



OM TE DELEN

Brood & boter	8,50
<i>Breekbrood met kruidenboter, truffelboter en wakameboter.</i>	
HFC	14,50
<i>Henry's eigen fried chicken. Chickenwings spicy gemarineerd uit de oven.</i>	
Nachos "Henry"	12,50
<i>Warme, gegratineerde nachos met guacamole en crème fraîche.</i>	

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundvlees	13,50
<i>Dun gesneden rundvlees met truffelsaus, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.</i>	
Vitello tonnato	14,50
<i>Dun gesneden kalfsvlees met tonijndressing, zongedroogde tomaten, olijven en balsamico uitjes.</i>	
Gemarineerde zalm	14,50
<i>Verse zalm gemarineerd in rode biet, dille en single malt whisky. Geserveerd met hofmeestersaus en een cress salade.</i>	
Coquilles & Buikspek	17,50
<i>Gebakken coquilles met zacht gegaard buikspek en truffeljus.</i>	
Scampi's "Henry"	16,50
<i>Gebakken scampi's in pikante knoflook olie.</i>	
Gebakken champignons "Henry"	12,50
<i>Gebakken champignons in pikante knoflook olie.</i>	

SOEPEN

Gegratineerde uiensoep <i>Stevige uiensoep, gegratineerd met kaas.</i>	7,50
Tomatensoep <i>Ouderwetse tomatensoep met room.</i>	7,00
Soep van de dag <i>Wisselende soep van de dag.</i>	7,00

SALADES

Salade "de Pub" <i>Met gebakken ossenhaaspuntjes, champignons, paprika, rode ui, truffelsaus en pijnboompitten.</i>	18,50
Norvégienne <i>Frisse gemengde salade met gerookte Noorse zalm, avocado, cherry tomaatjes, rode ui en een dressing van honing, mosterd en dille.</i>	18,50
Geitenkaas <i>Met lauw warme geitenkaas, honing en walnoten.</i>	16,50

Onze soepen en salades worden geserveerd met
brood van Koos.

Groep boven de 10 personen, graag gezamenlijk betalen.

Vraag onze medewerkers voor meer informatie!

U kunt ook een salade of extra frites bij bestellen voor €2,50

HOOFDGERECHTEN

Onze specialiteiten:

Steak Blanc Bleu Belge ★ 23,75

Een geweldig malse biefstuk (200gr) van Belgisch bleu

Ook verkrijgbaar als een 300gr biefstuk. 28,75

Keuze sauzen:

Parissaus: *champignons, paprika en uitjes in een heerlijke tuinkruiden roomsaus*

Peppersaus

Champignonsaus

Kruidenboter

Saté van varkenshaas 18,75

Huisgemarineerde saté van varkenshaas met pindasaus, kroepoek, salade, atjar en gebakken uitjes.

Zalm & Gamba 24,50

Gebakken zalmfilet met een romige witte wijn saus.

Fish & Chips 17,25

Gepaneerde kabeljauwstaart met remouladesaus en salade.

Sticky ribs 19,75

Malse spareribs met sticky-honey-chili marinade. Koolsalade, knoflooksaus en chilisaus.

Schnitzel met champignonsaus 17,75

Gepaneerde schnitzel met een romige champignonsaus.

Zuurvlees (traditioneel Limburgs stoofpotje) 17,75

Heerlijk rundvlees, gestoofd in azijn, appelstroop, witte ui en peperkoek met salade.

Vegetarische tofuburger  17,50

Vegetarische tofuburger met avocado en kaas. Geserveerd op een brioche broodje met rode uien confit, kaas, tomaten relish, sla en tomaat.

Truffel burger 18,50

Huisgemaakte, op de BBQ gegrilde, runderhamburger. Geserveerd op een brioche broodje met rode uien confit, crispy bacon, truffelcrème, sla en tomaat.

Truffel ravioli  18,50

Ravioli gevuld met truffel en champignons. Geserveerd met truffelsaus, rucola en Parmezaanse kaas.



HENRY VIII

— Pub —

VALKENBURG A/D GEUL

VOOR DE KIDS

Mini spareribs	10,00
Kipnuggets	7,50
Frikandel	7,50
Kroket	7,50

Alle kindergerechten worden geserveerd met frietjes, mayonaise en appelmoes

Kinderijsje met verrassing (met chocoladesaus of aardbeiensaus)	3,00
---	------

DESSERTS

Kaasplank	14,50
<i>Bestaande uit een 5-tal verschillende kazen met brood en roggebrood.</i>	
Chocolademousse	8,50
<i>Huisgemaakte chocolademousse pure chocolade met slagroom.</i>	
Dame Blanche	7,50
<i>Vanille ijs, chocoladesaus en slagroom.</i>	
Coupe bosvruchten	8,50
<i>Vanille- en bosvruchten ijs, bosvruchten en een coulis van rood fruit met slagroom.</i>	
Cheesecake	8,50
<i>Huisgemaakte cheesecake met een coulis van rood fruit. Geserveerd met vers gedraaid bosvruchtenijs.</i>	
Dessert van de chef	
<i>Een wisselende creatie van onze chefs.</i>	