaken (ook wel klein Zwitserland genoemd) in het zuidelijkste puntje van Zuid-Limburg. De wijngaard ligt op een hoogte van 230 m en is hiermee de hoogst gelegen wijngaard in Nederland. Het wijndomein heeft voor wijnbouw ideale zuidoost hellingen met zeer geschikte kalkrijke grond met löss en vuursteen.



WIJNDOMEIN DE PLANCK



JOHANNITER

De Johanniter is een halfdroge, fruitige en soepele wijn. De Johanniter 2011 heeft een zilveren Medaille gewonnen bij de Nederlandse Wijinkeuring.

Het is een heerlijke wijn als aperitief.

34,50

12%



DE PINOT ROSÉ

Een rosé die gemaakt is van de Pinot Noir, dé klassieke druif uit de Bourgogne. Met herkenbare aroma's van rood fruit zoals bosaardbeitjes en rode kers.

In de mond is de rosé fris en fruitig, met wat citrus in de afdronk.

39,50

11,5%



ROUGE DE PLANCK

Een dieprode, krachtige en toch soepele wijn gemaakt van de Regent druiven. De wijn heeft een aangename kruidigheid met stevig zwart fruit.

De Rouge De Planck heeft 16 maanden gerijpt op eikenhouten vaten.

44,50

12%

APOSTELHOEVE

De Apostelhoeve is gelegen aan de rand van Maastricht en ligt op de Louwberg, aan de westkant van het Jekerdal. Hier werden al vanaf de middeleeuwen wijndruiven verbouwd, tot de "kleine IJstijd" daar een einde aan maakte. Fruitteler Hugo Hulst besloot op De Apostelhoeve in 1970 weer een wijngaard aan te leggen. Op het wijndomein worden diverse druivenrassen geteeld (Riesling, Auxerrois, Rivaner en Pinot Gris) waarvan uitsluitend witte wijnen worden gemaakt, die een frisse, mineralige smaak hebben en qua stijl en productie verwant zijn met wijnen uit de Elzas.



APOSTEL HOEVE



MÜLLER THURGAU

Mooie neus, snoepjes en Arabische gom. Verder, appels, citrusfruit, voorjaarsbloemetjes en een snufje kruiden.

In de mond zacht, een beetje tintelend, mild in de zuren en met een klein zoetje aan het einde.

44,50 12%



RIESLING

Rijp en geparfumeerd met rijpe impressies van Granny Smith, wat peer, abrikoos, kardamom en bloemige schakelingen. Mooie vulling, frisse maar sappige smaak.

Vol van body door de rijpe jaargang.

42,50 13%



CUVÉE XII

Assemblage van hoofdzakelijk Müller-Thurgau een deel Auxerrois en Pinot Gris. In de geur bloemig en zacht fruit zoals abrikozen, vijgen en een vleugje peer, evenals tropisch fruit als mango en passievrucht en een lichte muskaat toon.

De smaak is levendig, licht kruidig met amandel en noten.

42,50 12%

WIJNGOED THORN

Wijngoed Thorn is in 2001 begonnen met het telen van druiven en het maken van wijn in het Limburgse stadje Thorn, het meest droge plekje van Nederland. De wijngaard is beplant met de druivenrassen Auxerrois, Pinot Gris, Dornfelder en Riesling.



WIJNGOED THORN



AUXERROIS

Heeft een helder lichtgele kleur en een vleugje koolzuur. In het zachte aroma komen met name wit fruit als appel en peer naar boven.

De aanzet is fris, mooi sappig en droog met een volle afdronk.

39,50 12%



PINOT GRIS

De Pinot Gris heeft een heldere donkergele kleur met een mooie gastronomische afdronk met tonen van honing en gerijpt fruit.

Zeer geschikt bij asperge- of visgerechten, salades en wit vlees.

42,50 13%



DORNFELDER

Donkerrode soepele elegante wijn. Volle smaak met veel rood en zwart fruit, o.a. framboos. Gerijpt op oude barriques van Frans eikenhout. Kleine touch van karamel en vanille.

Fluweelzachte afdronk met milde, rijpe tannines.

42,50 12,5%

WIJNDOMEIN ALDENEYCK (KAREL EN TINE HENCKENS-LINSEN)

In het hart van beide Limburgen, in het pittoreske Maaslandse dorpje Aldeneik, ligt de 10 hectaren grote wijngaard van Karel en Tine Henckens-Linssen. Op een zonovergoten zuidoosterhelling langs de Maas met een voor wijndruiven uitstekende mineraalrijke kiezel en grindterroir verbouwen zij met veel passie de Pinot wijnen.



WIJNDOMEIN ALDENEYCK



PINOT GRIS BARRIQUE

Laat geoogste Pinot Gris met een verfijnde fumé-toets door opvoeding en rijping in Franse Eik of barrique.

Een subtiel evenwicht tussen bijna adellijke eiktannines en fruitvolume.

57,50 12,8%



PINOT NOIR BARRIQUE

Zeer laat geoogste Pinot Noir, subtiële houttoets, delicate fruitaroma's, zwarte kers en wilde braam.

Fluweelzachte, rijpe tannines, prachtige balans met veel structuur en terroirexpressie.

59,50 12,9%