

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 veur twee ✓ camembert uit de oven - rozemarijn molenaarsbrood fried Camembert - rosemary - miller's bread	15.0
Broodmandje ✓ molenaarsbrood met muhammara zwarte knoflookcrème - truffelmayonaise miller's bread with muhammara black garlic cream - truffle mayonnaise	9	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 guacamole - crème fraîche - tomato salsa pico de gallo	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 guacamole - crème fraîche - tomato salsa pico de gallo - marinated chicken	14.5	Kaasblokjes ✓ keuze uit jonge of oude kaas Limburgse mosterd - selderijzout young or aged cheese cubes local mustard - selery 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 - twee vleeswaren - twee kazen venkelsalade - crackers - olijven - bitterballen mini nachos - two cold cuts of meat two types of cheese - fennel salad crackers - olives - bitterballen	24.5		



wijnen

WINE

wit

Altugnac Blanc FR Pays d'Oc Chardonnay Mauzac Chenin Sauvignon	5.5 / 27.5	Altugnac Rouge FR Pays d'Oc Merlot Cabernet Franc Syrah	5.5 / 27.5
Villa Blanche Chardonnay FR Pays d'Oc Chardonnay	5.8 / 29	Villa Blanche Syrah FR Pays d'Oc Syrah	5.8 / 29
Blanco Nieva Verdejo SP Rueda Verdejo	6.8 / 34	Toro Vinedos de Yaso SP DO Toro Tempranillo	7.5 / 37.5
Mas Ekun CL Valle Central Cabernet Sauvignon	7.5 / 37.5	Mas Ekun CL Valle Central Cabernet Sauvignon	7.8 / 39

roze

La Colombette Plume FR Pays d'Hérault Grenache	5.8 / 29	Pink Colomb Bay FR Pays d'Herault Pinot Noir	6.2 / 31
--	----------	--	----------



mousserend

Crémant de Bourgogne Brut FR Bourgogne Chardonnay	8.0 / 40
---	----------

gin and tonic

Charlemagne gin & tonic kruidige Zjin van St. Gerlachus in Hulsberg Double Dutch Indian Tonic - sinaasappel rozemarijn	13
Wenneker gin & tonic wenneker elderflower dry gin Double Dutch Indian Tonic - sinaasappel	12
Gordon's gin & tonic gordon's gin - Double Dutch Indian Tonic limoen	10.5



aperitieven

Aperol Spritz aperol - prosecco - sourcy rood - sinaasappel	8.5	Hugo vlierbloesemsiroop - prosecco sourcy rood - munt	8.5
Limoncello Spritz limoncello - prosecco - sourcy rood - citroen	8.5	Hugo 0.0 vlierbloesemsiroop - ginger ale - munt	7.5
Balón licor 43 - sourcy rood - limoensap - limoen	8.5	Pornstar Martini wodka - passievruucht - vanille	11
Crodino Italiaans alcoholvrij aperitief	5.6	Espresso Martini wodka - espresso - koffielikeur	11
Moscow Mule wodka - gemberbier - limoensap - limoen	9.5		

CHARLEMAGNE



eten en drinken

MENU

Deutsche Karte

WIFI

Menu Français



Wifi = Charlemagne.Gasten
Password = Charlemagne



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 6.7%	6.2
Affligem Dubbel Dubbel 6.7%	6.2
Brand Weizen Weizen 5.0% 30 cl 6.2 / 50 cl 8.5	
Oedipus Gaia IPA 7%	6.2
Birra Moretti Premium pils 4.6%	25 cl 3.7 / 50 cl 7

wisseltap

Vraag onze bediening naar de wisseltaps!

trappist

Orval Amber 6.2%	7
La Trappe Wit Witbier 5.5%	6.4
La Trappe Isid'Or Amber 7.5%	7
La Trappe Quadrupel Quadrupel 10%	7.2

alcoholvrij / arm

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
Kasteel Rouge 0.0 Fruitbier 0.0%	6

tripel

Val-Dieu Tripel Tripel 9%	6.8
Kasteel Tripel Tripel 11%	7.2

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 Fruitbier 7%	6.2

blond en sterk blond

Duvel Sterk Blond 8.5%	7
Van Hoppen Blond Blond 6.7%	6.2

ipa

Zuyd Craft - LOLA NEIPA 5.8%	7.5
Dutch Bargain IPA Glutenvrije IPA 5.8%	6.5
Van Hoppen IPA IPA 6.5%	6.2

donker

Kasteel Donker Dubbel 11%	7.2
La Trappe Quadrupel Quadrupel 10%	7.2



warme dranken

HOT DRINKS

Koffie - coffee	3.2	Thee - tea	2.8
Espresso	3.2	Verse munt thee - fresh mint tea	3.8
Cappuccino	3.5	Verse gember thee - fresh ginger tea	3.8
Koffie verkeerd - cafe au lait	4.4	Warme chocomel - hot chocolate	4
Latte macchiato *	4.4	met slagroom / whipped cream + 0.5	
		Koffie met likeur - coffee with liqueur	8.5

