

borrel

SNACKS

de hele dag - all day

Oma Bobs bitterballen 6, 9 of 12 stuks rundvlees of vegetarisch beef or vegetarian	8.5 / 12.5 / 16.5	Camembert uit de oven rozemarijn - honing - walnoten - molenaarsbrood rosemary - honey - walnuts - miller's bread	9.5
Broodmandje molenaarsbrood met kruidenboter miller's bread with herb butter	7.5	Olijven olijven van A la Paco met zongedroogde tomaat marinated olives from A la Paco sun-dried tomato	7.5
Nacho's klassiek guacamole - crème fraîche - tomatensalsa pico de gallo - gegratineerd met kaas guacamole - crème fraîche - tomato salsa pico de gallo - gratinated with cheese	12.5	Chickentenders krokante kip - chillisaus crispy chicken - chili sauce	9.5
Nacho's gekruide kip guacamole - crème fraîche - tomatensalsa pico de gallo - gekruide kip gegratineerd met kaas guacamole - crème fraîche - tomato salsa pico de gallo - marinated chicken gratinated with cheese	14.5	Kaasblokjes keuze uit jonge of oude kaas Limburgse mosterd - selderijzout young or aged cheese cubes local mustard - celery salt	6.5

borrelplanken

SHARE PLATTERS

de hele dag - all day

Knabbelplank kaasblokjes - olijven - nootjes - crackers cheese cubes - olives - nuts - crackers	12.5	Kaasplank vijf verschillende soorten kaas stroop - druiven - brood - crackers cheese platter - five different types of cheese apple syrup - grapes - bread - crackers	15.5
Charlemagne borrelplank mini nacho's - bitterballen - twee vleeswaren twee kazen - druiven - walnoten - olijven boter - crackers - mosterd - stroop mini nachos - bitterballen - two meats two cheeses - grapes - walnuts - olives butter - crackers - mustard - syrup	24.5		



wijnen

WINE

Altugnac Blanc Pays d'Oc Chardonnay Mauzac Chenin Sauvignon	5.5 / 27.5	Altugnac Rouge Pays d'Oc Merlot Cabernet Franc Syrah	5.5 / 27.5
Villa Blanche Chardonnay Pays d'Oc Chardonnay	5.8 / 29	Villa Blanche Syrah Pays d'Oc Syrah	5.8 / 29
Blanco Nieva Verdejo Rueda Verdejo	6.8 / 34	IGP Rosso Toscana Sangiovese Fattoria Le Fonti Sangiovese	7.5 / 37.5
Mas Ekun Valle Central Sauvignon Blanc	7.5 / 37.5	Mas Ekun Valle Central Cabernet Sauvignon	7.8 / 39
Crémant de Bourgogne Brut Bourgogne Chardonnay	8.2 / 41	La Colombette Plume Pays d'Hérault Grenache	5.8 / 29
		Pink Colomb Bay Pays d'Herault Pinot Noir	6.4 / 32



cocktails

COCKTAILS

Aperol Spritz aperol - prosecco - sourcy rood - sinaasappel	8.5	Pornstar Martini wodka - passievrucht - vanille	11
Limoncello Spritz limoncello - prosecco - sourcy rood - citroen	8.5	Espresso Martini wodka - espresso - koffielikeur	11
Balón licor 43 - sourcy rood - limoensap - limoen	8.5	Moscow Mule wodka - gemberbier - limoensap limoen - angostura bitters	9.5
Hugo vlierbloesemsiroop - prosecco sourcy rood - munt	8.5	Dark & Stormy Havana 7 años - ginger beer - limoen angostura bitters	9.5
Crodino Italiaans alcoholvrij aperitief	5.6	Negroni Gordon's gin - Martini rosso - Campari	9.5
Hugo 0.0 vlierbloesemsiroop - ginger ale - munt	7.5		
Gordon's gin & tonic Gordon's gin - Double Dutch Indian Tonic	10.5		
Hendrick's gin & tonic Hendrick's gin - Double Dutch Indian Tonic komkommer	12		
Charlemagne gin & tonic kruidige Zjin van St. Gerlachus in Hulsberg Double Dutch Indian Tonic - sinaasappel rozemarijn	13		



