

Om te delen

Brood & boter 8,50
Breekbrood met kruidenboter, Truffelboter, Zongedroogde tomatenboter.

Brood & Aioli 8,50
Breekbrood met aioli, tomaten aioli, tuinbonen aioli.

Nachos "Henry" 12,50
Warme, gegratineerde nachos met guacamole en crème fraîche.

Voorgerechten

Carpaccio van rundvlees 13,25
Dun gesneden rundvlees met truffelsaus, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Scampi's "Henry" 16,50
Gebakken scampi's in pikante knoflook olie.

Gebakken champignons "Henry" 12,50
Gebakken champignons in pikante knoflook olie.

Paling met toast 16,50
Toast met gerookte paling en cocktailsaus.

Garnalen cocktail 12,50
Garnalen cocktail met cocktailsaus en toast.

Soepen

Gegratineerde uiensoep 7,50
Stevige uiensoep, gegratineerd met kaas.

Tomatensoep 7,00
Ouderwetse tomatensoep met basilicum olie.

Soep van de dag 7,00
Wisselende soep van de dag.

Onze soepen worden geserveerd met ambachtelijk gebakken brood.

Salades

Salade "de Pub" 18,50
Met gebakken ossenhaaspuntjes, champignons, paprika, rode ui, truffelsaus en pijnboompitten.

Salade "Henry" 18,75
Met gerookte zalm, gerookte paling, garnalen en cocktailsaus.

Salade Scampi 18,50
Met gebakken scampi in Pernod saus.
Ook als kleine salade te bestellen 12,50

Salade pittige kip 15,50
Met gebakken kipfilet, ananas en cashewnoten.
Ook als kleine salade te bestellen 10,50

Salade burrata 15,50
Met mozzarella, tomaat, balsamico en pesto.

Onze salades worden geserveerd met ambachtelijk gebakken brood.



HENRY VIII

Pub

VALKENBURG A/D GEUL

Hoofdgerechten

Onze specialiteiten:

Steak Blanc Bleu Belge★ 23,75

*Een geweldig malse biefstuk (200gr) van Belgisch bleu
Ook verkrijgbaar als een 300gr biefstuk.*

Keuze sauzen:
Parissaus: champignons, paprika en uitjes in een heerlijke tuinkruiden roomsaus
Peppersaus
Truffelsaus
Kruidenboter

Saté van varkenshaas 18,75

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

Zalmfilet met witte wijn saus 19,75

Gebakken zalmfilet met een romige witte wijn saus.

Fish & Chips 16,75

Gepaneerde kabeljauwstaart met remouladesaus en salade.

Spareribs 19,75

Lekker sappige spareribs met knoflooksaus, vlammentsaus en salade.

Varkenshaas 18,75

Gebakken varkenshaas met een Limburgse mosterd saus.

Zuurvlees (traditioneel Limburgs stoofpotje) 17,75

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

Henry's truffel burger 18,50

Huisgemaakte, op de BBQ gegrilde, runderhamburger. Geserveerd op een brioche broodje met spek, truffelmayonaise, sla, tomaat en rode ui.

extra frites of gemengde salade 2,50

Pasta's

"De Pub" 18,50
Met gebakken ossenhaaspuntjes, champignons, paprika, rode ui, truffelsaus en pijnboompitten.

"Henry" 18,50
Met verse zalm, rode ui, spinazie en dillesaus.

Scampi 18,50
Met gebakken scampi in Pernodsous.

Vegetarisch 15,50
Met gebakken champignons, paprika, rode ui, en andere verse groenten.

Voor de kids

Mini spareribs 10,00

Mini burger 10,00

Kipfingers 10,00

Frikandel 7,50

Kroket 7,50

Appelmoes 0,50

Alle kindergerechten worden geserveerd met frietjes, mayonaise en salade

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

Nagerechten

Kaasplank 14,50
Bestaande uit een 5-tal verschillende kazen met brood en roggebrood.

Duo chocolademousse 8,50
Huisgemaakte chocolademousse van witte en pure chocolade met slagroom.

Bastongebol 8,50
Huisgemaakte bol met kaneel- en bananenijs ingepakt in een krokant jasje van Bastogne kruimels met slagroom.

Dame Blanche 7,50
Vanille ijs, chocoladesaus en slagroom.

Huisgemaakte appeltaart met ijs en slagroom 7,50
Huisgemaakte warme appeltaart met vanille saus, vanille-ijs en slagroom.

Dessert van de chef
Een wisselende creatie van onze chefs.

Let op: Neem uw eigen verantwoording - Houd voldoende afstand - Was uw handen - Volg de aanwijzingen op!