



De Witvlucht

Frühstück - Mittagessen - Abendessen

Nachmittagstee/Wein/Bier

Babypartys – Hochzeiten – Geburtstage

Kaffee mit Limburg-Flan

Treffen - Workshops

Couchtische - Grill

und vieles mehr.





De Uitsvlucht

Gemeinsame Zeit inmitten der Natur genießen.

Eingebettet in die grüne Landschaft der Brunssummerheide heißen wir Sie herzlich willkommen zu einem herzhaften Frühstück, einem köstlichen Mittagessen oder einem Gourmet-Abendessen. Mit frischen Zutaten, hausgemachten Spezialitäten und Gerichten für Jung und Alt machen wir jeden Besuch zu einem entspannenden Erlebnis.

Seit über 13 Jahren heißen wir Familien, Urlauber und Erholungssuchende in einem Ort willkommen, an dem Geselligkeit, Qualität und persönlicher Service im Mittelpunkt stehen. Unser Team freut sich, Ihnen täglich zur Verfügung zu stehen und dafür zu sorgen, dass Sie köstliches Essen, persönlichen Service und die Gastfreundschaft genießen, für die De Uitsvlucht bekannt ist.

Wo gutes Essen, Geselligkeit und limburgische Gastfreundschaft aufeinandertreffen.



Einige wichtige Hausregeln;

Hunde sind bis zum Abendessen (17:00 Uhr) erlaubt, sofern andere Gäste nicht gestört werden. Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist auf diesem Gelände nicht gestattet.

Wir servieren pro Tisch oder Gruppe eine Rechnung, unabhängig von der Größe; eine Aufteilung ist leider nicht möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Haben Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse?

Lassen Sie es uns wissen, wir helfen Ihnen gerne.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag	geschlossen
Mittwoch bis Sonntag	von 10:00 bis 21:00 Uhr.



www.deuitsvlucht.nl



info@deuitsvlucht.nl



Frühstück bis 12:00 Uhr



Frühstück De Uitvlucht

14,50

Brötchen | Sauerteigbrot | Croissant | Hähnchenfilet | Schinken | Käse | Ei nach Wahl | verschiedene süße Aufstriche | Orangensaft | 1 Tasse Kaffee oder Tee

Frühstück Deluxe

18,50

Brötchen | Sauerteigbrot | Croissant | Hähnchenfilet | Schinken | Käse | Brie | Ei nach Wahl | Speck | frischer Lachs | verschiedene süße Aufstriche | Orangensaft | 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

Champagnerfrühstück

23,-

Deluxe-Frühstück mit einem Glas Bottega Prosecco
Brötchen | Sauerteigbrot | Croissant | Hähnchenfilet | Schinken | Käse | Brie | Ei nach Wahl | Speck | frischer Lachs | verschiedene süße Aufstriche | Orangensaft | 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

Kinderfrühstück

Brötchen | Croissant | Käse | Schinken | verschiedene süße Aufstriche | Fruchtstäbchen | Getränk nach Wahl

*Für die
Kleinen*

7,50

Französischer Toast

7,50

Süße, gebackene Brote mit Schlagsahne und Puderzucker

Frühstücksbowl mit saisonalem Obst

12,-

Griechischer Joghurt | frisches Obst der Saison | Müsli | Honig

Frühstücksbowl mit Banane und Chokotoff

12,-

Griechischer Joghurt | frische Banane | Müsli | Chokotoff-Sauce

Amerikanische Pfannkuchen

12,-

4 dicke Pfannkuchen | Schokoladensoße | Früchte der Saison | Schlagsahne

Kaffee und mehr...

Brasilianischer Kaffee ist bekannt für seine Milde und sein leicht nussiges Aroma. Diese Mischung besticht durch ihren vollen Körper und einen cremigen, buttrigen Abgang. Sie wurde mit größter Sorgfalt kreiert und bietet ein besonderes Kaffeelerlebnis. Ein Kaffee für Kenner, die Qualität zu schätzen wissen.

Kaffee

Kaffee	3,20
Cappuccino	3,80
Koffie mit Milch	4,-
Espresso	3,20
Doppio Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,80
Latte macchiato	4,20
Flat white	4,30
Entkoffeiniert	0,30
Extra Geschmack Haselnuss Karamell Vanille	0,95
Heiße Schokolade	4,20
Ein Klecks Schlagsahne	0,95
Eiskaffee	5,95
Großer Kaffee	5,95
Babyccino	1,-

Spezialbraten

Wussten Sie...

...dass wir unsere Bohnen selbst rösten (Spezialröstung) und dass dies unseren Kaffees einen einzigartigen Geschmack verleiht? Sowohl ein Lungo als auch ein Espresso-Röstung.

Bohnen pro 500g-Beutel 9,50

Genusskaffee

Likör | Kaffee | Schlagsahne 8,50

Italienisch mit amaretto

Französisch mit Grand Marnier

Irish mit Jameson

Spanisch mit Licor43

Cremig mit Baileys

Limburgen mit Els



Gebäck

Limburger Flan

frischer Limburger Flan vom Bäcker vor Ort

ab 4,75

Warmer Apfelkuchen

mit Schlagsahne

5,95

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne

8,50

Waffle Royal

warme Waffel mit Schlagsahne
mit warmen Kirschen

6,50

8,95

Tipp: Ein süßes
Dessert zum Kaffee

Die Anrichteweise und die Vorspeisen variieren je nach Saison.

High Tea

High Tea Bruijs

unbegrenzt Tee
Suppe

Mini-Sandwiches
warme Snacks
Kuchen, Petit Fours
Pralinen, Scones
und mehr

26,- p.p.
von 2 pers.

High Tea Uitvlucht

Ein Glas Bottega
Prosecco
unbegrenzt Tee
Suppe
Mini-Sandwiches
Vorspeisen, warm
Snacks
Kuchen, Petit Fours

29,- p.p.
vanaf 2 pers.