CHARLEMAGNE



eten en drinken

MENU

Deutsche Karte



WIFI

Wifi = Charlemagne.Gasten
Password = Charlemagne

Menu Français



bieren

BEER

van het vat

Stadsbrouwerij Maastricht	
de Maltezer Amber 6.5%	6.2
La Chouffe Sterk blond 8.5%	6.2
Kasteel Rouge Fruitbier 8.0%	6.2
Affligem Blond Belgisch blond 6.8%	6.2
Affligem Dubbel Dubbel 6.8%	6.2
Brand Weizen Weizen 5.0% 30 cl 6.2 / 50 cl 8.5	
Oedipus Gaia IPA 7%	6.2
Birra Moretti 25 cl 3.9 / 50 cl 7.5	
Premium pils 4.6%	

stadsbrouwerij maastricht

Dorstige Lambertus Blond 5.5%	6.8
Royale Martinus Hoppig blond 5.4%	6.8
Avontuurlijke Gérard IPA 7%	6.8
Mergel Wit Witbier 5%	6.8
Eigenzinnige Elisabeth Tripel 9.1%	6.8
Muzikale Andreas IPA 0,3 %	6.8

fruitbieren

Liefmans Fruitesse Fruitbier 3.8%	6.2
Liefmans Kriek-Brut Fruitbier 6%	6.8
Kasteel Rubus Framboise 7%	6.2

wisseltap

Vraag onze bediening
naar de wisseltaps!

alcoholvrij

Heineken 0.0 Pilsener 0.0%	5
Amstel Radler 0.0 Fruitbier 0.0%	5
Brand Weizen 0.0 Weizen 0.0%	6
La Trappe Epos 0.0 Witbier 0.0%	5.5
La Trappe Nillis 0.0 Donker 0.0%	5.5
Kasteel Rouge 0.0 Fruitbier 0.0%	6

amber en donker

La Trappe Dubbel Dubbel 7%	6.4
La Trappe Isid'Or Amber 7.5%	6.4
La Trappe Quadrupel Quadrupel 10% 6.6	
Kasteel Donker Dubbel 11%	6.6

ipa

Zuyd Craft - LOLA NEIPA 5.8%	7.5
La Chouffe Houblon IPA 9%	6.4



warme dranken

HOT DRINKS

Koffie	3.3	Thee	3.2
Espresso	3	Verse munt thee	4.2
Cappuccino	3.6	Verse gember thee	4.2
Koffie verkeerd	4.4	Warme chocomel	4
Latte macchiato*	4.4	Koffie met likeur	8.5

*Maple Spice, Vanille of Caramel + 0.8
havermelk + 0.5



Stuk Limburgse vlaai

van patisserie Peter Lemmens

*piece of local pie from Patisserie
Lemmens

5.5

frisdranken

SOFT DRINKS

Pepsi	3.4	Rivella	3.6
Pepsi Max	3.4	Royal Club Cassis	3.6
Sourcy Blauw	3.4	Royal Club Tonic	3.6
Sourcy Rood	3.4	Royal Club Bitter Lemon	3.6
Sourcy Blauw 75cl	8	Royal Club Ginger Ale	3.6
Sourcy Rood 75cl	8	Royal Club Ginger Beer	3.6
7-up zero sugar	3.4	Royal Club Appelsap	3.6
Sisi zero sugar	3.4	Apfelschorle	4.5
Lipton Ice Tea	3.6	Zitronenschorle	4.5
Lipton Ice Tea Green	3.6	Double Dutch Indian Tonic	5
Chocomel	3.5	Verse jus d'orange	4.5
Melk	3.5	Home made iced tea	4.5

soepen

SOUPS

de hele dag
all day

Soep van de chef dagprijs
wisselende seizoenssoep van de chef
varying soup depending on our
Chefs inspiration

Uiensoep ✓ 8.5
Franse uiensoep gratineerd met jonge kaas
en Gruyère
French onion soup - gratinated with young
cheese and Gruyère

Tomatensoep ✓ 8.5
romige tomatensoep met kruidenolie
creamy tomato soup with herb oil

salades

SALADS

de hele dag
all day

Geserveerd met molenaarsbrood - Served with miller's bread

Salade Charlemagne 19.5
gemengde salade - gekruide kip - spek
champignons - zongedroogde tomaat
Parmezaanse kaas
mixed greens - spiced chicken - bacon
mushrooms - sun-dried tomato
Parmesan cheese

Salade Val-Dieu ✓ 19.5
gemengde salade - Val-Dieu kaas - walnoot
appel - zongedroogde tomaat - komkommer
mixed greens - Val-Dieu cheese - walnut
apple - sun-dried tomato - cucumber



klassiekers

CLASSICS

de hele dag
all day

Videeke 19.5
pastei met kippenragout
champignons - frites
puff pastry with chicken ragout
mushrooms - fries

