



## Snacks

### **Baguette** | 7,50 € bis 17:00 Uhr

mit Schinken und Käse A, G

### **Apfelkuchen** | 5,50 €

Apfelkuchen serviert mit einer Portion frischer Sahne A, C, G

### **Crispy Hähnchenflügel** | 9,50 €

mit süß-saurer Sauce A, F

### **Bitterballen** (6 Stück) | 8,50 €

Original niederländische Rindfleischbällchen  
mit scharfem Senf A, C, G, J

### **Borel Plank zum Teilen** | 17,50 € bis 17:00 Uhr

Gemischte Platte mit feiner Wurstausswahl,  
gereiftem Käse, Oliven, Bitterballen  
A, G, H, J, L

### **Garnelen-Krokette** | 8,50 €

serviert mit Dip und Brotbeilage  
A, B, C, G, J

### **Käse-Krokette** | 6,50 €

Feine Käsefüllung in knuspriger Panade A, C, G

### **Portion Pommes** | 5,50 € A



## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Wagyu Rind** | 17,50 €

Rucola, Parmesan, Balsamico, Pinienkernen G, H, L

### **Matjes** | 13,50 €

traditioneller Sauce mit Apfel, Zwiebel, Kräutern, gerösteten Haselnüsse, Rosinen Pumpernickel A,G,D,H

### **Thai Kokos Soup** | 8,50 €

Exotisch-würzig mit Kokosmilch und Zitronengras D, F

### **Gebratener französischer Ziegenkäse** | 13,50 €

Feldsalat, Rote Beete Carpaccio, Zitrusvinaigrette

## Salate & Pasta

### **Salat „Crispy Chicken“** | 17,50 €

Salat, Parmesan und Knoblauch-Croûtons

knusprigen Hühnerflügeln, Chilisauce und einem pochierten Ei

A, C, G, F

### **Salat „Scampi“** | 19,50 €

mit gebratenen Scampi, Aioli, pochiertem Ei, Croûtons und dem klassischen Parmesan-Knoblauch-Dressing

B, C, G, J

### **Salat „Mergelhof“** | 19,50 €

gemischter Salat mit frischem Thunfisch,

fruchtigem Orangen-Dressing, Croûtons, pochiertes Ei

### **Spaghetti Trüffel mit frischem Trüffel** | 22,50 €

cremiger Trüffelsauce, Rucola, gehobeltem Parmesan A, C, G

### **Spaghetti Aglio** | 22,50 €

mit gebratenen Scampis, Rucola,

Knoblauch und Parmesan A, B, C, G

### **Spaghetti Bolognese** | 17,50 €

Hausgemachtes Rindfleisch-Ragù

nach italienischer Art mit Grana Padano A, G, L, I



## Fisch oder Fleisch

### **Gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs | 27,50 €**

Weißweinsauce, Püree und frisches Gemüse D, G, L, I

### **gebratene Scampis | 22,50 €**

Spaghetti Aglio, Knoblauch, Rucola und Parmesan A, B, C, G

### **Currywurst „Birdie“ | 15,50 €**

Currywurst vom Kalb 200g von der Fleischerei Gerrards, mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites J, L, I

### **Rinderfilet | 39,50 €**

*Pfeffersauce, Kartoffelstampf und frisches Gemüse G, L*

### **Scaloppine vom Kalb | 24,50 €**

Kalbsjus, Kartoffelstampf und frischem Gemüse G, I,

### **Monschauer Senfmühlensteak | 28,50 €**

Kalbrückensteak unter einer Senf-Zwiebel-Kruste, dazu Pommes Frites, Pfeffersauce und frischem Gemüse J, G, I, L, A

## Dessert

### **Famouse Dame Blanche | 10,50 €**

Vanilleeis / 54,5% Callebaut Schokoladensauce  
Krokant und Crème Chantilly G, H, F

### **Vanille Panna Cotta | 10,50 €**

Frische Erdbeere | Erdbeersauce C, G

### **Vanilleeis mit frischen Erdbeeren | 10,50**

C, G

A (Gluten), B (Krebstiere), C (Eier), D (Fisch), E (Erdnüsse), G (Milch)  
H (Schalenfrüchte), I (Sellerie), J (Senf), K (Sesam), L (Sulphite), M (Lupinen)



