

Dit is genieten!

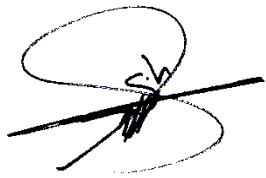
Onze chef kok Sherwan Ajah van de 4 Jaargetijden komt uit Syrië. Hij heeft daar in vele jaren een uitstekende staat van dienst opgebouwd in de hospitality business. Sherwan heeft zijn eigen restaurant gerund en acht jaar geleden kwam hij met zijn lieve gezin naar Nederland.

Na de beginjaren kwam hij de keukenbrigade van De 4 Jaargetijden in Epen versterken. Samen met de hotelier verfijnde hij met succesvolle uitdagingen en creativiteit de lokale keuken. In januari 2023 nam Sherwan het stokje als chef kok over.

Met veel passie geniet Sherwan in de keuken om de gasten om hem heen te verwennen. Bijna al zijn tijd besteedt hij aan de ontwikkeling van nieuwe en verrassende gerechten. Veelal met oriëntaalse invloeden, hoge smaakverwachtingen en kwaliteit.

Met al die juiste ingrediënten, smaken en de juiste inkoop voor de gerechten ondersteunt hij ook de kleinere lokale leveranciers.

Laten we allemaal samen genieten!



Sherwan



WARME DRANKEN

COFFEE O'CLOCK

Koffie	€ 3.00
Espresso	€ 3.00
Dubbele espresso	€ 3.90
Espresso macchiato	€ 3.15
Cappuccino	€ 3.15
Latte macchiato	€ 3.50
Koffie verkeerd	€ 3.50

Liever decafé? Dat kan natuurlijk ook!

Thee (Mr. Jones)	<i>organic & fair trade</i>	€ 2.85
Verse muntthee		€ 3.60
Verse gemberthee		€ 3.60

HOT AND NO CAFFEINE

Warme chocolademelk	€ 3.90
<i>met marshmallows en slagroom</i>	
Babyccino	€ 0.70
<i>warm melkschuim met 'n beetje cacao poeder</i>	

SPECIALS

Geroosterde hazelnoot koffie	€ 4.90
Gezouten karamel koffie	€ 4.90
Witte chocolade koffie	€ 4.90

Een overheerlijke café crème met véél slagroom, een vleugje siroop en 'n crispy touch

SWEETS

Vlaai van Peter Lemmens	v.a.	€ 3.95
Bonbons van La Fève 3 st.		€ 4.50
Koffie met lekkernijen		€ 11.00

Neem een kijkje op onze bar!

HAVE IT YOUR WAY

Extra shot siroop	€ 0.60
<i>vanille hazelnoot karamel chocolade</i>	
Slagroom	€ 0.60



KOUDE DRANKEN

FRISDRANKEN

BRU plat 0,25l	€ 2.90
BRU plat 0,75l	€ 6.90
BRU bruis 0,25l	€ 2.90
BRU bruis 0,75l	€ 6.90
Karaf Limburgs water <i>gratis refill</i>	€ 2.75
<i>Met citroen en sinaasappel + € 0,75</i>	
<i>Met gember en sinaasappel + € 0,75</i>	
Coca cola zero	€ 3.00
Fuze Tea sparkling green	
Fanta orange cassis	
Sprite	
Finley bitter lemon ginger ale	€ 3.50
Fever Tree Premium Tonic	€ 4.50
Apfelschorle	€ 3.50
Rivella	€ 3.00
Chocomel	€ 3.00

HEALTHY

Verse jus d'orange	€ 4.00
100% appelsap	€ 3.60
<i>Gezond, lekker en zonder toevoegingen</i>	

BIER van 't vat

Phyne Beer <i>exclusief voor De 4 Jaargetijden</i>	€ 4.75
Chateau Neubourg 0,2l	€ 3.25
Chateau Neubourg 0,3l	€ 4.75
Chateau Neubourg 0,5l	€ 7.50
Gerardus Blond	€ 4.75
Gerardus Dubbel	€ 4.75
Bier van 't seizoen	€ 4,75