Mestreechs zoervleis 19.5
authentiek runderstoof
salade - frites of krieltjes
authentic beef stew
salad - fries or potatoes

Liever een vegetarische stoof variant?
Probeer onze jackfruit zoervleis ✓ 17.5
Would you prefer a vegetarian stew version?
Try our jackfruit zoervleis

Charlemagne Burger 19.5
keuze uit: runderburger of
krokante kipburger
oude kaas - little gem - tomaat
komkommer - sriracha
mayonaise - frites

**choose from: beefburger or
crispy chicken burger**
aged cheese - little gem - tomato
cucumber - sriracha
mayonnaise - fries

Schnitzel 23.5
varkensschnitzel - pepersaus of
gebakken champignons
salade - frites of krieltjes
pork schnitzel - pepper sauce or fried
mushrooms - salad - fries or potatoes

Saté Marcus 19.5
varkenshaas - huisgemaakte pindasaus
atjar - cassave - frites of krieltjes
pork tenderloin - homemade
peanut sauce - atjar - cassava
fries or potatoes

voorgerechten

STARTERS

vanaf 17 uur - from 5 pm

Broodmandje ✓ 7.5
molenaarsbrood met kruidenboter
miller's bread with herb butter

Rundercarpaccio 15.5
truffelmayonaise - olijvencrumble - zongedroogde tomaat - Parmezaanse kaas
rucola - kappertjes
truffle mayonnaise - beef carpaccio - olive crumble - sun-dried tomato - Parmesan cheese
arugula- capers

Tartaar van artisjok ✓ 12.5
artisjokhartten - sjalot - mango - Granny Smith appel - little gem - zongedroogde tomaat
zwarte olijvencrumble
artichoke - shallot - mango - Granny Smith apple - little gem - sun-dried tomato
black olive crumble

Petite salade Val-Dieu ✓ 13.5
gemengde salade - Val-Dieu kaas - walnoot - appel - zongedroogde tomaat - komkommer
mixed greens - Val-Dieu cheese - walnut - apple - sun-dried tomato - cucumber

hoofdgerechten

MAIN DISHES

vanaf 17 uur - from 5 pm

Spareribs 18.5/25
halve of hele portie spareribs - huisgemaakte BBQ-saus - sriracha mayonaise - coleslaw - frites
half or whole sparerib - home made BBQ sauce - sriracha mayonnaise - coleslaw - fries

Steak van de Chef Dagprijs
geserveerd met pepersaus of kruidenboter - aardappelgratin - seizoensgroenten
served with pepper sauce or herb butter - potato gratin - seasonal vegetables

Paddenstoelenrisotto ✓ 22.5
romige risotto - kastanjechampignons - Parmezaanse kaas - groene asperges - kruidenolie
creamy risotto - chestnut mushrooms - Parmesan cheese - green asparagus - herb oil

Vangst van de week Dagprijs
geserveerd met kruidenolie - aardappelgratin - seizoensgroenten
served with herb oil - potato gratin - seasonal vegetables

Wisselende pasta Dagprijs
vraag ons personeel naar ons huidige recept
ask our staff about our current recipe

voor de kleintjes

KIDS

hele dag - all day

Broodje ham/kaas ✓ 6.5
ham/cheese sandwich

Kindertosti 8.5
grilled ham/cheese sandwich

Tomatensoep 7.5
tomato soup

Kipvingers met friet 12.5
chicken fingers with fries

Kleintje pasta ✓ 12.5
met tomatensaus
small pasta in tomato sauce

desserts

DESSERTS

vanaf 17 uur - from 5 pm

Chocoladetaartje 11.5
pure chocoladetaartje - meringue
bosvruchten coulis - rood fruit - poedersuiker
dark chocolate cake - meringue
forest fruit coulis - red fruit - powdered sugar

Crème brûlée 7.5
klassiek vanille dessert met vanille ijs
classic vanilla dessert with vanilla ice cream

Coupe Charlemagne 9.5
drie bollen vanille ijs - caramelsaus - slagroom
three scoops of vanilla ice cream
caramel sauce - whipped cream

Mokkparfait 10.5
koffiedessert met chocolademousse
bastogne crumble - caramelsaus
coffee dessert with chocolate mousse
bastogne crumble - caramel sauce



✓ Dit gerecht is volledig vegetarisch of kan door
het keukenteam vegetarisch bereid worden.

✓ This dish is vegetarian or can easily be made
vegetarian by our chef.