Tee

Tasse Tee (verschiedene
Geschmacksrichtungen) 3,20

Eine Tasse frischer Minztee 4,40

Eine Tasse frischer 4,40

Ingwertee

Pakete

Kinder-Nachmittagstee / High

Wine & High Beer

Kaffeetische / Mittagessen /

Treffen

Party-Pakete / Buffets

Für weitere Informationen
fragen Sie an der Bar nach.



Getränke

Erfrischungsgetränke

Coca Cola	3,40
Coca Cola zero	3,40
Fanta orange	3,40
Fanta orange zero	3,40
Fanta cassis	3,40
Sprite	3,40
Chaudfontaine Blau	3,40
Chaudfontaine Rot	3,40
Rivella	3,60
Bliss Tonic	3,60
Bliss Bitter lemon	3,60
Bliss Ginger Ale	3,60
Lipton Ice Tea	3,60
Lipton Green Tea	3,60
Red Bull	4,70
Chocomel	3,60
Fristi	3,60
Fuze Tea Green Mango	3,60
Chamomile	

Säfte

Orangensaft	3,70
Apfelsaft	3,70
Tomatensaft	3,70
Frischer Orangensaft	4,80
Apfel-Heidelbeersaft	4,80
Apfelkirschsaft	4,80
Apfel-Ingwer-Saft	4,80
Apfel-Limetten-Minzsaft	4,80

Smoothies

Tropical Erdbeer-Banane	6,95
Paradise Mango-Erdbeere	6,95
Sunset Himbeer-Erdbeere	6,95

Wasser

Flasche Tafelwasser 0.75L still oder sprudelnd	8,-
--	-----

Biere

Unter der Kappe

La Trappe Weiß	6,-
La Trappe Blond	6,-
La Trappe Dubbel	6,-
La Trappe Bockbier	6,50
La Trappe Isid'or	6,40
La Trappe Tripel	6,40
La Trappe Quadrupel	6,70
La Chouffe Blond	6,30
Mc Chouffe	6,50
Chouffe Bok	6,80
Cherry Chouffe	6,80
Duvel	6,80
Duvel 666	6,80
Veltins Radler	4,95
Bavaria Oud Bruin	4,95
Liefmans fruitesse	5,50
Desperados	6,-
Corona	6,-
Weihenstephaner HefeWeisen 50cl	7,20
Grevensteiner	5,50

Vom Fass

Veltins 30CL / 50CL	ab 4,-
La Chouffe	6,30
TIPP; Chouffe en La Trappe vom Fass, tauschend	

Alkoholfreie Biere

Veltins 0%	4,95
Veltins Radler 0%	4,95
La Trappe Nillis / Epos	6,10
Liefmans fruitesse 0%	5,50
Weihenstephaner HefeWeisen 50cl	7,20

Empfohlen:
High Beer / High Wine



Auswahl an warmen und kalten Vorspeisen | 3 Biere oder Weine nach Wahl



Weine & Champagner

Schaumweine & Champagner		Glas	Flasche
Castell Lord Cava Brut, Spanien pur und fruchtig weich und cremig zarte Perlage	6,-	29,-	
Champagne Auguste Lavoisier brut, Frankreich Party weich frisch trocken fruchtig vielseitig komplex		55,-	
Bottega Vino dei Poeti, Prosecco, Italien auch in 0% fruchtig blumig exotische Früchte harmonisch erfrischend	8,-	44,-	
Bottega Moscato 'Il Vino Del Amore', Italien Blumiges und fruchtiges Aroma feiner Geschmack leicht süß	7,-	36,-	

Weißweine		Glas	Flasche
Kaapmoed Chenin Blanc, W.O. Westkap pudrig tropisch saftig mit einem Hauch tropischer Früchte	5,50	24,-	
Piersanti Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Italien Grün-/Goldtöne Blumen Mandeln Ausgewogen Licht	6,50	29,-	
El Meson, Verdejo, Spanien Aprikosen und Pfirsiche exotische Früchte erfrischend elegant	6,-	27,-	
Aurora Chardonnay, Frankreich Pfirsich tropisch seidig-weicher Charakter	6,50	29,-	
Corte Giara, Pinot Grigio, Italien Birne und Cantaloupe kräftig und sanft Zitrusfrüchte	7,50	33,-	
Albades Malvasia, Spanien Aromen von Pfirsich und Apfel reichhaltig gute Intensität weich und frisch	7,-	31,-	

Süße Weißweine		Glas	Flasche
Domaine du Touch, Côtes de Gascogne moëlleux Frankreich tropisch süße Spezialität Honigmelone Aprikose	5,50	24,-	

Weitere Weine



Roséweine		Glas	Flasche
Libbre, Pinot Grigio Rosato, Italien Reife Fruchtnoten Erdbeere Grapefruit hervorragende Frische	5,50	24,-	
Les Vignerons Grenache Merlot rose, Frankreich Kirschroter Rosé Raffinesse Johannisbeere Kirschen vielseitig	6,-	25,-	
Clarendelle Bordeaux Rosé Reife Fruchtnoten Erdbeere frisch ausgewogen Himbeere		42,-	
Rotweine		Glas	Flasche
Les Pierres Dorees Cabernet Sauvignon, Frankreich Granatapfelrot rote Früchte Zimt feine Tannine würzig	5,50	24,-	
Libbre, Primitivo, Italien fruitige aroma's kruidige tonen volle body	6,-	27,-	
El Castilla, Syrah, Spanien Grandios Sanfte Nuancen Kirschen Toffee Gewürze Schokolade	6,50	29,-	
Corte Ottone Brindisi, Negroamaro, Italien Grandios Sanfte Nuancen Kirschen Toffee Gewürze Schokolade	7,-	31,-	
Montgras Quattro red blend Kirschmarmelade schwarzer Pfeffer weiche Konsistenz Cassis		40,-	
Linton Park Café Red, Südafrika Mokka Schokolade komplex Holznoten		42,-	

Port		Glas	
Ramos Pinto Adriano Reserva White einzigartig komplex weißer Portwein hohe Intensität	6,30		
Ramos Pinto Adriano Reserva Tawny Ausgezeichnete Qualität 7 Jahre alt reichhaltig reif Feigen Mandeln	6,30		

Starke Getränke



Sangria

21,-

großer Krug mit frischem Obst

Liköre

ab 5,50

Licor43
Cointreau
Bailey's
Tia Maria
Amaretto
Grand Marnier
La Chouffe
Sambuca
Martini Bianco
Grappa
Malibu
Jonge Jenever
Jagermeister
Schrobbeler/ Els

Rum

ab 6,50

Bacardi, diverse smaken
Brugal

Cognac

ab 8,50

Remy Martin
Hennessy

Gin&Tonic & Fever Tree

ab ?