## **Nederland**

### **Snacks**

Stokbrood | € 7,50 (tot 17:00 uur)  
met ham en kaas A, G

Appelgebak | € 5,50  
geserveerd met een portie verse slagroom A, C, G

Crispy Chicken Wings | € 9,50  
met chillie saus A, F

Bitterballen (6 stuks) | € 8,50  
Originele Nederlandse runderbitterballen  
met scherpe mosterd A, C, G, J

Borrelplank om te delen | € 17,50 (tot 17:00 uur)  
Gemengde plank met fijne vleeswaren,  
gerijpte kaas, olijven en bitterballen A, G, H, J, L

Garnaalkroket | € 8,50  
geserveerd met dip en broodgarnituur A, B, C, G, J

Kaaskroket | € 6,50  
Fijne kaasvulling in een knapperig jasje A, C, G

Portie frieten | € 5,50 A



## Voorgerechten

Carpaccio van Wagyu rund | € 17,50

Rucola, Parmezaanse kaas, balsamico en pijnboompitten G, H,

Maatjes | € 13,50

traditionele saus met appel, ui, kruiden, geroosterde hazelnoten, rozijnen en pumpenikkel A, D, G, H

Thaise Kokossoep | € 8,50

Exotisch en pittig met kokosmelk en citroengras D, F

Gebakken Franse geitenkaas | 13,50 €

Veldsla, rode bietencarpaccio en citrusvinaigrette

## Salades & Pasta

Salade „Crispy Chicken“ | € 17,50

Sla, Parmezaanse kaas, lookcroûtons, knapperige kippenvleugels, chilisaus en een gepocheerd ei A, C, G, F

Salade „Scampi“ | € 19,50

met gebakken scampi's, aioli, gepocheerd ei en de klassieke Parmezaan-lookdressing B, C, G, J

Salade “Mergelhof” | 19,50 €

gemengde salade met verse tonijn, fruitige sinaasappeldressing, croutons, gepocheerd ei

Spaghetti met verse truffel | € 22,50

romige truffelsaus, rucola en geschaafde Parmezaanse kaas A, C, G

Spaghetti Aglio | € 22,50

met gebakken scampi's, rucola, look en Parmezaanse kaas A, B, C, G

Spaghetti Bolognese | € 17,50

Huisgemaakte runderagu op Italiaanse wijze met Grana Padano A, G, I, L



## Vis of Vlees

Gegrilde Noorse zalmfilet | € 27,50

Witte wijnsaus, puree en verse groenten D, G, I, L

gebakken scampi's | 22,50 €

Spaghetti Aglio, rucola, look en

Parmezaanse kaas A, B, C, G

Currywurst „Birdie“ | € 15,50

Kalfscurryworst (200g) van slagerij Gerrards,  
met huisgemaakte curry saus en frietjes I, J, L

*Ossenhaas biefstuk | € 39,50*

*Pepersaus, aardappelpuree en verse groenten G,L*

Scaloppine van kalfsvlees | € 24,50

Kalfsjus, aardappelpuree en verse groenten G, I, L

Monschauer Mosterdsteak | € 28,50

Kalfsrug Steak onder een korst van mosterd en ui,  
geserveerd met frietjes, pepersaus en verse groenten  
A, G, I, J, L

## Dessert

Famous Dame Blanche | € 10,50

Vanille-ijs, 54,5% Callebaut chocoladesaus,  
krokant en slagroom (crème chantilly) F, G, H

Vanille Panna Cotta | 10,50 €

verse aardbeien | aardbeien coulis C, G

Vanille ijs met verse aardbeien | 10,50 €  
en slagroom

C, G

Allergenenlegenda:

A Gluten | B Schaaldieren | C Eieren | D Vis | E Aardnoten (Pinda's) | F Soja | G Melk (Lactose) | H Noten | I  
Selderij | J Mosterd | K Sesamzaad | L Zwaveldioxide/Sulfieten | M Lupine | N Weekdieren



