

## Lunch

Al onze gerechten worden geserveerd met ambachtelijk brood van Bakkerij Koos en boerenboter uit Aubel. Voor een supplementsprijs van € 4,50 serveren we graag een kopje soep of frites bij uw lunch.

### PLENKSKE QUICX – KAAS

Diverse kazen van Tom Miesen | kaassoos | oeuf dur mayonaise 11,50

### PLENKSKE QUICX – VLEES EN VIS

Limburgse forel van Forellenkwekerij Krijtland | pâté | lokale charcuterie 12,50

### CLUBSANDWICH

Carpaccio van Heuvel Angus | krokante sjalot | crème van sjalot 13,50

### GARNALENKROKETTEN

Kellenaers garnalencroquetten | rémoulade | gefrituurde peterselie 15,-

### HAMBURGER

Roséburger van Heuvel Angus uit Simpelveld | spek | tomaat | kaas | chutney 15,-

### QUINOA-BURGER

Quinoa-burger uit eigen keuken | kruidencrème 15,-

### LIMBURGSE STOVERIJ

Heuvel Angus rundvlees | champignons | zoetzure groenten uit eigen tuin 15,-

### OEUFS EN MEURETTE

Rode wijnsaus | spek | champignons | gepocheerde eieren 12,50

### MAALTIJDSALADE QUICX

Salade van rode bieten uit de tuin met geplukte eendenbout en walnoten 18,-

### UIENSOEP

Uiensoep met grote kaascrouton met verse tijm uit de tuin 11,50

### POMPOENSOEP

Pompoensoep met Limburgse forel uit Lemiers 11,50

## Voor bij de borrel

PORTIE BOERENKAAS MET GULPENER-MOSTERD 4,50

AMBACHTELIJKE VENKELWORST VAN SLAGERIJ PINCKAERS 6,-

ZONGERIJPTE KALAMATA-OLIJVEN 4,50

BITTERBALLEN MET GULPENER-MOSTERD 8,-

BOURGONDISCHE BORRELPLANK 20,-

# Koffiespecialiteiten

Onze koffiespecialiteiten worden gemaakt van blend van premium koffiebonen die met de grootst mogelijke zorg worden geselecteerd en gebrand door Cornelissen Coffeeroasters uit Veghel.

<b>LUNGO   ESPRESSO   RISTRETTO</b>	2,50
<b>CAPPUCCINO   KOFFIE VERKEERD   ESPRESSO MACCHIATO   CORTADO</b>	2,90
<b>LATTE MACCHIATO   WIENER MELANGE   CHAI LATTE   KURKUMA LATTE</b>	3,30
<b>ESPRESSO DOPPIO   DIRTY CHAI LATTE</b>	4,10
<b>ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO   FLAT WHITE</b>	4,50
<b>TOEF SLAGROOM</b>	0,60
<b>SHOT MONIN SIROOP</b> vanille   hazelnoot   karamel   amaretto   witte chocolade	0,60
<b>PLANTAARDIGE MELK</b> haver   soja   amandel   kokos	0,60
<b>HERFSTKOFFIE</b>	6,-
<b>KOFFIE QUICX COMPLEET</b> Koffie met drie zoete hapjes en Els La Vera	9,-

# Voor bij de koffie

<b>LIMBURGSE VLAAI VAN PATISSERIE PETER LEMMENS</b>	4,50
<b>DRIE MADELEINES MET LAVENDEL</b>	2,50
<b>HUISGEMAAKTE CAKE</b>	3,50

# Thee en zuivel

<b>THEE</b>	2,50
<b>VERSE THEE</b> Marokkaanse munt   gember	3,50
<b>WARME CHOCOLADEMELK</b>	3,50
<b>MELK</b> warm   koud	2,50
<b>FRISTI</b>	2,90
<b>CHOCOMEL</b>	2,90

