

## Dit is genieten!

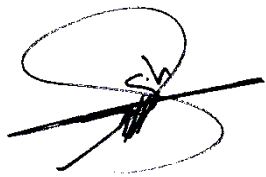
Onze chef kok van de 4 Jaargetijden is Sherwan Ajah. Hij heeft in vele jaren een uitstekende staat van dienst opgebouwd in de hospitality business. Sherwan heeft zijn eigen restaurant gerund en tien jaar geleden kwam hij met zijn lieve gezin naar Nederland.

Na de beginjaren kwam hij de keukenbrigade van De 4 Jaargetijden in Epen versterken. In januari 2023 nam Sherwan het stokje als chef kok over en nu met Tristan als zijn rechterhand.

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

## NESPRESSO – WHAT ELSE?

Koffie		€ 3.25
Espresso		€ 3.10
Dubbele espresso		€ 4.15
Espresso macchiato		€ 3.35
Cappuccino		€ 3.35
Latte macchiato		€ 3.90
Koffie verkeerd		€ 3.80

*Liever decafé? Dat kan natuurlijk ook!*

Thee (Mr. Jones)	<i>organic &amp; fair trade</i>	€ 3.05
Verse muntthee		€ 3.90
Verse gemberthee	<i>met sinaasappel</i>	€ 3.90

## HOT AND NO CAFEINE

Warme chocolademelk		€ 4.15
	<i>met marshmallows en slagroom</i>	
Babyccino	<i>warm melkschuim met 'n beetje cacao poeder</i>	€ 0.75

## SPECIALS

Geroosterde hazelnoot koffie	€ 5.25
Gezouten karamel koffie	€ 5.25
Witte chocolade koffie	€ 5.25

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

## SWEETS

Vlaai van Peter Lemmens	v.a.	€ 4.50
Bonbons van La Fève 3 st.		€ 4.85
Koffie met lekkernijen		€ 11.75

*Neem een kijkje op onze bar!*

## HAVE IT YOUR WAY

Extra shot siroop	€ 0.65
	<i>vanille   hazelnoot   karamel   chocolade</i>
Slagroom	€ 0.65



# 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	€ 3.25
Fuze Tea sparkling   green	
Fanta orange   cassis	
Sprite	
Bitter lemon   ginger ale   tonic	
Apfelschorle	€ 4.25
Rivella	€ 3.50
Chocomel	€ 3.25

### PUUR NATUUR 100%

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

## BIER van 't vat

Phyne Beer <i>exclusief voor De 4 Jaargetijden</i>	€ 4.95
Chateau Neubourg 0,2l	€ 3.45
Chateau Neubourg 0,3l	€ 4.95
Chateau Neubourg 0,5l	€ 7.90
Gerardus Blond	€ 4.95
Gerardus Dubbel	€ 4.95
Bier van 't seizoen	€ 4,95

*Beer lover ♥♥*

*Breng eens een bezoekje aan  
't Gulpener Brouwlokaal*

## BIER op fles

Tripel Karmeliet	€ 5.95
La Trappe   Blond   Dubbel   Quadr.	€ 5.95
Val-Dieu Blond   Dubbel   Tripel	€ 6.00
Duvel   La Chouffe	€ 5.90
Vedett wit	€ 5.50
Liefmans	€ 5.65
Grosch 0.0%	€ 3.90
Grosch Radler 0.0%	€ 3.90
La Trappe Nillis 0.0%	€ 5.55



# LUNCH 12:00 – 16:00

## FAVORIET

12-Uurtje	€ 17.50
<i>paprikasoep   spiegelei ham-kaas   eiersalade   kalfskroket + mosterd   salade</i>	
12-Uurtje ook in 'n <b>vegetarische</b> versie	€ 17.50
<i>paprikasoep   oesterzwamkroket   eiersalade   spiegelei met kaas   salade</i>	
<i>Liever een garnalenkroket? Dat kan natuurlijk ook!</i>	
	€ 2.65

## SOEP

Paprikasoep	<b>V / Vegan</b>	€ 9.50
<i>geroosterde paprika   tomaat   kimchi focaccia</i>		
Augurkensoep	<i>augurk   ui   wortel   bleekselderij   aardappel   zure room</i>	€ 9.00

## SALADES

Salade uit de zee	<i>gerookte zalm   scampi   kreeft   brood</i>	€ 27.00
Salade Val Dieu	<i>sla   appel   rozijn   groot klein</i>	€ 17,50 € 13,50

## CLUB SANDWICH wit brood

Club sandwich	<i>kip, truffel &amp; bacon</i>	€ 16.50
---------------	---------------------------------	---------

## KLASSIEKERS bruin brood

Kalfskroketten		€ 12.50
Oesterzwamkroketten	<b>V</b>	€ 12.50
Garnaalkroketten		€ 17.25
Uitsmijter ham & kaas XL		€ 13.00

