

APPERIZERS EN BITES

Iberico ham 80 gram 11

Arancini (3st) Truffel en risotto 9

5 Oosterse kipspiesjes Ponzu en sesam 9

3 Oesters Sjalot en vinaigrette 13

6 Oesters Sjalot en vinaigrette 25

Bruschetta (3st) Tomaat en basilicum 9

Gyoza (6st) Kip en soja 10

Gerookte amandelen 6

Baby zilver uien Aceto balsamico 7

Kalamata olijven 6

WITTE WIJN

Croix D’Or Huiswijn, VdP D’Oc Sauvignon Blanc, Frankrijk 6

Vistas Verdejo Bio, fris en levendig, Spanje 7

Campo Di Cristobal Pinot Grigio, fris, licht en toegankelijk, Italië 7

Drostdy Hof Chenin Blanc, verfrissend, Zuid-Afrika 7

ROSÉ WIJN

Croix D’Or Huiswijn, VdP D’Oc Syrah Rosé, Frankrijk 6

Torres Magnetic Rosé, licht en helder, Spanje 7

Aix Rosé Bloemen, watermeloen en aardbei, Frankrijk 9

RODE WIJN

Croix D’Or Huiswijn, VdP D’Oc Merlot, zacht, aardbei en zoethout, Frankrijk 6

Diepe Gronde Ws Shiraz Pinotage, kruidig, tabak en vanille, Zuid-Afrika 7

Vistas Tempranillo, rijpe kersen, karakter en finesse, Spanje 7

Campo Di Cristobal Primitivo, rijk en vol, Italië 8

VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART

DINER Keuken open van 17.30 tot 21.00 uur

VOORGERECHTEN

Terrine van eend & kalf Nashi peer, dadel en noten 19

Steak tartaar rund Ponzu, eidooier, krokante pani puri en limoen 19

Geroosterde knolselderij Beurre noisette, truffel, knolselderij crème en paddenstoel (v) 18

Ceviche van zeebaars Gepofte rijst, schuim van citrus, tijgermelk en zeekraal 21

TUSSENGERECHTEN

Gelakt buikspek Groene asperge, quinoa, hoisin en soja 21

Piepkuiken Hollandaisesaus, seranoham, roseval aardappel en rozemarijn 23

Ravioli Bospaddenstoelen, salieboter en knolselderij mousseline (v) 20

Bisque coulis d’homard Vis en rouille 22

TUSSENGERECHTEN (Alleen bij 5 gangen)

Procureur van Limburgs varken Lardo di colonnato en marloeske ui 22

Gemarineerde watermeloen Miso en quinoa (v) 20

Coquille Beurre noisette, citrus, bloemkoolcrème en bimi 22

HOOFDGERECHTEN

Hollandse boerderij-eend Sinaasappelijus, bundelzwam en gefrituurde wortel 29

Tournedos van kalf Jus van rode wijn, chili-olie en mousseline 34

Steak van bloemkool Vegetarische rendang, pinda, kokossaus en zwarte olijf (v) 25

Vis van de dag Zacht gegaard, beurre blanc, zeegroenten en zwarte rijst 27

Dagelijks wisselend aardappelgarnituur. Vraag ernaar! 5

NAGERECHTEN

Crème brûlée kokosnoot Passievrucht, hazelnoot en limoen 14

Chocolade mousse Huisgemaakt, ijs en crémeux 14

Vanille ijs Huisgemaakt, sinaasappel en witte chocolade 14

Kaasselectie Assortiment van 5 gerijpte kazen, vijgenbrood en chutney 16

CHEF’S TASTING MENU

3-gangen 49 4-gangen 59 5-gangen 69

Chef’s choice menu 5-gangen 65

Bijpassend wijnarrangement

3-gangen 25 4-gangen 32 5-gangen 37

EIGENTIJDs GENIETEN IN HET HART VAN ZUID-LIMBURG

Openingstijden
Lunch vrijdag t/m zondag 11.00-16.30 uur
Diner elke dag geopend 17.30-21.00 uur

www.overstehof.nl

OVERSTEHOF
MEET ♦ DRINK ♦ DINE

WARME DRANKEN

- Koffie 3,45
- Decafé 3,45
- Cappuccino 3,75
- Espresso 3,45
- Dubbele espresso 4,95
- Latte macchiato 4,50
- Chai latte 4,95
- Thee 3,45
- Verse munthee 4,50
- Verse gemberthee 4,50
- Warme chocolademelk 3,95
- + Slagroom 0,75

SPECIALE KOFFIE

- Irish coffee Met Ierse whisky 8,95
- Spanish coffee Met Licor 43 8,95
- French coffee Met Cointreau 8,95

- Koffie Overstehof 9,95
- Koffie met huisgemaakte zoetigheden
- *speciale koffie + 2,50

KOUDE DRANKEN

- Pepsi 3,45
- Pepsi zero 3,45
- Sisi 3,45
- 7up 3,45
- Rivella 3,75
- Cassis 3,75

DOUBLE DUTCH

- Indian tonic 4,50
- Double lemon 4,50
- Pink grapefruit 4,50
- Ginger ale 4,50
- Cranberry-ginger 4,50