## Frisdranken, waters & sappen

COCA-COLA (ZERO)   SPRITE   CASSIS   TOMATENSAP   SOURCY PLAT/BRUIS	2,50
LIPTON ICE TEA (GREEN)   RIVELLA   ST. GERLACH APPELSAP	2,90
TÖNISSTEINER ZITRONE FIT   ORANGE FIT   VRUCHTENKORF FIT   ORANGINA	3,50
FEVER TREE INDIAN TONIC   SICILIAN LEMONADE   GINGER ALE	3,50
VERSE SINAASAPPELSAP   HUISGEMAAKTE IJSTHEE	3,75
TAFELWATER SOURCY PLAT/BRUIS 0,75LTR	7,-

## Limburgse wijnen

	GLAS	FLES
<b>WIJNGOED THORN   AUXERROIS</b> 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.	4,95	27,-
<b>WIJNGOED FROMBERG   MULLER THURGAU</b> Kruidige droge wijn, muskaat, exotisch en mineraalrijk. De smaak valt op door zijn aangename opwekkende frisheid.	5,50	30,-
<b>WIJNGAARD ST. MARTINUS   GRIS DE VILLARE</b> Volfruitige, droge witte wijn van Pinot Gris en Sauvignier Gris. Een deel Sauvignier Gris is gelagerd op nieuw Frans eiken. Elegante zuren.	7,-	39,-
<b>WIJNGOED THORN   CUVÉE BLANC</b> Zoete blend van Auxerrois, Pinot Gris en Riesling. Volmondige wijn met tonen als perzik en een honingzoete afdronk.	4,95	27,-
<b>WIJNGOED THORN   DORNFELDER</b> Donkerrode, soepele en elegante wijn. Volle smaak met veel rood en zwart fruit, o.a. framboos. Fluweelzachte afdronk met milde, rijpe tannines.	4,95	27,-
<b>WIJNGAARD ST. MARTINUS   OLIVIER</b> Cuvée gemaakt van Monarch en Pinot Noir. Krachtige structuur door 12 maanden lagering op eikenhouten vaten. Geurt naar framboos en zwarte bes	7,-	39,-
<b>WIJNGOED THORN   PINOT NOIR ROSÉ</b> Helder, glanzend zalmkleurige rosé wijn van de Pinot Noir druif. Een elegante, lichtvoetige, droge, frisse en toch fruitige wijn.	4,95	27,-
<b>WINSALERHOF   BOLLICINE DI PIRANDELLO</b> Rond en elegant. Een mousserende wijn gemaakt van 100% Müller Thurgau druiven die groeien op ons Landgoed Winselerhof in Landgraaf.	7,95	45,-
<b>WIJNGOED THORN   PINOT GRIS LATE HARVEST</b> Complexe dessertwijn van zeer laat geoogste druiven met 'pouriture noble'.	7,95	

## Limburgse gedistilleerde dranken

ELS LA VERA	3,50
VELDMAN AARDBEI   BLAUWE BES   FRAMBOOS   BRAMEN	4,25
MAESTRICHT ROYAL   BARBAAR   BEERENVANGER   WEIDELIKEUR	4,75
GERLACHUS WISKIE   LIMBURGSE ZJIN   STERKWATER   CITRIJN   MARV VODKA	6,50

## Limburgse bieren

Onze bieren komen allemaal uit Limburg en veelal van kleinschalige brouwerijen. Door de beperkte productievolumes kan het voorkomen dat u achter het net vist. Wij adviseren graag een mooi alternatief.

