

# WELKOM BIJ DE LA FRONTIÈRE BED & BORRELBISTRO

Wij zijn Martijn en Silvia Stuit: een ondernemend stel met een grote liefde voor gastvrijheid, smaak en sfeer. Onze achtergronden vullen elkaar naadloos aan waardoor we samen een sterk en compleet team vormen.

Martijn komt uit de wereld van design, marketing en branding, maar voelt zich het meest thuis in de keuken. Koken is voor hem een beleving: intuïtief, creatief en met veel liefde voor pure smaken. In De La Frontière kookt hij eerlijk en seizoensgebonden, zonder poespas, maar altijd met dat beetje extra dat raakt en blijft.

Silvia is het warme hart van de gastvrijheid. Met haar achtergrond in horeca, zorg en organisatie zorgt zij voor rust, aandacht en een oprechte ontvangst. Ze voelt aan wat gasten nodig hebben en creëert een sfeer waarin iedereen zich direct welkom en gezien voelt.

Onze keuze voor De La Frontière komt voort uit onze liefde voor het Zuid-Limburgse heuvel-landschap. De rust, ruimte en seizoenen inspireren ons dagelijks. Deze plek voelde meteen goed: groot genoeg voor onze ambities, klein genoeg om persoonlijk en warm te blijven.

We werken zoveel mogelijk met streekproducten en lokale makers. Het beste uit Limburg willen we niet alleen laten zien, maar vooral laten proeven. Want voor ons draait alles om beleving: een welkom dat rust geeft, een gerecht dat blijft hangen en een sfeer die je omarmt.

De La Frontière Bed & Borrelbistro is meer dan een onderneming. Het is de plek waar onze passies samenkomen en waar gastvrijheid voelt als thuiskomen.

Of, zoals we hier in Limburg zeggen:  
Geneet, Genot, Genoten.



*Heeft u een allergie of dieetwens?*

*Laat het ons weten. Wij informeren u graag over de allergenen in onze gerechten.*



**GENEET, GENOT, GENOTEN.**



  
**DE LA FRONTIÈRE**  
BED & BORRELBISTRO  
SLENAKEN - 1919

**GENEET, GENOT, GENOTEN.**

# EEN STUKJE HISTORIE

## DE LA FRONTIÈRE – WAAR GRENZEN VERVAGEN EN VERHALEN BEGINNEN”

Aan de rand van het schilderachtige dorpje Slenaken, waar het Limburgse heuvelland zacht overvloeit in België, staat al meer dan anderhalve eeuw een markant gebouw: De La Frontière. De naam – Frans voor “de grens” – verwijst niet alleen naar de ligging vlak bij de landsgrens, maar ook naar de rol die deze plek al generaties lang speelt als ontmoetingspunt voor reizigers.

Het gebouw zelf dateert uit circa 1870, een tijd waarin Slenaken nog een klein agrarisch dorp was, gelegen op een kruispunt van oude handels- en verbindingswegen.

Reizigers, smokkelaars, handelaren en pelgrims trokken door het Gulpdal en vonden hier een plek om uit te rusten, verhalen te delen en zich te warmen aan de gastvrijheid die Limburg zo kenmerkt.

Vanaf 1919 kreeg De La Frontière een nieuwe bestemming als herberg en restaurant – en groeide het uit tot een begrip in de regio. In een tijd waarin het toerisme in Zuid-Limburg langzaam opkwam, vormde de herberg een ideale uitvalsbasis voor wandelaars en levensgenieters die de glooiende heuvels wilden ontdekken.

Slenaken zelf kent een lange geschiedenis, die teruggaat tot de middeleeuwen, met eerste vermeldingen rond 1252. Door de eeuwen heen werd het dorp gevormd door zijn ligging in het grensgebied: beïnvloed door zowel Nederlandse, Belgische als Duitse invloeden. Die mix van culturen proef je nog altijd – en nergens zo sterk als op plekken als De La Frontière.

Door de jaren heen veranderde de herberg van functie en eigenaar, maar één ding bleef constant: de rol als warme pleisterplaats. Of het nu ging om boeren die na een lange dag neerstreken, wielrenners tijdens de Amstel Gold Race, of moderne reizigers op zoek naar rust – De La Frontière bleef een plek waar je welkom bent.

Vandaag de dag leeft die traditie voort in een moderne vorm: een plek waar gastvrijheid, streekproducten en het goede leven samenkomen. Een plek waar tijd even vertraagt – precies zoals het al meer dan een eeuw gebeurt.

Ontdek onze zorgvuldig  
geselecteerde speciaalbieren  
– van krachtige tripels en rijke  
dubbels tot frisse blondes en  
karaktervolle klassiekers.

Of je nu zin hebt in iets vertrouwd  
of juist iets nieuws wilt proeven,  
er is voor ieder moment en elke  
smaak een passend glas te  
vinden. Proost en geniet!