Gin Mare
Hendricks
Bombay Sapphire

Vodka

ab 6,50

Bols, Absolut
Belvedere, Grey Goose

Whiskey

ab 6,50

Jack Daniels
Chivas
Glenlivet
Tullamore Dew
Maccallan
Glenfiddich 12y, 15y, 18y
& mehr...

Starke Getränke

Alkoholfreie Cocktails

ab 8,50

Mojito
Pornstar Martini

Cocktails

ab 10,-

Mojito

Rum | Minze | Limette

Cranberry Kiss

Wodka | Cranberrysaft | Bols Pfirsich

Balon 43

Licor 43 | Zitronensaft | Sprudelwasser

Cuba Libre

Rum | Cola | Limette

Jack's Godfather

Jack Daniels | Amaretto | Cola

Aperol Spritz

Aperol | Sprudelwasser | Prosecco

Pornstar Martini

Wodka | Maracuja | Vanille | Prosecco

Limoncello Spritz

Limoncello | Prosecco | Sprudelwasser | Zitronen



Für weitere Informationen
fragen Sie an der Bar nach.

Häppchen

Schneidebrett

Handwerklich hergestelltes Brot | hausgemachte Kräuterbutter | Aioli | Oliven | Tomatentapenade

9,50

Nachos Deluxe

Cheddar | Guacamole | Salsa | Crème fraîche | Frühlingszwiebel | Jalapeño

10,50

Pilze 'De Uitvlucht' *

gebratene Champignons in einer cremigen Knoblauch-Kräuter-Sauce mit knusprigem Speck

10,50

Burgundische Rindfleischkroketten

8 handgemachte burgundische Rindfleischkroketten | serviert mit Mayonnaise und Senfdip

9,95

Iberico-Rippchen *

langsam und schonend gegarte Iberico-Rippchen | Mild-würzige Hausmarinade | Frühlingszwiebeln | Chilischoten

13,50

Old Amsterdam Käsekroketten

8 cremige Old Amsterdam® Käsekroketten | serviert mit Chili-Senf-Dip

10,95

Hähnchenhappen

Knusprige Hähnchenstreifen | scharfe Soße | Frühlingszwiebeln | Sesam

10,95

Knusprige Garnelen

Tempura-Garnelen | Limettenmayonnaise

11,50



Gemeinsam genießen

Pinsa Romana

Leicht, luftig und knusprig. Unsere Pinsas werden frisch gebacken und großzügig mit frischen Zutaten belegt. .

Pinsa Burrata

Burrata | sonnengetrocknete Tomaten | Rucola | Balsamico-Essig mit Serrano-Schinken

13,50

+ 3,50

Pinsa Piccante

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | rote Zwiebel | Jalapeño | Honig | Rucola

15,95

Unsere Wurstplatten

Burgunder Planke

cremiger Brie | spianata romana | coppa | Castello Dänischblau | Portwein | Oliven | Limburger Pastete | handwerklich hergestelltes Brot | Tapenaden | Nüsse | Trauben

22,50

Loaded Nachos * = unsere Spezialitäten

scharfes Hackfleisch | Cheddar | Guacamole | Tomatensalsa | Crème Fraîche | Salat | Frühlingszwiebeln | Jalapeños

16,95

'De Uitvlucht' Verkostung *

Burgunder Rindfleischkroketten | Iberico-Rippchen | Knusprige Hähnchenhappen | Mini-Frühlingsrollen | Tempura-Garnelen | Serrano-Schinken | Brie | Reifer Käse | Oliven | Tapenaden | Handwerksbrot | Kräuterbutter

29,95

Bitter Garnitura Deluxe

Hühnernuggets | Frikandellen | Bami Snack | Nasi Snack | Rindfleischkroketten | Käsesoufflés | Fleischbällchen | Frühlingsrollen | würzige Hackfleischsnacks

17,95

Handgemachte Sandwiches

Club Hähnchen *

14,75

gegrillte Hähnchenbrust | Speck | Ei | Salat |
hausgemachte Cocktailsauce | frischer Parmesan

Burgundisch

11,95

zwei burgundische Rindfleischkroketten |
rustikales Sauerteigbrot | Senf | frischer Salat

Carpaccio *

13,95

Rindercarpaccio | Rucola | Trüffelcreme | Parmesan |
Pinienkerne | sonnengetrocknete Tomaten

Gesund

11,95

junger, gereifter Käse | Livar-Schinken | Tomate | Gurke | Freilandeier |
Gewürzgurke | Gemischter Salat | Hausgemachte Cocktailsauce

De Uitvlucht

12,95

Champignons in cremiger Kräutersauce | knuspriger Speck |
überbackener Käse | Schnittlauch

Lachs

13,95

geräucherter Lachs | Salat | Kräutercreme | Tomate | Gurke |
Limetten-Wasabi-Mayonnaise

Brie

12,95

Brie | Feigenmarmelade | Walnuss | Rucola | Tomate | Gurke

Mexikanisches Rindfleisch

13,95

Würziges Hackfleisch | Cheddar | Zwiebeln | Salat | Tomaten |
Gurken | Tacosauce | Chilisauce

Scharfes Hähnchen *

13,95

Hähnchenbrust in Chili gebraten | Salat | Tomate | Gurke |
Samurai-Sauce | Röstzwiebeln

Blutwurst

13,50

Livar Blutwurst (Saisonprodukt)

Smokey Rib *

13,95

zart gegarte Iberico-Rippchen | würzige hausgemachte Marinade |
Salat | rohes Gemüse | Frühlingszwiebeln | Chilischoten

Mittagessen

von 10:00 bis 16:00 Uhr

Luxuriöse Toasts

auf rustikalem Sauerteigbrot und großzügig mit jungem, gereiftem Käse überbacken.