## **Français**

### **En-cas (Snacks)**

Baguette | 7,50 €

jusqu'à 17h00 au jambon et au fromage A, G

Gâteau aux pommes | 5,50 €

Gâteau aux pommes servi avec  
une portion de crème fraîche A, C, G

Ailes de poulet croustillantes | 9,50 €

avec sauce aigre-douce A, F

Bitterballen (6 pièces) | 8,50 €

Boulettes de bœuf hollandaises originales  
avec moutarde forte A, C, G, J

Planche « Borel » à partager | 17,50 €

jusqu'à 17h00 Assiette mixte avec une  
fine sélection de charcuterie,  
fromage affiné, olives, bitterballen A, G, H, J, L

Croquette de crevettes | 8,50 €

servie avec dip et pain en accompagnement A, B, C, G, J

Croquette au fromage | 6,50 €

Fine garniture au fromage dans  
une panure croustillante A, C, G

Portion de frites | 5,50 € A



## Entrées

Carpaccio de bœuf Wagyu | 17,50 €

Roquette, parmesan, balsamique, pignons de pin G, H, L

Matjes (Hareng doux) | 13,50 €

sauce traditionnelle aux pommes, oignons, herbes,  
noisettes grillées, raisins secs et pumpernickel A, G, D, H

Soupe Thaï au coco | 8,50 €

Exotique et épicée au lait de coco et citronnelle D, F

Fromage de chèvre français poêlé | 13,50 €

Mâche, carpaccio de betterave rouge et vinaigrette aux agrumes

## Salades & Pâtes

Salade « Crispy Chicken » | 17,50 €

Laitue romaine, parmesan et croûtons à l'ail,  
ailes de poulet croustillantes, sauce chili et un œuf poché A, C, G, F

Salade « Scampi » | 19,50 €

avec scampis grillés, aïoli, œuf poché et l'assaisonnement  
classique parmesan-ail B, C, G, J

Salade « Mergelhof » | 19,50 €

salade composée au thon frais,  
vinaigrette fruitée à l'orange, croutons, œuf poché

Spaghetti à la truffe fraîche | 22,50 €

sauce crémeuse à la truffe, roquette,  
copeaux de parmesan A, C, G

Spaghetti Aglio | 22,50 €

avec scampis grillés, roquette, ail et parmesan A, B, C, G

Spaghetti Bolognaise | 17,50 €

Ragoût de bœuf fait maison à l'italienne avec Grana Padano A, G, L, I



## Poisson ou Viande

**Filet de saumon** norvégien grillé | 27,50 €

Sauce au vin blanc, purée et légumes frais D, G, L, I

**Scampis grillés** | 22,50 €

avec Spaghetti Aglio , roquette, ail et parmesan A, B, C, G

**Filet de bœuf** | 39,50 €

Sauce au poivre, purée de pommes de terre et légumes frais G,L

**Currywurst** « Birdie » | 15,50 €

Saucisse de veau au curry (200g) de la boucherie Gerrards, avec sauce curry maison et frites J, L, I

**Scaloppine de veau** | 24,50 €

Jus de veau, purée de pommes, de terre et légumes frais G, I, L

**Steak à la moutarde de Monschau** | 28,50 €

Cœur de quasi de veau sous une croûte de moutarde et d'oignons, accompagné de frites, sauce au poivre et légumes frais J, G, I, L, A

## Desserts

Célèbre Dame Blanche | 10,50 €

Glace vanille / sauce chocolat Callebaut 54,5%

Croquant et crème chantilly G, H, F

Panna Cotta à la Vanille | 10,50 €

Fraises fraîches | Coulis de fraise C, G

Glace à la Vanille et Fraises Fraîches | 10,50 €

C, G

Légende des allergènes

**A** Gluten | **B** Crustacés | **C** Œufs | **D** Poissons | **E** Arachides | **F** Soja | **G** Lait (Lactose) |

**H** Fruits à coque | **I** Céleri | **J** Moutarde | **K** Graines de sésame | **L** Anhydride sulfureux/Sulfites

**M** Lupin | **N** Mollusques