Beer lover ♥♥

*Breng eens een bezoekje aan
't Gulpener Brouwlokaal*

BIER op fles

Tripel Karmeliet	€ 5.70
La Trappe Blond Dubbel Quadr.	€ 5.70
Val-Dieu Blond Dubbel Tripel	€ 5.30
Duvel La Chouffe	€ 5.50
Vedett wit	€ 5.50
Liefmans	€ 5.30
Grolsch 0.0%	€ 3.90
Grolsch Radler 0.0%	€ 3.90
La Trappe Nillis 0.0%	€ 4.50
Sportzot 0,4%	€ 4.50



LUNCH 12:00 – 16:00

FAVORIET

12-Uurtje	€ 16.50
<i>linzensoep spiegelei ham-kaas eiersalade kalfskroket + mosterd salade</i>	
12-Uurtje ook in 'n vegetarische versie	€ 16.50
<i>linzensoep oesterzwamkroket eiersalade spiegelei met kaas salade</i>	
<i>Liever een garnalenkroket?</i>	
<i>Dat kan natuurlijk ook!</i>	+ € 2,50

SOEP

Linzensoep	V / Vegan	€ 9.00
<i>zwarte linzen wortel tomaten komijn room ansjovis</i>		
Broccoli-soep met Stilton kaas	V	€ 8.50
<i>broccoli Stilton kaas room ui</i>		

SALADES

Salade uit de zee	€ 24.00
<i>ger. zalm scampi Holl. garnalen brood</i>	
koude Soba noodles	V € 24.00
<i>scampi lente-ui avocado komkommer Yuzu-sap</i>	

KLASSIEKERS bruin brood

Kalfskroketten	€ 11.50
Oesterzwamkroketten	€ 11.50
Garnaalkroketten	€ 16.00
Uitsmijter ham & kaas	€ 12.00

CLUB SANDWICH wit brood

Club sandwich	<i>kip, truffel & bacon</i>	€ 15.00
---------------	---------------------------------	---------

DESEMBOL

Gezond	€ 10.50
Wilde burger	€ 17.50
Avocado met sojamayonaise	V € 12.50

SPECIALS

Visburger	<i>kabeljauw makreel</i>	€ 15.50
Pita-brood zalm & mierikswortelsaus	€ 18.00	
Sandwich Rou-Jia-Mo	<i>rundvlees lente-ui koriander cassiaschors soyasaus</i>	€ 16.00
Rundercarpaccio	<i>truffelmayonaise pijnboompitten Parmezaanse kaas</i>	€ 13.50

Frites bij de lunch?

Verse frites	<i>met mayonaise</i>	€ 4,50
Zoete aardappelfrites	<i>truffelmayonaise Parmezaanse kaas</i>	€ 5.50



BORRELKAART

FAVORIET

Borrelplank		€ 17.50
Vegaplank	✓	€ 17.50
Megaplank		€ 28.50

met allerlei lekkers

VOOR DE LEKKERE TREK

Brood met smeersels	✓	€ 8.00
Nacho's	✓	€ 7.00
Olijven	✓	€ 4.50
Kaasplank		€ 15.50
De Bourgondiër bitterballen	8 stuks	€ 8.00
Chickenwings	8 stuks	€ 10.00
Bittergarnituur	12 stuks	€ 10.00
Garnalenstaartjes	8 stuks	€ 8.50
Kaastengels	8 stuks ✓	€ 7.50
Gemengde zoutjes	✓	€ 3.50
Oesterzwam bitterballen	8 stuks ✓	€ 7.50

LET THE EVENING BEGIN

Hendricks		€ 11.00
	<i>Komkommer limoen en jeneverbes</i>	
Gin Mare		€ 12.00
	<i>Rozemarijn en sinaasappel</i>	
Bloom gin		€ 11.00
	<i>Rood fruit en munt</i>	
Monkey 47		€ 12.50
	<i>Steranijs en pompelmoes</i>	
Bobby's		€ 11.50
	<i>Citroengras en staartpeper</i>	

Alle gins worden geserveerd met premium tonic.