  
**GULPENER**

# BIEREN

## VAN DE TAP

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Une Bière De La Frontière Tripel | 6,2 |
| Gerardus Dubbel                  | 5,8 |
| Gerardus Blond                   | 5,8 |
| Gulpener Wisseltap 0,3           | 5,6 |
| Gulpener Wisseltap 0,5           | 8,6 |
| Gulpener Korenwolf Wit 0,3       | 5,8 |
| Gulpener Korenwolf Wit 0,5       | 8,5 |
| Chateau Neubourg Pilsner 0,3     | 4,8 |
| Chateau Neubourg Pilsner 0,5     | 7,9 |

## ALCOHOLVRIJ

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Gulpener 0,3 IPA           | 5,2 |
| Gulpener Korenwolf Wit 0,0 | 5,5 |
| Gulpener Original 0,0      | 4,8 |
| Gulpener Radler 0,0        | 4,8 |
| Gulpener 0,3 Weizen        | 5,4 |
| Gerardus Blond 0,0         | 5,4 |
| Liefmans Fruitesse 0,0     | 5,6 |
| La Trappe Epos 0,0         | 5,9 |
| Weihenstephaner 0,0 (50cl) | 6,5 |

## SPECIAALBIER

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| La Trappe Isid'or           | 6,2 |
| La Trappe Quadrupel         | 6,9 |
| Val Dieu Blonde             | 6,4 |
| Val Dieu Brune              | 6,4 |
| Westmalle Dubbel            | 6,2 |
| De Koninck Bolleke          | 5,8 |
| Bon Secours Tradition Blond | 6,5 |
| Bon Secours Prestige Tripel | 6,5 |
| Kasteelbier Rouge           | 6,8 |
| La Chouffe                  | 6,4 |
| Paix Dieu                   | 7,5 |
| Duvel                       | 6,4 |
| Weihenstephaner (50cl)      | 6,9 |
| Desperados                  | 6,5 |

## BIERPROEVERIJ

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Drie biertjes van de tap naar keuze       | 9,8 |
| Bierproeverij + Portie bitterballen 6 st. | 15  |



**GULPENER**

GENEET, GENOT, GENOTEN.

# LUNCH

VAN 11:30  
TOT 15:00

Geniet van één van onze specialiteiten: 'Pain Grillé'.

Ambachtelijk gegrild molenaarsbrood, royaal belegd met dagverse ingrediënten en klassieke smaken.

Eenvoud en kwaliteit staan bij elk gerecht centraal en wordt met zorg samengesteld voor een pure en smaakvolle beleving.



### **PAIN GRILLÉ SAUMON**

Gegrild molenaarsbrood met gerookte zalm, verse dille, verse roomkaas, kappertjes, rode ui en mosterd dille saus.

19,5

### **PAIN GRILLÉ CARPACCIO**

Gegrild molenaarsbrood met carpaccio, pesto, rucola, pijnboompitjes, bacon kruim, parmezaanse kaas, truffelmayonaise, en balsamico crème.

19,5

### **PAIN GRILLÉ TOMATE**

Gegrild molenaarsbrood met huisgemaakte knoflook crème, gemarineerde tomatenblokjes, rucola, basilicum, balsamico crème en parmezaanse kaas.

18,5

### **COURGETTE/BROCCOLI SOEP**

Huisgemaakte courgette/broccoli soep met zalmsnippers. Geserveerd met geroosterd brood en huisgemaakte kruidenboter.

10,5

### **TOMAAAT/PAPRIKA SOEP**

Huisgemaakte tomaat/paprika soep met gehaktballetjes. Geserveerd met geroosterd brood en huisgemaakte kruidenboter.

10

### **BURGER DE LA FRONTIÈRE**

Brioche met runderburger, romaanse sla, tomaat, bacon, gebakken uienringen, cheddar kaas en hamburger saus De La Frontière geserveerd met friet.

22

### **LIMBURGS ZUURVLEES**

Traditioneel Limburgs Zuurvlees geserveerd met ambachtelijke friet.

21

### **BROOD RUNDVLEESKROKETTEN**

Gegrild molenaarsbrood met 2 ambachtelijke vleeskroketten.

17,5

### **BROOD GARNALENKROKETTEN**

Gegrild molenaarsbrood met 2 ambachtelijke garnalenkroketten.

19,5

### **PASTA VERDI**

Spaghetti met een heerlijk zachte verse courgette-spinaziesaus De La Frontière en geruld gehakt.

19

### **SALADE SAUMON**

Verse salade met gerookte zalm, verse dille, kappertjes, rode ui, komkommer, tomaatjes en mosterd dille dressing.

18,5

### **SALADE CARPACCIO**

Verse salade met carpaccio, pesto, pijnboompitjes, bacon kruim, komkommer, tomaatjes, parmezaanse kaas en balsamico dressing.