### **BRAND PILSENER | BRAND BIERBROUWERIJ | WIJLRE | TAP | 2,50**

Pilsener | 5% | Lichtblond bier met een aangename hopbitterheid

### **SEIZOENBIER | BRAND BIERBROUWERIJ | WIJLRE | TAP | 4,50**

Afhankelijk van het seizoen | Onze medewerkers vertellen u graag welk bier momenteel wordt getapt

### **RADLER | TAP | 3,50**

Een verfrissende combinatie van Brand Pilsener en citroenlimonade

### **LIMBURGS VELDBIER | GERLACHUS BROUWERIJ EN STOKERIJ | HULSBERG | FLES | 5,30**

Tarwebier | 5% | Stevig tarwebier gebrouwen met verschillende mouten en kruiden

### **CHÂTEAU NEUBOURG | GULPENER BIERBROUWERIJ | GULPEN | FLES | 4,-**

Urtype Pilsener | 5,5% | Reeds drie keer op rij verkozen tot lekkerste pilsener van Nederland

### **STEGELKE | BROUWERIJ DE WALNOOT | AALBEEK | FLES | 5,50**

Fruitbier | 5,5% | Fris en fruitig bier gemaakt met Limburgse kersen

### **#9 RED CURRANT SOUR | BROUWERIJ DE NATTE GIJT | WEERT | FLES | 5,50**

Sour | 5,5% | Verfrissende sour met mooie zuren en toegevoegde aalbessen

### **NOVA | BROUWERIJ ZUYD | MAASTRICHT | FLES | 5,50**

Blond | 6% | Volle fruitige en bloemige aroma's en een zachte moutige body

### **MALTEZER | STADSBROUWERIJ DE MAASTRICHTER MALTEZER | MAASTRICHT | FLES | 5,50**

Dortmunder | 6,5% | Lichte toetsen van abrikoos en een licht bittere afdronk en een moutige body

### **VELDJKRUUTSKE | BROUWERIJ DE WALNOOT | AALBEEK | FLES | 5,50**

Dubbel | 6,6% | Een kastanjebruin bier met licht moutige karamelzoete smaak en fruitige toetsen

### **VAN HOPPEN BLOND | BROUWERIJ VAN HOPPEN | MARGRATEN | FLES | 5,50**

Blond | 6,7% | Fris blond bier van hoge gisting. Gebrouwen voor vriendschap

### **VOELWAMMES | BATJES BIER | VALKENBURG | FLES | 5,50**

Saison | 6,8% | Kruidige, fruitige en peperige tonen met een kick van coldbrew koffie

### **MOSA | BROUWERIJ ZUYD | MAASTRICHT | FLES | 5,50**

IPA | 7% | Klassieke IPA met tonen van citrus en tropisch fruit en een flink bittere afdronk

**BEUMERWALDER | GERLACHUS BROUWERIJ EN STOKERIJ | HULSBERG | FLES | 5,50**

Dortmunder | 7% | Amberkleurig bier met een volle, kruidige smaak

**VLIEGENZWAM | BROUWERIJ DE WALNOOT | AALBEEK | FLES | 5,50**

Tripel | 7,5% | Licht bittere, kruidige tripel met sporen van koriander en kardemom

**KLINKER DUBBEL | BROUWERIJ KLINKER | MAASTRICHT | FLES | 5,50**

Dubbel | 7,5% | Vol en donker bier met een duidelijke toets van laurierdrop

**LULL'S BLOND | BROUWERIJ DE GRIEZE | OOSTRUM | FLES | 5,50**

Blond | 7,6% | Blond bier met gagel en honing uit de tuinen van Joop en Jo

**TRIPA SIMCOE | BROUWERIJ DE GRIEZE | OOSTRUM | FLES | 5,95**

Tripel | 7,8% | Kruidige toetsen van citrus en grapefruit door dry-hopping met Simcoe

**VERRÈKKELING | BATJES BIER | VALKENBURG | FLES | 5,95**

Tripel | 8% | Uitgekiende balans tussen een traditionele tripel en een moderne IPA

**TRIPLEX | BROUWERIJ DE NATTE GIJT | WEERT | FLES | 6,20**

Tripel | 8% | Kruidige gist, hout, toetsen van vanille. Stevig en licht moutbitter

**TRIPA AZACCA | BROUWERIJ DE GRIEZE | OOSTRUM | FLES | 5,95**

Tripel | 8,3% | Tropisch fruit en harsige citrustoetsen door dry-hopping met Azacca