FOR THE SUNNY DAYS

Aperol Spritz	€ 7.50
Limoncello Spritz	€ 7.50



VOORGERECHTEN 17:30 – 20:00

Tartaar van tonijn	€ 16.50
<i>wasabi sesam soja meringue van dashi</i>	
Foreltaartjes uit de Geul (gerookt)	€ 17.50
<i>wasabi creme fraiche Yuzu Saki mirin forelkaviaar</i>	
Geglazuurde Buikspek	€ 16.50
<i>72 uur gegaard kimchi-puree lotuswortel</i>	
Rundercarpaccio	€ 13.50
<i>pijnboompitten truffelmayonaise Parmezaanse kaas</i>	
Rode bietjes	€ 13.50
<i>geitenkaas frambozendressing pistache meringue biet</i>	
De rauwe van Steenberg	€ 13.50
<i>streekkaas roodschimmel ui stroop notenbrood</i>	
Brood met smeersels	€ 8.00
<i>wisselende smeersels</i>	
Broccoli-soep met Stilton kaas	€ 8.00
<i>broccoli Stilton kaas room ui</i>	
Linzensoep	€ 8.50
<i>zwarte linzen tomaten komijn room wortel ansjovis</i>	



HOOFDGERECHTEN 17:30 – 20:00

Vis van de dag	€ dagprijs
Kabeljauw - stoofpot	€ 24.00
<i>kabeljauw kikkererwten chorizo kroket aardappel wortel</i>	
Varkenswangetjes	€ 28.00
<i>A'damse ui aardappel geroomde wortel</i>	
Salade uit de zee	€ 27.00
<i>scampi gerookte zalm Holl. garnalen brood</i>	
Wild zwijn	€ 25.50
<i>haas honing pompoen Parmezaanse kaas bosbessensaus</i>	
Koude Soba noodles	€ 24.00
<i>scampi lente-ui avocado komkommer Yuzu-sap</i>	
Ribeye	€ 27.00
<i>kroket mixed groenten mierikswortel knolselderijpuree rundersaus</i>	
Rendang van jackfruit	€ 23.50
<i>haricot verts granaatappel cashew rijst</i>	
Moussaka	€ 23.00
<i>zwarte quinoa tomaten aubergine tzatziki courgette kaas</i>	

SIDE DISHES

Verse frites	€ 4.50
<i>met mayonaise</i>	
Salade	€ 4.75
<i>komkommer cherrytomaat pompoenpit</i>	
Zoete aardappelfrites	€ 5.50
<i>truffelmayonaise parmezaanse kaas</i>	
Rijst	€ 4.00
<i>haricot verts chili sesam</i>	



DESSERTS

TOETJES

Dulcey chocolade met vijgencompot <i>frambozensorbet zwarte bosbessen amandelen</i>	€ 14.50
Aardbeien mille feuille <i>aardbeiensorbet geglazuurde aardbeien vanille crème amandelen</i>	€ 14.50
Pavlova <i>Vegan</i> <i>passievrucht mango passievrucht merengue</i>	€ 10.00
Koffie met lekkernijen	€ 11.00

*Lekker met een glaasje
Dessertwijn van
Domein Steenberg !*

FOR THE CHEESELOVER

Kaasplank <i>Met appelstroop en garnituren</i>	€ 15.50
<i>Van Kieës culinair Waar passie voor kaas Voorop staat</i>	
Glaasje amberkleurige port <i>Ramos pinto Adriano white reserva</i>	€ 6.00

LEKKERE KOFFIE'S

Irish coffee <i>Jameson</i>	€ 9.50
Caffè Italiano <i>Amaretto</i>	€ 9.50
Café Español <i>Licor 43</i>	€ 9.50
Limburgse koffie <i>Els likeur</i>	€ 9.50
Café La Chouffe <i>Chouffe likeur (nee, 't is geen bier)</i>	€ 9.50
Espresso Martini <i>Vodka Tia Maria vanille espresso</i>	€ 11.00