## DESEMBOL

Gezond		€ 11.50
Avocado met sojamayonaise	<b>V / Vegan</b>	€ 13.50

## SPECIALS

Omelet Massala	<i>pitabrood   ui   massala   koriander</i>	€ 12.00
<i>..... extra ham/kaas bij Massala</i>		€ 3.00
Canna de Pesce	<i>zalm   kabeljauw   chutney biet   witbrood</i>	€ 11.00
Tosti Mumbai	<i>groene chutney   kaas   komkommer   tomaat   bruin brood</i>	€ 9.00
Croque Madame	<i>gruyère   Parmezaan   nootmuskaat   ham   spiegelei</i>	€ 13.00
Rundercarpaccio	<i>truffelmayonaise   pijnboompitten   Parmezaanse kaas</i>	€ 14.75

## Frites bij de lunch?

Verse frites	<i>met mayonaise</i>	€ 4.85
Zoete aardappelfrites	<i>truffelmayonaise   Parmezaanse kaas</i>	€ 5.90



# BORRELKAART

## FAVORIET

Borrelplank		€ 18.70
Vegaplank	✓	€ 18.70
Megaplank		€ 29.50

*met allerlei lekkers*

## VOOR DE LEKKERE TREK

Nacho's	✓	€ 7.50
Olijven	✓	€ 4.90
Kaasplank		€ 17.00
De Bourgondiër bitterballen	8 stuks	€ 9.50
Chickenwings	8 stuks	€ 12.00
Bittergarnituur	12 stuks <i>met mayonaise, chili saus, mosterd</i>	€ 12.00
Garnalenstaartjes	8 stuks	€ 13.50
Kaastengels	8 stuks ✓	€ 9.50
Gemengde zoutjes	✓	€ 4.00
Oesterzwam bitterballen	8 stuks ✓	€ 10.50

## LET THE EVENING BEGIN

Gordon gin		€ 9.50
	<i>lime en peppercorns</i>	
Tanquary		€ 9.50
	<i>lemon en tijm</i>	
Bloom gin		€ 12.00
	<i>rood fruit en munt</i>	
Bombay		€ 10.00
	<i>lemon en mint</i>	

*Alle gins worden geserveerd met tonic.*

## LET IT BE A SUNNY DAY

Aperol Spritz	€ 8.00
Limburgse Els Spritz	€ 8.00
Limoncello Spritz	€ 8.00



## VOORGERECHTEN 17:30 – 20:00

Tartaar van tonijn		€ 17.90
	<i>wasabi   sesam   soja   meringue van dashi</i>	
Geglazuurde Buikspek		€ 17.50
	<i>72 uur gegaard   puree   lotuswortel</i>	
Rundercarpaccio		€ 14.50
	<i>pijnboompitten   truffelmayonaise   Parmezaanse kaas</i>	
De rauwe van Steenberg	<b>V</b>	€ 14.50
	<i>streekkaas   roodschimmel   ui   stroop   notenbrood</i>	
Paprikasoep	<b>V / Vegan</b>	€ 8.50
	<i>geroosterde paprike   tomaat   kimchi focaccia</i>	
Augurkensoep		€ 7.50
	<i>augurk   ui   wortel   bleekselderij   aardappel   zure room</i>	
Makreelwafel		€ 18.50
	<i>makreel   wafel van noten   sperziebonencreme   uiencompote   burrata kaas</i>	
Bietentaartje	<b>V</b>	€ 16.00
	<i>filodeeg   rode bieten   blauwe schimmelkaas   vijg   uiencompote</i>	



# HOOFDGERECHTEN 17:30 – 20:00

Fish & Chips € 24.00

*kabeljauw | salade | frites | saus*

Salade uit de zee € 27.00

*scampi | gerookte zalm | Holl. garnalen | brood*

Sliptong € 26.50

*tong | frites | chimuchurri saus | salade*

Ossenhaas € 29.50

*stoutsaus | knolselderijpuree | mix van groenten | truffelkroket*

Rendang van jackfruit € 25.00 **Vegan**

*haricot verts | granaatappel | cashew | rijst*

Suya saté € 23.50

*varkenshaas | pindasaus | frites | kroepoek*

Lam filet € 29.00

*moussaka van courgette | gruyère | lamgehakt | aardappelkroket | saus | ananas*

Shakashuka met geconfitte citroensalsa € 22.00

*paprika | tomaat | ei | crème fraîche | groene chilipeper | focaccia*

Salade Val Dieu € 17,50 *sla | appel | rozijn | walnoot | ei | gefrituurde kaas*

groot

€ 17,50

klein

€ 13,50

**V**

## SIDE DISHES

Verse frites € 4.85

*met mayonaise*

Salade € 5.00 **Vegan**

*komkommer | cherrytomaat | pompoenpit*

Zoete aardappelfrites € 5.90

*truffelmayonaise | Parmezaanse kaas*

Rijst € 4.00 **Vegan**

*haricot verts | chili | sesam*



# DESSERTS

## TOETJES

Trio van appel	€ 15.50
<i>appel (bramen-crumbletaart)   crème brûlée   slagroom-appelgelei</i>	
Caramel mille feuille mango	€ 13.50
<i>mango   geglazuurde chilipeper   crème fraîche</i>	
Pavlova	€ 10.90
<i>passievrucht   mango   passievrucht   merengue</i>	
Koffie met lekkernijen	€ 11.75