Der Klassiker

9,95

junger, gereifter Käse | Livar-Schinken | Sauce nach Wahl

De Uitvlucht

12,50

Livar-Schinken | junger, gereifter Käse | Champignons in cremiger
Kräutersauce | knuspriger Speck

Hawaii

11,50

junger, gereifter Käse | Livar-Schinken | Ananas | Sauce nach Wahl

Caprese

12,50

frischer Mozzarella | Tomate | grünes Pesto | Rucola

Brie Royale *

13,50

Brie | Serrano-Schinken | Walnüsse | Honig | Rucola

Frisch zubereitete Wraps

Knuspriger Caesar *

13,50

Gegrillte Hähnchenbrustfilets | Parmesan | Salat |
Caesar-Dressing | knuspriger Speck

Mexikaner

13,-

Würziges Hackfleisch | Tacosauce | Salat | Cheddar | Tomate |
rote Zwiebel | Tortilla-Chips

Carpaccio

13,50

Trüffelmayonnaise | sonnengetrocknete Tomaten |
Parmesan | Pinienkerne | Rucola

Verwandle es in ein Menü

+4

mit handgemachten Pommes frites und Mayonnaise



Warme Mittagsgerichte 10.00 - 16.00 Uhr

Eierspeisen

Zubereitet mit Eiern aus Freilandhaltung und serviert auf handwerklich Müllerbrot.

Strammer Max Klassik 12,50
Livar-Kochschinken | junger, gereifter Käse | 3 Eier aus Freilandhaltung | gebratenem Speck + 2,50

Strammer Max 'De Uitvlucht' * 15,95
Livar-Kochschinken | junger, gereifter Käse | Champignons in cremiger Kräutersauce | knuspriger Speck | 3 Eier aus Freilandhaltung

Bauernomelett 15,95
3 Eier aus Freilandhaltung | knuspriger Speck | junger, gereifter Käse | frisches Gemüse der Saison

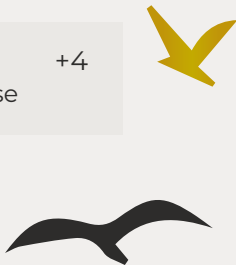
Mittagessen Combo 15,95
kleine Tasse Tomatensuppe | 2 Scheiben handwerklich hergestelltes Müllerbrot | Spiegelei mit Schinken und Käse | Burgunder Rindfleischkrokette | Senf

Vegetarisches Mittagessen Combo 16,50
kleine Tasse Tomatensuppe | 2 Scheiben handwerklich hergestelltes Müllerbrot | Spiegelei mit Käse | 2 Wildpilzkroketten | Senf

Verwandle es in ein Menü +4
mit handgemachten Pommes frites und Mayonnaise

Lieber ein Mittagsmenü?
Dann schauen Sie sich unser
2-Gänge-Mittagsmenü an.

* unsere Spezialitäten



Warme Mittagsgerichte 10.00 - 16.00 Uhr

Hausgemachte Suppen

serviert mit handwerklich hergestelltem Brot und Kräuterbutter

Chef-Suppe
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der wechselnden saisonalen Suppe.

Großmutter's Tomatensuppe 8,75
Herzhafte Tomatensuppe | nach Großmutter's Rezept

Französische Zwiebelsuppe 8,95
traditionelle Zwiebelsuppe | mit jungem, gereiftem Käse überbacken

Burger

Alle Burger werden mit einem 220 Gramm schweren Premium-Burger zubereitet und auf einem weichen Brioche-Brötchen mit frischen Pommes frites, Mayonnaise und Salat serviert.

Doppelter Speck + 2,-
Extra cheddar + 1,50

The Ranger für alle, die einfach nur einen perfekten Burger wollen. 18,-
Premium-Burger (220 g) | Brioche-Brötchen | hausgemachte Bургersauce | Salat | Tomate | rote Zwiebel

Smokey BBQ 19,50
Premium-Burger (220 g) | Brioche-Brötchen | Cheddar | knuspriger Speck | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce | Salat

The Outpost * unser charakteristischer Burger 21,-
Premium-Burger (220 g) | Brioche-Brötchen | hausgemachte Bургersauce | Cheddar | knuspriger Speck | Röstzwiebeln | Gewürzgurke | Salat | Tomate

Campfire Heat für alle, die es gerne etwas schärfer mögen 22,-
220-Gramm-Premium-Burger | Brioche-Brötchen | Cheddar | knuspriger Speck | BBQ-Sauce | Jalapeños | Chipotle-Mayonnaise | Röstzwiebeln | Salat

The Heavyweight für den wirklich großen Hunger 23,-
220 g Premium-Burger | Brioche-Brötchen | Cheddar | knuspriger Speck | Zwiebelringe | Spiegelei | hausgemachte Bургersauce | Jalapeños | Salat

Warme Mittagsgerichte 10.00 - 16.00 Uhr

Pfannkuchen

frisch gebacken und nach einem traditionellen Rezept zubereitet

Süß

Natürlich 11,50

Banane & Nutella 13,95

Apfel & Zimt 12,95

Kinder Bueno 14,95

Herzhaft

Schinken und Käse 14,95

Speck und Käse 14,95

Mini-Pfannkuchen

mit Puderzucker und Schlagsahne

mit Vanilleeis

8,95

10,95

Mini-Pfannkuchen Deluxe

mit Vanilleeis | Chocotoff-Sauce | Schlagsahne

11,95

Zusätzlicher Belag?



