

# De heren van Montfort

*De heren van Montfort* is gevestigd aan de Markt in het Limburgse Montfort op loopafstand van diverse Bed & Breakfast gelegenheden. “De Heren” biedt u een culinair restaurant (*Restaurant Antoine*), een sfeervol terras, vergaderzalen en flexplekken.

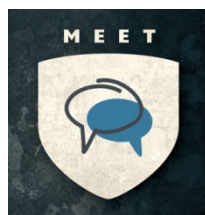
In de voormalige werkplaats is de kookstudio: *De Keuken van de Heren*, waar kookworkshops en wijnproeverijen georganiseerd worden. U vindt daar ook de wijnwinkel gevestigd.

Vanuit *Restaurant Antoine* kijkt u uit over de markt, waar u ook gratis uw auto kunt parkeren. Aan de andere zijde van het pand kunt u uw fiets plaatsen en hebt u toegang tot het ruime beschutte terras. Het terras bevindt zich voor het industriële pand waar de kookstudio / proeverij gevestigd is.

De kaart van *Restaurant Antoine* biedt verrassingsmenu's en culinaire à la carte gerechten. Alle gerechten worden vers bereid door onze chef-kok. De wijnkaart omvat kwaliteitswijnen: traditioneel Europees en uit de “nieuwe wereld”. Ook per glas wordt een ruim assortiment van luxe wijnen aangeboden om in alle rust van te genieten bij het eten of als aperitief.

*De heren van Montfort* biedt u diverse proeverijen. Een bierproeverij van 3 kleine speciaalbiertjes, een proeverij van 3 verschillende whisky's of cognac, of een wijnproeverij, waarbij de sommelier u de verschillende druiven en wijnsoorten laat proeven.

De keuken van *Restaurant Antoine* is geopend vanaf 17:00 uur voor het diner.



*De heren van Montfort* --- *Restaurant Antoine*

Markt 2a-2b, 6065 AW Montfort

Het restaurant is geopend vrijdag t/m zondag vanaf 17:00

RESERVEREN GEWENST !

telefonisch, via facebook of via de [www.deherenvanmontfort.nl](http://www.deherenvanmontfort.nl)

# De heren van Montfort

## Topmenu met wild

### Amuses vooraf

Tartellette met ui en dille  
Wildbouillon met peterselie

---

### Makreel

Ceviche gegaard, met bloemkool, kerrie en nori

---

### Coquille St. Jacques \*\*

Beurre blanc, knolselderij, bimi en hazelnoot

---

### Wildzwijnhaas \*\*\*

langzaam gegaard, met spek, appel en zuurkool

---

### Barberie eendenborst \*

met specerijen, rode kool, paddenstoelen

---

### Hertenbiefstuk en wildstoof

met winterse saus, bataat, wortel, cherry tomaat en peperkoek

---

### Cremeux van pure chocolade

met sinaasappel en passievrucht

3 gangen	voor – hoofd – na	45
4 gangen	voor – eend tussen – hoofd – na	55
5 gangen	voor – coquille en eend tussen – hoofd – na	65
6 gangen	voor – coquille, wildzwijn en eend tussen – hoofd – na	75

Er wordt rekening gehouden met allergieën of eventuele beperkingen.

# De heren van Montfort

## Verrassingsmenu van de heren

3-gangenmenu	voor – hoofd – na	40
3-gangenmenu	voor – tussen – hoofd	45
4-gangenmenu	voor – tussen – hoofd – na	50
5-gangenmenu	voor – tussen – tussen – hoofd – na	60

De chef stelt een verrassingsmenu voor u samen, maar houdt rekening met allergieën en eventuele beperkingen.

## Bijpassende Wijnen van de Heren

Wijnarrangement 3-gangen	15	BOB 9
Wijnarrangement 4-gangen	20	12
Wijnarrangement 5-gangen	25	15
Wijnarrangement 6-gangen	30	18

BOB wijnarrangement (kleinere glaasjes voor een kleinere prijs), of u nou moet rijden of niet.

De wijnarrangementen zijn vanuit *Antoine's* passie samengesteld en passen perfect bij de gerechten.

De heren van Montfort --- Restaurant Antoine

Markt 2a-2b, 6065 AW Montfort

# *De heren van Montfort*

Geopend vrijdag t/m zondag vanaf 17:00

# De heren van Montfort

## VOORGERECHTEN

15

<b>Makreel</b>	Ceviche gegaard met bloemkool, kerrie en nori
<b>Spaanse ham</b>	met quinoa en huisgemaakte picalilly
<b>Vegetarisch voorgerecht</b>	wisselend met seizoensproducten

## WARME TUSSENGERECHTEN

15

<b>Coquilles St. Jacques</b>	met beurre blanc, knolselderie, bimi en hazelnoot	+5
<b>Catch of the day</b>	Wisselende zeevis met bijpassend saus	
<b>Wildzwijnhaas</b>	langzaam gegaard, met appel en zuurkool, en een krokantje van spek	
<b>Buikspek</b>	langzaam gegaard, met bataat, paddestoelen en soya	
<b>Vegetarisch tussengerecht</b>	van een pastasoort met groente	

## HOOFDGERECHTEN

30

<b>Eendenborst</b>	op de huid gebakken met garnituur en bijpassende saus	
<b>Iers biefstukje</b>	met garnituur en rode-wijnsaus	
<b>Hertenbiefstukje</b>	met bataat, wortel, cherry tomaat en een peperkoek	+5
<b>Zalmfilet</b>	Gestoomde zalm met seizoensgroente en beurre blanc	
<b>Vegetarisch hoofdgerecht</b>	met wisselende seizoensgroente en bijpassende saus	

## DESSERT

15

<b>Cremeux van pure chocolade</b>	met sinaasappel en passievrucht
<b>Coupe Caramel</b>	Vanille-roomijs met huisgemaakte caramel en walnoten
<b>Kaasrondje</b>	4 verschillende Europese kazen met Limburgse stroop

# De heren van Montfort

## KOFFIES

eventueel met iets lekkers erbij of erin

### Diverse koffie's en thee

vanaf 2,50

Koffie, Decafé, Capuccino, Latte Machiato, Doppio  
Thee in diverse smaken, Biologische thee, Verse muntthee

### Friandises

5

### Een versterkte koffie met een shotje en slagroom

7,50

<b>43 Coffee</b>	met Licor 43
<b>Latte Butterscotch</b>	met Hollandse Butterscotch
<b>Irish Coffee</b>	met Whisky
<b>French Coffee</b>	met Cognac of Grand Marnier
<b>Spanish Coffee</b>	met Tia Maria
<b>Italian Coffee</b>	met Amaretto of Grappa
<b>Baileys Coffee</b>	met Baileys
<b>Baileys Chocomel</b>	met Baileys

### Cognac

diversen op de drankenkaart

vanaf 5

### Whisky

diversen op de drankenkaart

vanaf 5

### Diverse likeuren

Amaretto, Limoncello, Sambucca, Tia Maria, Licor 43,  
Cointreau, DOM Benedictine, Grand Marnier, Drambuie, ...

vanaf 5