*Lekker met een glaasje  
Moscatel de Setubal !*

## LEKKERE KOFFIE'S

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

## FOR THE CHEESELOVER

Kaasplank	€ 17.00
<i>Met appelstroop en garnituren</i>	
<i>Van KIEES culinair waar PASSIE voor KAAS met hoofdletters staat geschreven</i>	
Glaasje amberkleurige port	€ 6.00
<i>Ramos pinto Adriano white reserva</i>	

## SWEETS

Bonbon van La Fève 3 st.	€ 4.85
Vlaai van Peter Lemmens	v.a. € 4.50

## AFTER DINNER COFFEE

- € 14.50
- \* *digestief De Stercke van Steenberg*
  - \* *bonbon van La Fève*
  - \* *Nespresso koffie*





## DIGESTIEF

Port	€ 6.00
Sherry	€ 5.50
Martini bianco	€ 5.50
Martini rosso	€ 5.50
Amaretto	€ 5.90
Baileys	€ 5.90
Calvados VSOP	€ 7.50
Cointreau	€ 5.90
Licor43	€ 5.90
Tia Maria	€ 5.90
Drambuie	€ 5.90
De Stercke van Steenberg	€ 6.60
Remy Martin VSOP	€ 7.00
Citrijn limoncello	€ 5.50
Grand Marnier	€ 7.00

## ONZE WHISKEY'S

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

*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 € 6.00 € 30.00  
*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 € 24.00  
*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** Les Costieres de Pomérois, Fr. € 6.00 € 27.50  
*subtiële houttoon, exotische toets*

**Grüner Veltliner Tom** Weingut Tom Dockner, Oostenrijk € 35.00  
*bleekgeel van kleur, kruisbes, peerdrup, grassig, frivol, jeugdig*

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

**Alsace Points Cardinaux Métiss** Domaine Bott Geyl, Frankrijk € 50.00  
*rijpe geur van fruit en steenvruchten*



# WIJNEN

## ZOET

		glas	fles
Domaine du Touch, Gros Manseng, <i>fluweelzacht, honing, perzik en abrikoos</i>	Gascogne, Frankrijk	€ 5.00	€ 23.00

## ROSE

IGP Pays d'Herault <i>helder oranje, framboos, licht kruidig, vin de plaisir</i>	Domaine de la Colombette, Frankrijk	€ 5.00	€ 23.00
IGP Méditerranée <i>bio, zalmroze, geur van rood fruit, amandel, licht kruidig, verfrissend</i>	Château Henri Bonnaud, Frankrijk		€ 30.00

## DESSERT

Moscatel de Setúbal <i>licht bruin-oranje, sinaas, noten, rozijn, zachte smaak, honing, fris en levendig</i>	Casa Ermelinda Freitas, Portugal	€ 6.00	€ 32.50
---	----------------------------------	--------	---------



# WIJNEN

	<b>ROOD</b>	<b>glas</b>	<b>fles</b>
<b>Cigarra, Vinho de Lisboa</b>	Casa Santos Lima, Portugal <i>zeer aromatisch, geconcentreerde roodfruitsmaken</i>	€ 5.00	€ 25.00
<b>Utiel Requena Bobal de SanJuan</b>	Bodegas Valsangiacomo, Spain <i>bloemig en koele fruitaroma's, licht kruidig</i>	€ 6.00	€ 30.00
<b>Mormorelle Negroamaro</b>	Azienda Agricola Marilù, Italië <i>aangenaam, vitaal, fruit, zoet-kruidige toets</i>	€ 6.90	€ 35.00
<b>Bordeaux Supérieur</b>	Chateau Conronneau, Frankrijk <i>zwarte kersenrode kleur. Vijg, rijp rood en zwart fruit</i>		€ 42.00
<b>Côtes du Rhone</b>	La Bastide Saint Dominique, Frankrijk <i>knapperig rood fruit, soepel en ronde aanzet, vlezig, rijpe termines</i>		€ 37.50
<b>Montsant Acústic negre</b>	Acústic Celler, Spanje <i>rijk, fruitig, zwarte peper en rozijnen</i>		€ 50.00