Vanilleeis 2,50

Creme 1,-

Nutella 1,50

FrISChe Erdbeeren (Saison) 2,50

Warme Mittagsgerichte 10.00 - 16.00 Uhr

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen sind frisch gebacken und reichlich belegt.
Perfekt für ein Mittagessen oder ein leichtes Abendessen.

Speck und Lauch

Crème fraîche | knusprig gebratener Speck | Lauch |
rote Zwiebel | frischer Parmesan | Schnittlauch

14,95

Geräucherter Lachs

Crème fraîche | rote Zwiebel | grüner Spargel | Rucola | Dill |
Honig-Senf

16,95

Brie Deluxe

Crème fraîche | Serrano-Schinken | rote Zwiebel | Apfel | Walnuss | Honig

15,95

Der Förster *

Crème fraîche | Champignons | Speck | frischer Parmesan | Rucola |
Trüffelmayonnaise

15,50

Warme Mittagsgerichte

Tex-Mex Taco Bowl

Würziges Hackfleisch | Knusprige Tacos | Cheddar | Frischer Salat
| Tacosauce | Chilisauce | FrISChe Pommes frites

19,95

Limburger Hühnerpastete

in einem knusprigen Blätterteigkuchen | frISChe Pommes frites | Salat

19,95

Omas Limburg-Eintopf

Langsam gegartes Rindfleisch | nach traditionellem Limburger
Rezept | frISChe Pommes frites | frischer Salat

23,50

Trüffelravioli *

FrISChe Ravioli gefüllt mit Champignons | cremige Trüffelsauce |
sautierte Champignons | Parmesan | Rucola

21,50

2-Gänge-Mittagsmenü De Uitvlucht

18,95

Wählen Sie eine hausgemachte Suppe und eines unserer beliebtesten Sandwiches.

Anlasser

- Großmutter's Tomatensuppe
- Chef-Suppe

Hauptgericht

- Gesund
- Scharfes Hähnchen
- Die Flucht
- Carpaccio
- Brie Deluxe
- Geräucherter Lachs

Mahlzeiteinsalat

serviert mit handwerklich hergestelltem Brot und hausgemachter Kräuterbutter

Salad 'De Uitvlucht' *

17,95

gemischter Salat | gebratene Champignons | knuspriger Speck | hausgemachtes Dressing

Geräucherter Lachs

19,95

geräucherter Lachs | rote Zwiebel | gemischter Salat | Limetten-Wasabi-Mayo

Knuspriges Caesar-Hähnchen

18,95

Knusprige Hähnchenfilets | Freilande | frischer Parmesan | gebratener Speck | Croutons | Caesar-Dressing

Scharfe Scampi

19,50

Warme marinierte Scampi | Gemischter Salat | Rote Zwiebeln | Hausgemachtes Chili-Dressing

Möchten Sie anschließend noch eine Tasse Kaffee, Cappuccino oder Tee?



Tasse Kaffee, Cappuccino oder Tee

+ 3,-

3-Gänge-Menü De Uitvlucht

39,-

Stellen Sie sich aus den unten aufgeführten Gerichten Ihr eigenes Lieblings 3-Gänge-Menü zusammen.

Vorspeisen

Großmutter's Tomatensuppe

großzügig gefüllte Tomatensuppe | nach Großmutter's Rezept

Chef-Suppe

Suppe der Saison

Rindercarpaccio

+ 2,50

Trüffelcreme | Parmesan | Pinienkerne | sonnengetrocknete Tomaten | Rucola

Pilze 'De Uitvlucht'

gebratene Champignons in cremiger Knoblauch-Kräuter-Sauce | knuspriger Speck

Garnelenkroketten

+ 2,50

handgemachte Garnelenkroketten (2 Stück) | hausgemachte Remoulade | frischer Salat

Mehr anzeigen auf der nächsten Seite



Uitvlucht Auswahlmenü

3-Gänge-Menü De Uitvlucht

39,-

Stellen Sie sich aus den unten aufgeführten Gerichten Ihr eigenes Lieblings 3-Gänge-Menü zusammen.

Hauptgerichte

Schnitzel 'De Uitvlucht' *unser Hausfavorit*

250 g goldbraun gebratenes Schnitzel | gebratene Champignons in cremiger Knoblauch-Kräuter-Sauce | knuspriger Speck

Langsam gegarte Spareribs

langsam gegarte Spareribs | hausmariniert in unserer mild-würzigen BBQ-Marinade | Knoblauchsauce | BBQ-Sauce

Gemischter Grill 'De Uitvlucht'

+ 4,-

großzügige Auswahl unserer Grillfavoriten: Zartes Schweinefiletmedaillon | Schnitzel | Spareribs | Gegrillter Hähnchenspieß | Sauce nach Wahl

Gebratener Lachs mit Haut

frisches Lachsfilet, in der Pfanne gebraten, mit Haut | serviert mit einer cremigen Weißwein-Dill-Sauce

Pasta Pollo

Hähnchenbrust | Champignons | Trüffelcremesauce | frischer Parmesan | Rucolaa

The Outpost

Premium-Burger (220 g) | Brioche-Brötchen | hausgemachte Burgersauce | Cheddar | knuspriger Speck | Röstzwiebeln | Gewürzgurke | Salat | Tomate

Trüffelravioli

frische Ravioli gefüllt mit Champignons | cremige Trüffelsauce | sautierte Champignons | Parmesan | Rucola

Mehr anzeigen
auf der nächsten Seite

Uitvlucht Auswahlmenü

3-Gänge-Menü De Uitvlucht

39,-

Stellen Sie sich aus den unten aufgeführten Gerichten Ihr eigenes Lieblings 3-Gänge-Menü zusammen.