WATERS

- Sourcy rood 0,2 3,45
- Sourcy blauw 0,2 3,45
- Fles plat water 6,95
- Fles bruís water 6,95

LIPTON

- Ice Tea Green 3,75
- Ice Tea Sparkling 3,75
- Ice Tea Peach 3,75

VOOR DE KLEINE FIJNPROEVERS

- Kleine tomatensoep 5,95
- Brood met tapenade 5,95
- Gebakken vis Met groenten en frietjes 12,95
- Gebakken biefstuk Met groenten en frietjes 14,95
- Gebakken kip Met groenten en frietjes 12,95

2- OF 3-GANGEN LUNCH MENU

2-gangen 35 3-gangen 42



LUNCH

Geserveerd tussen 11.00 en 16.30 uur

BROODJES

Ambachtelijk desembrood

- Bourgondische kroketten 11,5
- Twee ambachtelijke rundvleeskroketten, mosterd en brood

- Klassiek gezond 12,5
- Boerenham, jonge kaas, ei, tomaat, komkommer en sla

- Carpaccio 14,5
- Parmezaanse kaas, broadbeans en truffelmayonaise

- Warme geitenkaas (v) 13,5
- Geitenkaas uit de oven, honing, walnoten en tijm

- Avocado smash (v) 12,5
- Avocado, chili-vlokken, limoen en kiemgroenten

- Niçoise 13
- Tonijnsalade, dille-roomkaas, kappertjes en rode ui

WARME LUNCH & EIEREN

- Uitsmijter deluxe 13
- Drie eieren op brood, ham, kaas en spek

- Clubsandwich 14,5
- De klassieker en rijkelijk belegd

- 12-uurtje vlees 15,5
- Kop soep, kroket, broodje ham en kaas

SALADES

Geserveerd met brood en boter

- Salade carpaccio 16
- Parmezaanse kaas, broadbeans en truffelmayonaise

- Caeser salade 16,5
- Romeinse sla, gegrilde kip, ei, croutons en caesardressing

- Salade geitenkaas (v) 16
- Gemengde sla, walnoot, honing, peer en tomaat

- Poke bowl Keuze: zalm of kip 17,5
- Sushi-rijst, edamame, komkommer en wakame

- Salade Niçoise 18
- Tonijnsalade, boontjes, ei en olijven

SOEPEN

- Tomatensoep (v) 8,5
- Klassiek met basilicumroom

- Seizoensoep 9
- Vraag de bediening naar de soep van vandaag

HEEFT U EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN.

BIEREN VAN DE TAP

- Swinkels Pilsner 5,3% 3,95
- La Trappe Blond 6,5% 6,25
- La Trappe Dubbel 7,0% 6,25
- Cornet Oaked Blond 8,5% 6,45
- Weihenstephaner Hefeweissbier 5,4% 6,25

BIEREN OP FLES

- La Trappe Witte Trappist 5,5% 6,25
- La Trappe Tripel 8,0% 6,95
- La Trappe Isid’or 7,5% 6,95
- Fruitage by Rodenbach 3,4% 5,95
- St. Bernardus Abt 12 Quadrupel 10% 7,25
- Wisselfles 6,25
- Omer Traditional Blond 8,0% 6,25
- Uiltje Bird of Prey 5,8% 6,25
- Uiltje Juicy Lucy Neipa 8,0% 6,25

ALCOHOLVRIJE BIEREN

- Swinckels 0,0% 5,95
- Weihenstephaner Hefeweissbier Alcoholarm 0,5% 6,25
- Bavaria Radler Lemon Lime 0,0% 5,95
- La Trappe Epos Licht blond 0,0% 6,25
- La Trappe Nillis Dubbel 0,0% 6,25

COCKTAILS

- Aperol Spritz Aperol, sinaasappel, bruiswater en cava 9
- Limoncello Spritz Limoncello, bruiswater en cava 9
- Huisaperitif Huisgemaakt en seizoensgebonden 9
- Amarula Gin Tonic water, steranijs en citrus 11
- Roku Gin Tonic water, zoethout en sinaasappel 12
- Strawberry* Tequila, tonic water, roodfruit en basilicum 11
- Mojito* Rum, munt en limoen 11
- Passion Fruit Martini* Vanillevodka, limoensap en passievrucht 11
- Espresso Martini Vodka, cold brew koffie en koffielikeur 11
- Negroni Vermout, gin en bittere likeur 11

*Ook alcoholvrij te bestellen

MOUSSEREND

- Schlumberger White Ice Secco Fruitig en grapefruit 7
- Schlumberger Rosé Ice Secco Fruitig, framboos en aardbei 7
- Louis Roederer Collection Fris, vol en genereus 13
- Louis Roederer Blanc de Blancs Intens en bloemen 15

Louis Roederer Cristal Premium 425

Amberkleurig met groene en oranje tinten en een fijne, levendige schittering. Complex en intens met aroma’s van gekonfijte citrus, Williams-peer, stuifmeel en geroosterde amandel. Vintage 2008 heeft een bijna zoute concentratie die is afgeleid van kalkrijke grond in een bijzonder koele zomer. Het resultaat is een soepele maar krachtige champagne met een lange, geleerde en pure afdronk.