

Dit is genieten!

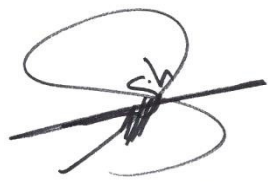
Onze chef kok van de 4 Jaargetijden is Sherwan Ajah. Hij heeft in vele jaren een uitstekende staat van dienst opgebouwd in de hospitality business. Sherwan heeft zijn eigen restaurant gerund en tien jaar geleden kwam hij met zijn lieve gezin naar Nederland.

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 en Huruy.

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 & fair trade</i>	€ 3,05
Verse muntthee		€ 3,90
Verse gemberthee	<i>met sinaasappel</i>	€ 3,90

HOT AND NO CAFFEINE

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 bij 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 Brouwklokaal*

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
Grolsch 0.0%	€ 3,90
Grolsch 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 vegetarische 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	V / Vegan	€ 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 brood walnoot ei gefrituurde kaas</i>	€ 17,00

CLUB SANDWICH wit brood

Club sandwich	<i>kip, truffel & bacon</i>	€ 16,50
---------------	---------------------------------	---------

KLASSIEKERS bruin brood

Kalfskroketten		€ 12,50
Oesterzwamkroketten	V	€ 12,50
Garnaalkroketten		€ 17,25
Uitsmijter ham & kaas XL		€ 13,00

DESEMBOL

Gezond		€ 11,50
Avocado met sojamayonaise	V / Vegan	€ 13,50

SPECIALS

Omelet Massala	<i>pitabrood ui massala koriander</i>	€ 12,00
..... extra ham/kaas bij Massala		€ 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	€ 12,00
<i>met mayonaise, chili saus, mosterd</i>		
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>		
Tanquery		€ 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	V	€ 14,50
	<i>streekkaas roodschimmel ui stroop notenbrood</i>	
Paprikasoep	V / Vegan	€ 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	V	€ 16,00
	<i>filodeeg rode bieten blauwe schimmelkaas vijg uiencompote</i>	



HOOFDGERECHTEN 17:30 – 20:00

Fish & Chips	€ 24,00
<i>kabeljauw salade frites saus</i>	
Salade uit de zee	€ 27,00
<i>scampi gerookte zalm Holl. garnalen brood</i>	
Sliptong	€ 26,50
<i>tong frites chimuchurri saus salade</i>	
Ossenhaas	€ 29,50
<i>stoutsaus knolselderijpuree mix van groenten truffelkroket</i>	
Rendang van jackfruit	€ 25,00
<i>haricot verts granaatappel cashew rijst</i>	
Suya saté	€ 23,50
<i>varkenshaas pindasaus frites kroepoek</i>	
Lam filet	€ 29,00
<i>moussaka van courgette gruyère lamgehakt aardappelkroket saus ananas</i>	
Shakashuka met geconfitte citroensalsa	€ 22,00
<i>paprika tomaat ei crème fraîche groene chilipeper focaccia</i>	
Salade Val Dieu	€ 17,00
<i>sla appel rozijn walnoot ei gefrituurde kaas</i>	

V

SIDE DISHES

Verse frites	€ 4,85
<i>met mayonaise</i>	
Salade	€ 5,00
<i>komkommer cherrytomaat pompoenpit</i>	
Zoete aardappelfrites	€ 5,90
<i>truffelmayonaise Parmezaanse kaas</i>	
Rijst	€ 4,00
<i>haricot verts chili sesam</i>	



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>passievruchtijis mango passievrucht merengue</i>	
Frambozencrèmeux	
<i>witte chocolade frambozenparle yuzusap vanille sablés</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 buren van
Hotel Creusen
een eigen wijngaard hebben?
Ze maken overheerlijke wijnen zoals
digestief De Stercke van Steenberg
– een eau de vie van de
Gewürztraminer druif.*



WIJNEN

MOUSSEREND

Cava Pont de Ferru Brut L'Arboc Cellers, Spanje **glas** € 6,00 **fles** € 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

Gewürztraminer Domein Steenberg, Epen Zuid Limburg, Nld € 7,95 € 42,00
explosie van exotisch fruit, citrus, specerijen. Een aromatisch palet.

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, Fr. € 50,00
rijpe geur van fruit en steenvruchten



WIJNEN

ZOET

Domaine du Touch, Gros Manseng,
Frankrijk

Gascogne,

glas

fles

€ 5,00

€ 23,00

fluweelzacht, honing, perzik en abrikoos

ROSE

IGP Pays d'Herault

Domaine de la Colombette, Frankrijk

€ 5,00

€ 23,00

helder oranje, framboos, licht kruidig, vin de plaisir

IGP Méditerranée

Château Henri Bonnaud, Frankrijk

€ 30,00

bio, zalmroze, geur van rood fruit, amandel, licht kruidig, verfrissend

DESSERT

Moscatel de Setúbal

Casa Ermelinda Freitas, Portugal

€ 6,00

€ 32,50

licht bruin-oranje, sinaas, noten, rozijn, zachte smaak, honing, fris en levendig



WIJNEN

ROOD		glas	fles
Cigarra, Vinho de Lisboa	Casa Santos Lima, Portugal	€ 5,00	€ 25,00
<i>zeer aromatisch, geconcentreerde roodfruitsmaken</i>			
Utiel Requena Bobal de SanJuan	Bodegas Valsangiacomo, Spain	€ 6,00	€ 30,00
<i>bloemig en koele fruitaroma's, licht kruidig</i>			
Mormorelle Negroamaro	Azienda Agricola Marilù, Italië	€ 6,90	€ 35,00
<i>aangenaam, vitaal, fruit, zoet-kruidige toets</i>			
Bordeaux Supérieur	Chateau Conronneau, Frankrijk		€ 42,00
<i>zwarte kersenrode kleur. Vijg, rijp rood en zwart fruit</i>			
Côtes du Rhone	La Bastide Saint Dominique, Frankrijk		€ 37,50
<i>knapperig rood fruit, soepel en ronde aanzet, vlezig, rijpe termines</i>			
Montsant Acústic negre	Acústic Celler, Spanje		€ 50,00
<i>rijk, fruitig, zwarte peper en rozijnen</i>			