Süßes Ende

Crème Brûlée du Chouffe

klassische Crème Brûlée | La Chouffe-Likör | Spekulatius-Eis

Dame Blanche 'De Uitvlucht'

Vanilleeis | cremige Chocotoff-Sauce | Bastogne-Crumble | Schlagsahne

New York Cheesecake

Rote-Früchte-Coulis | frische rote Früchte | Schlagsahne

Chocolade Lava Cake

warmer Lavakuchen | Vanilleeis | Bastogne-Crumble | Schlagsahne

Das perfekte Ende
Kombinieren Sie Ihr Dessert
mit einer unserer
Kaffeespezialitäten



Kindermenü

unsere kleinen Abenteurer

Speziell für unsere jüngsten Gäste (bis zu 10 Jahre)

Kindersuppe 4,95

Zur Auswahl: unsere hausgemachte Tomatensuppe oder die Tagessuppe.

Kinderbox 'De Uitvlucht' 10,95

Schöne Kinderbox mit Soßen, einer netten Überraschung und einer Süßigkeit.

Auswahl

Mini-Schnitzel

Pommes-Party mit Frikandel oder Kroketten

Snack- Spaß mit Chicken Nuggets oder Rindfleischkroketten

Spaghetti Bolognese für Kinder

Kleine Margherita Pizza oder Hawaiianischer Pizza

Kinderpfannkuchen mit Belag

Extra Gemüse 2,95

Behälter mit Tomaten / Gurken / warmem Gemüse

Kinder-Waldfreunde-Coupe 6,50

2 Kugeln Eiscreme mit Schlagsahne | bunte Streusel |

Eine schöne Überraschung | serviert in einem fröhlichen Kinderbecher



Vervollständigen Sie Ihr Menü!
Kinder-Eisbecher für nur 4,95 €
zu jedem Kindermenü.



Abendessen - Vorspeisen

ab 16:30 Uhr

Schneidebrett 9,50

handwerklich hergestelltes Brot | hausgemachte Kräuterbutter | Aioli
| Oliven | Tomatentapenade

Rindercarpaccio * 15,-

Trüffelcreme | Parmesan | Pinienkerne |
sonnengetrocknete Tomaten | Rucola

Nachos Deluxe 10,50

Cheddar | Guacamole | Salsa | Crème fraîche | Frühlingszwiebel | Jalapeño

Pilze 'De Uitvlucht' * 10,50

Gebratene Champignons in cremiger Knoblauch-Kräuter-Sauce |
knuspriger Speck

Garnalengkroketten 14,95

Handgemachte Garnalengkroketten (2 Stück) |
hausgemachte Remoulade | frischer Salat

Scampi al Aliolo 14,95

Gebratene Scampi in Knoblauch und hausgemachter Kräuterbutter

Burrata 13,95

Burrata | Tomaten | Balsamico | Basilikumöl | Toast

Iberico Ribfingers * 13,50

Langsam und schonend gegarte Iberico-Rippchen | leicht würzige
Hausmarinade | Frühlingszwiebeln | Chilischoten

Empfohlen:
3-Gänge-Menü für 39,-



Abendessen - Vorspeisen ab 16:30 Uhr

Hausgemachte Suppen

serviert mit handwerklich hergestelltem Brot und Kräuterbutter

Chef-Suppe

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der wechselnden saisonalen Suppe.

Großmutter's Tomatensuppe 8,75
Herzhafte Tomatensuppe | nach Großmutter's Rezept

Französische Zwiebelsuppe 8,95
traditionelle Zwiebelsuppe | mit jungem, gereiftem Käse überbacken

Gemeinsam genießen

Pinsa Burrata 13,50
Burrata | sonnengetrocknete Tomaten | Rucola | Balsamico-Essig
mit Serrano-Schinken + 3,50

Pinsa Piccante 15,95
Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | rote Zwiebel |
Jalapeño | Honig | Rucola

Burgunder Planke 22,50
cremiger Brie | spianata romana | coppa | Castello Dänischblau |
Portwein | Oliven | Limburger Pastete | handwerklich hergestelltes
Brot | Tapenaden | Nüsse | Trauben

Loaded Nachos 16,95
Scharfes Hackfleisch | Cheddar | Guacamole | Tomatensalsa | Crème
fraîche | Salat | Frühlingszwiebeln | Jalapeños

'De Uitvlucht' Verkostung * 29,95
Burgunder Rindfleischkroketten | Iberico-Rippchen | Knusprige
Hähnchenhappen | Mini-Frühlingsrollen | Tempura-Garnelen |
Serrano-Schinken | Brie | Reifer Käse | Oliven | Tapenaden |
Handwerksbrot | Kräuterbutter

Abendessen - Hauptgerichte ab 16:30

Burger

Alle Burger werden mit einem 220 Gramm
schweren Premium-Burger zubereitet und auf
einem weichen Brioche-Brötchen mit frischen
Pommes frites, Mayonnaise und Salat serviert.

Doppelter Speck + 2,-
Extra cheddar + 1,50

The Ranger *für alle, die einfach nur einen perfekten Burger wollen.* 18,-
Premium-Burger (220 g) | Brioche-Brötchen | hausgemachte
Burgersauce | Salat | Tomate | rote Zwiebel

Smokey BBQ 19,50
Premium-Burger (220 g) | Brioche-Brötchen | Cheddar | knuspriger
Speck | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce | Salat

The Outpost * *unser charakteristischer Burger* 21,-
Premium-Burger (220 g) | Brioche-Brötchen | hausgemachte Burgersauce |
Cheddar | knuspriger Speck | Röstzwiebeln | Gewürzgurke | Salat | Tomate

Campfire Heat *für alle, die es gerne etwas schärfer mögen* 22,-
220-Gramm-Premium-Burger | Brioche-Brötchen | Cheddar | knuspriger
Speck | BBQ-Sauce | Jalapeños | Chipotle-Mayonnaise | Röstzwiebeln | Salat

The Heavyweight *für den wirklich großen Hunger* 23,-
220 g Premium-Burger | Brioche-Brötchen | Cheddar | knuspriger Speck |
Zwiebelringe | Spiegelei | hausgemachte Burgersauce | Jalapeños | Salat

Empfohlen:
3-Gänge-Menü für 39.-

Alle Hauptgerichte werden mit handgemachten Pommes frites,
saisonalem Gemüse und Mayonnaise serviert. Zusätzliche Beilagen
können Sie bei Ihrem Gastgeber oder Ihrer Gastgeberin bestellen.