SWEETS

Bonbon van La Fève 3 st.	€ 4.50
Vlaai van Peter Lemmens v.a.	€ 4.00

Neem een kijkje op onze bar



DIGESTIEF

Port	€ 6.00
Sherry	€ 5.50
Martini bianco	€ 5.50
Martini rosso	€ 5.50
Amaretto	€ 5.90
Baileys	€ 5.90
Calvados VSOP	€ 7.00
Cointreau	€ 5.90
Licor43	€ 5.90
Tia Maria	€ 5.90
Drambuie	€ 5.90
De Stercke van Steenberg	€ 6.60
Sterkwater Noorbeek 7 jaar	€ 12.50
Remy Martin VSOP	€ 7.00
Citrijn limoncello	€ 7.00
Grand Marnier	€ 7.00

ONZE WHISKEY'S

Jameson	€ 6.75
Glenfiddich 12y	€ 7.25
Lagavulin 16y	€ 13.75
Glenfiddich 21y	€ 18.75

*Wist je dat onze burens van
Hotel Creusen
een eigen wijngaard hebben?
Ze maken overheerlijke wijnen zoals
digestief De Stercke van Steenberg
– een eau de vie van de
Gewürztramiener druif.*



WIJNEN

MOUSSEREND

glas

fles

Cava Pont de Ferru Brut L'Arboc Cellers, Spanje € 6.25 € 27.75
aroma's van witte bloemen, rijp fruit & citrus

Deutz Brut Classic Champagne, Frankrijk € 75.00
zacht, fris, elegant, complex

WIT

Terras do Pó Branco Casa Ermelinda Freitas, Portugal € 5.00 € 23.00
stralend wit, aroma's van tropisch fruit

Riesling Domein Steenberg, Epen Zuid Limburg, Nederland € 7.50 € 39.50
verrassend licht, elegant, fruitig, fris

Chardonnay Côtes de Thau 2022 Les Costieres de Pomérois, Fr. € 6.00 € 27.50
subtiële houttoon, exotische toets

Petit Bourgois Sauvignon Domaine H. Bourgois, Frankrijk € 37.50
aromatische geuren van o.a. citrus, appel, kruisbes

La Bergerie de Centenaires Clos des Centenaires, Frankrijk € 42.50
florale nuances met abrikoos, perzik en citrus

Alsace Points Cardinaux Métiss 2020 Domaine Bott Geyl, Fr. € 50.00
rijpe geur van fruit en steenvruchten



WIJNEN

ZOET

Domaine du Touch, Gros Manseng,
fluweelzacht, honing, perzik en abrikoos

Gascogne, Frankrijk

glas

€ 5.00

fles

€ 23.00

ROSE

Miss Anaïs, Grenache Gris,
elegant, rond en floraal

Pays d'Oc, Frankrijk

€ 7.25

€ 35.00

BY.OTT, Cinsault, Grenache,
zacht, breed, exotisch fruit en witte perzik

Côtes des Provence, Frankrijk

€ 39.00



WIJNEN

ROOD		glas	fles
Cigarra, Vinho de Lisboa	Casa Santos Lima, Portugal	€ 5.00	€ 23.00
<i>zeer aromatisch, geconcentreerde roodfruitsmaken</i>			
Utiel Requena Bobal de SanJuan	Bodegas Valsangiacomo, Spain	€ 6.00	€ 27.50
<i>bloemig en koele fruitaroma's \ licht kruidig</i>			
Mormorelle Negroamaro	Azienda Agricola Marilù, Italië	€ 6.90	€ 32.50
<i>aangenaam, vitaal, fruit, zoet-kruidige toets</i>			
Marmorelle Susumaniello	Azienda Agricola Marilù, Italië		€ 38.50
<i>inheems Puglia, verleidelijke neus, geconcentreerd fruit</i>			
Côtes du Rhone	La Bastide Saint Dominique, Frankrijk		€ 37.50
<i>knapperig rood fruit, soepel en ronde aanzet, vlezig, rijpe tannines</i>			
Montsant Acústic negre	Acústic Celler, Spanje		€ 49.00
<i>rijk, fruitig, zwarte peper en rozijnen</i>			