**KLINKER TRIPEL | BROUWERIJ KLINKER | MAASTRICHT | FLES | 5,95**

Tripel | 8,5% | Gebalanceerde tripel waarvan het recept dateert uit 1906

**KLINKER BATTERAOF | BROUWERIJ KLINKER | MAASTRICHT | FLES | 5,95**

Sterk Blond | 9% | Krachtig en vol bier voor de ervaren bierdrinker en de kwajongen

**MÈRE DE BOEBEL | BREUSTER BROUWERS | EIJSDEN | FLES | 5,50**

Quadrupel | 9% | Straf donker bier, vernoemd naar de geveesde zuster van het pensionaat

**LIMBURGSE TRIPEL | GERLACHUS BROUWERIJ EN STOKERIJ | HULSBERG | FLES | 5,95**

Tripel | 10% | Zwaar en stevig gehopt bier met een volle smaak en een kruidige afdronk

**GRAND PRESTIGE | HERTOOG JAN BROUWERIJ | ARCEN | FLES | 5,30**

Gerstewijn | 10% | Vol en rijp van smaak, waarin bitter en zoet goed zijn te onderscheiden

**IJSBOCK | GULPENER BIERBROUWERIJ | GULPEN | FLES | 5,95**

Ijsbock | 10,3% | Middels vries-destillatie ontstaat een intens smakend en geconcentreerd bockbier

**EINDBAAS | BROUWERIJ DE NATTE GIJT | WEERT | FLES | 6,20**

Gerstewijn | 10,5% | Vet en vol, met een zoete en bittere en plakkerige finish

## Alcoholvrije bieren

AMSTEL o.o	3,50
BRAND WEIZEN o.o	3,50
RADLER o.o	3,50

## Le verger de camille

Binnen Oostwegel Collection produceren wij diverse landgoedproducten. Wij laten ons fruit verwerken tot sappen, onze keuken maakt diverse confituren en Executive Chef Otto Nijenhuis is de imker van onze bijenkast. We produceren bij verschillende huizen zelfs eigen wijnen en hebben afgelopen jaar aan de overzijde van Burgemeester Quicx, Coffee & More zo'n 2,5 hectare wijnranken aangeplant. Een stukje Toscane in Zuid-Limburg.

DIVERSE HUISGEMAAKTE CONFITUREN	6,-
KOUDGESLINGERDE HONING UIT EIGEN BIJENKAST	7,50
APPEL- EN PERENSTROOP	7,50
DIVERSE BIEREN	3,50
CLOS ST. GERLACH / BOLLICINE DI PIRANDELLO	29,50

## Overige winkelproducten

DIVERSE WIJNEN VAN WIJNGOED THORN	vanaf	12,50
DIVERSE BOEKEN	vanaf	4,95
CATALOGUS CHARLES EYCK		10,-
LIKORETTES VAN STOKERIJ VELDMAN		15,-

## Wandelarrangement

Ontvangst met een kop koffie en Limburgse vlaai in Burgemeester Quicx, Coffee & More. Aansluitend kunt u gaan wandelen in de prachtige omgeving van Château St. Gerlach.

Bij terugkomst staat een seizoenssoep met een glas wijn of Le Verger de Camille-bier voor u klaar. Wij hebben diverse wandelroutes beschreven. Onze collega's helpen u graag. Ook leuk om cadeau te doen! Vouchers verkrijgbaar bij de hotelreceptie.

20,- p.p.

## Bier proeven in de kasteelhoeve

Proefplankje met drie verschillende bieren en bijpassende hapjes | per 2 personen

20,- p.p.

*Burgemeester Quicx, Coffee & More is dagelijks geopend tussen 10.00 en 18.00 uur. Na sluitingstijd zijn wij exclusief af te huren voor feesten, verjaardagen en andere bijeenkomsten. Wij denken graag met u mee over de invulling van uw avond.*