Abendessen - Hauptgerichte

ab 16:30

Fleisch

Omas Limburg-Eintopf

langsam gegartes Rindfleisch nach einem traditionellen Rezept einer Limburger Familie

22,95

Orientalisches Schweinefilet-Satay

marinierte Schweinefilet-Saté-Spieße | cremige Saté-Sauce | knusprige Zwiebeln | Krabbenchips

25,95

Langsam gegarte Spareribs *

langsam gegarte Spareribs | hausmariniert in unserer mild-würzigen BBQ-Marinade | Knoblauchsauce | BBQ-Sauce

28,50

Wiener Schnitzel

250 g goldbraun gebratenes Schweineschnitzel | Wahlweise mit Pfeffer-, Pilz- oder Stroganoff-Sauce | Wahlweise mit hausgemachter Sauce

23,95

Schnitzel de Uitvlucht

← *unser Hausfavorit*

250 g goldbraun gebratenes Schnitzel | gebratene Champignons in cremiger Knoblauch-Kräuter-Sauce | knuspriger Speck

25,95

Gegrilltes irisches Steak

200 g zartes, gegrilltes irisches Rindersteak | Wahlweise mit Pfeffer-, Pilz- oder Stroganoff-Sauce | Wahlweise mit hausgemachter Sauce

28,50

Gegrilltes Ribeye

geschmackvolles gegrilltes Ribeye-Steak mit Chimichurri

33,95

Gegrillte Schweinefiletmedaillons

zarte, gegrillte Schweinefiletmedaillons | mit einer cremigen Sauce Ihrer Wahl

27,95

Gemischter Grill 'De Uitvlucht' *

großzügige Auswahl unserer Grillfavoriten: Zartes Schweinefiletmedaillon | Schnitzel | Spareribs | Gegrillter Hähnchenspieß | Sauce nach Wahl

33,95

Wahlweise hausgemachte Sauce: Pilz-Sahnesauce, Pfeffer-Sahnesauce oder Stroganoff-Sauce



Abendessen - Hauptgerichte

ab 16:30

Vegan



Vegan Tacos

großzügig gefüllte Taco-Schalen mit sautiertem Saisongemüse | Avocado-Dip | gewürzten Kartoffeln | Walnüssen

19,95

Veganer Hähnchenburger

100 % pflanzlicher Burger im Brioche-Brötchen | Salat | Tomate | Gurke | rote Zwiebel | vegane Burgersauce

21,95

Trüffelravioli

frische Ravioli gefüllt mit Champignons | cremige Trüffelsauce | sautierte Champignons | Parmesan | Rucola

22,95

Fisch

Gegrillter Wolfsbarsch *

zartes Wolfsbarschfilet | Tomaten-Crumble | Basilikumöl | Antiboise

28,50

Piri-Piri-Scampi

in pikanter Sauce und mediterranen Kräutern gebratene Scampi

26,95

Knusprig gebratener Kabeljau

zartes Kabeljaufilet mit knuspriger Kräuterkruste | cremige Sauce Hollandaise

28,50

Gebratener Lachs mit Haut

Frisches Lachsfilet mit Haut in der Pfanne gebraten | cremige Weißwein-Dill-Sauce

26,95

Surf & Turf

zartes irisches Steak mit einem Spieß gegrillter, würziger Scampi | Kräuterbutter | Sauce nach Wahl

33,50

Alle Hauptgerichte werden mit handgemachten Pommes frites, saisonalem Gemüse und Mayonnaise serviert. Zusätzliche Beilagen können Sie bei Ihrem Gastgeber oder Ihrer Gastgeberin bestellen



Abendessen - Hauptgerichte ab 16:30

Maaltijdsalades	
serviert mit handwerklich hergestelltem Brot und hausgemachter Kräuterbutter	
Salad 'De Uitvlucht' *	17,95
gemischter Salat gebratene Champignons knuspriger Speck hausgemachtes Dressing	
Geräucherter Lachs	19,95
geräucherter Lachs rote Zwiebel gemischter Salat Limetten-Wasabi-Mayo	
Knuspriges Caesar-Hähnchen	18,95
Knusprige Hähnchenfilets Freilandeier frischer Parmesan gebratener Speck Croutons Caesar-Dressing	
Scharfe Scampi	19,50
Warme marinierte Scampi Gemischter Salat Rote Zwiebeln Hausgemachtes Chili-Dressing	

Flammkuchen	
Unsere Flammkuchen sind frisch gebacken und reichlich belegt. Perfekt für ein Mittagessen oder ein leichtes Abendessen.	
Speck und Lauch	14,95
Crème fraîche knusprig gebratener Speck Lauch rote Zwiebel frischer Parmesan Schnittlauch	
Geräucherter Lachs	16,95
Crème fraîche rote Zwiebel grüner Spargel Rucola Dill Honig-Senf	
Brie Deluxe	15,95
Crème fraîche Serrano-Schinken rote Zwiebel Apfel Walnuss Honig	
Der Förster *	15,50
Crème fraîche Champignons Speck frischer Parmesan Rucola Trüffelmayonnaise	

* unsere Spezialitäten

Abendessen - Hauptgerichte ab 16:30

Beilagen		<i>Absolut empfehlenswert!</i>
Handgemachte Pommes		4,50
Trüffelpommes		7,50
Süßkartoffelpommes Trüffelmayonnaise Parmesan Frühlingszwiebeln		
Bratkartoffeln		4,95
Süßkartoffelpommes		5,50
Gebratene Champignons		4,50
Warme saisonale Gemüsesorten		3,95
Hausgemachtes Apfelmus		3,95
Portion warme Soße		3,95
Portion kalte Soße		1,25

Frisch belegte Pizzen	
reichhaltig belegt mit den leckersten Zutaten	
Pizza mit scharfer Salami	16,95
Tomatensauce junger, gereifter Käse scharfe Salami Oregano	
Pizza Taco	17,95
Tomatensauce Mozzarella würziges Hackfleisch Eisbergsalat Tacosauce Chilisauce	
Hawaiianische Pizza	16,95
Tomatensauce Mozzarella junger, gereifter Käse Livar-Schinken Ananas Oregano	
Pizza Burrata	18,95
Tomatensauce Burrata Parmaschinken Tomate Rucola Basilikum Pesto balsamisch	

Abendessen - Hauptgerichte ab 16:30

Pasta

Frisch zubereitete Pastagerichte mit authentischem Geschmack und täglich frischen Zutaten. Wählen Sie zwischen Spaghetti oder Fusilli. Bevorzugen Sie glutenfreie Gerichte? Fragen Sie uns gerne nach den Möglichkeiten.