*Maple Spice, Vanille of Caramel + 0.8
oat milk + 0.5



Stuk Limburgse vlaai

van patisserie Peter Lemmens

*piece of local pie from Patisserie Lemmens

5.0

frisdranken

SOFT DRINKS

Pepsi	3.1	Rivella	3.3
Pepsi Max	3.1	Royal Club Cassis	3.3
Sourcy Blauw	3	Royal Club Tonic	3.3
Sourcy Rood	3	Royal Club Bitter Lemon	3.3
Sourcy Blauw 75cl	7	Royal Club Ginger Ale	3.3
Sourcy Rood 75cl	7	Royal Club Ginger Beer	3.3
7-up	3.1	Appelaere	4.5
Lipton Ice Tea	3.3	Apfelschorle	4.5
Lipton Ice Tea Green	3.3	Zitronenschorle	4.5
Sisi	3.1	Double Dutch Indian Tonic	5
Chocomel	3.3	Verse jus d'orange	4.5
		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 gegratineerd met jonge kaas
en Gruyère
French union soup - gratinated with young
cheese and Gruyère

salades

SALADS

de hele dag
all day

Geserveerd met molenaarsbrood - Served with miller's bread

Caesar à la Charlemagne 18.5
romaine - hoevekip - Parmezaanse kaas
croutons - gekookt ei - ansjovis
huisgemaakte caesardressing
romaine - marinated chicken - Parmesan
cheese - croutons - boiled egg - anchovies
home made caesar dressing

Salade Val-Dieu √ 19.5
spek - gemengde salade - Val-Dieu kaas
honing & mosterd vinaigrette - zongedroogde
tomaat - komkommer - ingelegde rode ui
walnoot - gebakken champignons
bacon - mixed greens - Val-Dieu cheese
honey and mustard vinaigrette
sun-dried tomato - cucumber - walnut
pickled red onion - fried mushrooms

Pastasalade Niçoise 20.5
tonijn - sperziebonen - gekookt ei - tomaat
komkommer - rucola - ingelegde rode ui
honing & mosterd vinaigrette
zwarte olijven crumble
tuna - string beans - boiled egg - tomato
cucumber - arugula - pickled red onion
honey and mustard vinaigrette
black olive crumble

klassiekers

CLASSICS

de hele dag
all day

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

Mestreechs zoervleis 19.5
authentiek Limburgs stoofpotje
salade - frites
authentic beef stew from Limburg
salad - fries

Spareribs 18.5 / 25.0
halve of hele portie spareribs - gelakt in
huisgemaakte BBQ saus - salade - frites
half or whole sparerib - laquered in a
home made BBQ sauce - salad - fries

Saté Marcus 19.5
van varkenshaas - huisgemaakte
pindasaus - salade - frites
pork tenderloin skewers - peanut sauce
salad - fries

Charlemagne Burger 19.5
keuze uit:
runderburger of
krokante kipburger
oude kaas - little gem
cherrytomaat - komkommer
zwarte knoflookcrème - frites
choice of:
beefburger or
crispy chicken burger
aged cheese - little gem - cherry tomato
cucumber - black garlic cream - fries

voorgerechten

STARTERS

vanaf 17 uur - from 5 pm

Broodmandje √ 9
molenaarsbrood met muhammara - zwarte knoflookcrème - truffelmayonaise
miller's bread with muhammara - black garlic cream - truffle mayonnaise

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

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

hoofdgerechten

MAIN DISHES

vanaf 17 uur - from 5 pm

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

Steak au Poivre 26.5
kogelbiefstuk (180gr.) - pepersaus of gebakken champignons
seizoensgroenten - frites of krieltjes
fillet steak (180gr.) - pepper sauce or fried mushroom
seasonal vegetables - fries or potatoes

Dorade 22.5
doradefilet - citroenolie - seizoensgroenten - frites of krieltjes
sea bream fillet - lemon oil - seasonal vegetables - fries or potatoes

Quiche √ 19.5
vegetarische groente quiche - salade - molenaarsbrood
vegetarian vegetable quiche - salad - miller's bread

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
met balletjes
tomato soup with meatballs

Kipvingers met friet 12.5
chicken fingers with fries

Kleintje pasta √ 12.5
met tomatensaus en balletjes
small pasta in tomato sauce with meatballs

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

Passievruchtparfait 9.5
passievrucht parfait - vanille hangop - mango
passionfruit parfait - vanilla cream - mango

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

Kaasplank 15.5
vijf verschillende kaassoorten - stroop
druiven - brood - crackers
selection of local and international cheese
apple syrup - grapes - bread - crackers



√ 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.