Pasta Bolognese 16,50
traditionelle Bolognese-Sauce | Parmesankäse

Pasta Aglio e Olio mit Scampis 22,50
gebratene Scampi | Knoblauch | Chilischote | Olivenöl | Petersilie

Pasta Lachs 23,95
gebratener Lachs | cremige Weißwein-Dill-Sauce | Parmesan | Rucola

Steak Tartufo 24,95
gegrilltes irisches Steak | Champignons | Trüffelcreme | Parmesan | Rucola

Pasta Burrata 17,95
cremige Burrata | hausgemachte Napolitana | Basilikum | Rucola | frischer Parmesankäse

Pasta Pollo 22,95
Hähnchenbrust | Champignons | Trüffelcremesauce | frischer Parmesan | Rucola

Trüffelravioli 22,95
Frische Ravioli gefüllt mit Champignons | cremige Trüffelsauce | sautierte Champignons | Parmesan | Rucola

 *auch glutenfreie Nudeln*

Desserts süßes Ende

Von herzhaften Klassikern bis hin zu köstlichen Eisbechern... für Dessert ist immer Platz.

Crème Brûlée du Chouffe * 9,95
klassische Crème Brûlée | La Chouffe-Likör | Spekulatius-Eis

Dame Blanche 'De Uitvlucht' * 9,50
Vanilleeis | cremige Chocotoff-Sauce | Bastogne-Crumble | Schlagsahne

New York Cheesecake 9,50
Rote-Früchte-Coulis | frische rote Früchte | Schlagsahne

Schokoladen-Lava-Kuchen 9,95
warmer Lavakuchen | Vanilleeis | Bastogne-Crumble | Schlagsahne

Bananensplit 10,95
Banane | Vanilleeis | Schokoladensoße | Schlagsahne | Knusprige Nüsse

Sommerzaunkönig (Saison) 9,95
Vanilleeis | Erdbeeren | Erdbeersauce | Schlagsahne

Warmer Apfelstrudel 7,95
frisch aus dem Ofen | Vanilleeis | Vanillesauce | Schlagsahne

Waffle Royal 8,95
warme Waffel | Warme Amarena-Kirschen | Vanilleeis | Schlagsahne |
Eine Kugel Eiscreme separat serviert + 2,-

Limburger Flan ab 4,75
frischer Limburger Flan vom Bäcker vor Ort

Warmer Apfelkuchen 5,95
mit Schlagsahne
eine leckere Kugel Eiscreme dazu + 2,-

Der perfekte Abschluss: Runden Sie Ihr Dessert mit einem köstlichen Kaffee oder einer unserer Kaffeespezialitäten ab.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter zu den Möglichkeiten



Vielen Dank für Ihren Besuch bei De Uitvlucht.

Wir hoffen, Sie haben Ihren Besuch genossen und
freuen uns darauf, Sie bald wiederzusehen!

Auswahl des Küchenchefs



Unser Küchenteam arbeitet ständig an neuen Kreationen. Auf dieser Seite finden Sie Gerichte, die schon bald einen festen Platz auf unserer Speisekarte finden könnten. Wir schätzen Ihre Meinung sehr!

Getränke

Erdbeer-Matcha

6,95

cremiger Matcha-Eiskaffee mit Erdbeerpüree | serviert mit Eiswürfeln
| frisch, cremig und überraschend lecker

Frühstück

Frühstücksbrötchen

10,95

Croissant-Brötchen | Kräuterfrischkäse | Omelett | Cheddar |
Speck | Sriracha-Mayonnaise

Mittagessen

Lachs-Bagel

14,50

geräucherter Lachs | Kräuterfrischkäse | Avocado | Dill | rote
Zwiebel | Gurke | Wasabi-Mayonnaise | Rucola

Avocado-Smash

14,95

Sauerteigbrot | zerdrückte Avocado | pochiertes Ei |
Kirschtomate | Feta | Dukkah | Basilikumöl

Caesar Chicken Deluxe

14,95

handgemachtes Baguette | knusprige Hähnchenfilets | Römersalat |
Parmesan | knuspriger Speck | gekochtes Ei | Caesar-Dressing

Auswahl des Küchenchefs

Unser Küchenteam arbeitet ständig an neuen Kreationen. Auf dieser Seite finden Sie Gerichte, die schon bald einen festen Platz auf unserer Speisekarte finden könnten. Wir schätzen Ihre Meinung sehr!

Abendessen - Vorspeisen

Thunfisch-Tataki 15,95
angebratener Thunfisch | Wakame | Sesam | Wasabi-Mayonnaise | Röstzwiebeln

Rote-Bete-Carpaccio 13,50
dünn geschnittene Rote Bete | cremiger Ziegenkäse | Walnüsse | Rucola | Balsamico-Sirup | Basilikumöl

Abendessen – Hauptgerichte

Thai Green Curry 24,95
cremiges grünes Curry | Gegrilltes Hähnchen | Knackiges Gemüse | Kokosmilch | Jasminreis

Desserts

Warmer Keksteig 9,95
Frisch gebackener Schokoladenkeksteig | Vanilleeis | Karamellsauce | Schlagsahne

Affogato 'De Uitvlucht' 6,95
Vanilleeis | garniert mit einem frischen doppelten Espresso | reiner Bastogne-Crumble