18,5

### **SALADE WATERMELOEN**

Heerlijke frisse zoete watermeloenblokjes met fetta, citroen, balsamico azijn, olijfolie, pijnboompitjes, rucola en verse basilicum.

15,5



# PIQUE & PAQUE

VANAF 15:00

Delen is gezelliger en smaakt altijd beter!  
Kies jullie favoriete hapjes en maak er samen een goed gevulde borreltafel van.  
Lekker sjmullen en genieten, op z'n Limburgs.

## **MOLENAARSBOL MET TRIO VAN SMEERSELS** 12,5

Kies drie smeersels: aioli, olijf-zongedroogde tomaten tapenade, huisgemaakte kruidenboter of pesto.

## **PLANCHE DE LA FRONTIERE - KLEIN** 18

Een heerlijke borrelplank met fijne vleeswaren, geselecteerde kazen, druiven, gemarineerde olijven en Limburgse appelstroop.

## **PLANCHE DE LA FRONTIERE - GROOT** 23

Een heerlijke borrelplank met fijne vleeswaren, geselecteerde kazen, druiven, gemarineerde olijven en Limburgse appelstroop.

## **NACHO'S ROYALE** 14,5

Krokante nachochips, gegratineerd met geraspte kaas, salsa, rode ui, baconkruim, schijfjes jalapeño, geserveerd met guacamole, crème fraîche en citroen.

**BITTERBALLEN - 8** 11

**MINI FRIKANDellen - 6** 7

**MINI GARNALENKROKETJES - 6** 13

**TORPEDOGARNALEN - 6** 9,5

**PORTIE AMBACHTELIJKE FRIET** 5,5

**KAASBLOKJES (JONG BELEGEN EN/OF OUD)** 7,5

**GEMARINEERDE OLIJVEN** 5,5

**PROSCIUTTO (GEDROOGDE HAM)** 9

**BAKJE LUXE NOTENMIX** 5

**BLADERDEEG KAASSTENGELS - 8** 4,8

ANNO 1878

**Blanche Dael**

MAASTRICHT

"Bij Lemmens proef je echt vakmanschap. Met de koffie of thee van Blanche Dael wordt het compleet."



# WARME DRANKEN

## VLAAIEN

Laat je verleiden door de geur van vers gebrande koffie van Blanch Deal uit Maastricht – vol karakter, warm en puur genot in elk kopje. En dan de vlaai van Peter Lemmens... dat is geen gewone vlaai, dat is pure verwennerij. Uniek, ambachtelijk en simpelweg niet na te maken. Eén hap en je begrijpt waarom. Dit is Limburg op z'n best – proef en geneet.

### KOFFIE

|                  |      |
|------------------|------|
| Koffie           | 3,85 |
| Cappuccino       | 4,25 |
| Espresso         | 3,95 |
| Dubbele Espresso | 4,95 |
| Latte Macchiato  | 4,90 |

### KOFFIE SPECIAAL

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Limburgse Koffie (Els Slagroom)        | 9,5 |
| Irish Koffie (Whiskey Slagroom)        | 9,5 |
| French Koffie (Grand Marnier Slagroom) | 9,5 |
| Spanish Koffie (Tia Maria Slagroom)    | 9,5 |
| Italian Koffie (Amaretto Slagroom)     | 9,5 |

### THEE

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Verse munt                  | 4,8  |
| Verse gember                | 4,9  |
| Verse gember citroen        | 5,5  |
| Diverse smaken Blanche deal | 3,75 |

### CHOCOMEL

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Warme Chocomel              | 4,25 |
| Warme Chocomel met slagroom | 5,25 |

### VLAAI

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Kersen                                     | 5,7 |
| Abrikozen                                  | 5,7 |
| Pudding kruimel<br>(Met slagroom + 1 euro) | 5,7 |
| Kruisbessen schuim                         | 6,7 |
| Kersen schuim                              | 6,7 |



# ROYAL BLISS

YOU OWE IT TO YOURSELF



**DKD**  
=

# FRISDRANKEN & SAPPEN

## FRISDRANKEN

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Coca Cola                   | 3,8 |
| Coca Cola Zero              | 3,8 |
| Fanta Cassis                | 3,8 |
| Fanta Orange                | 3,8 |
| Orangina                    | 3,9 |
| Sprite Zero                 | 3,8 |
| Almdudler                   | 4,2 |
| Royal Bliss Bitter Lemon    | 3,9 |
| Royal Bliss Ginger Ale      | 3,9 |
| Royal Bliss Ginger Beer     | 3,9 |
| Royal Bliss Signature Tonic | 3,9 |
| Fuze Tea Green              | 3,9 |
| Fuze Tea Mango Chamomile    | 3,9 |
| Fuze Tea Sparkling Black    | 3,9 |
| Chocomel                    | 4,2 |
| Fristi                      | 4,2 |

## WATER

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Chaudfontaine still 25cl     | 4,2 |
| Chaudfontaine sparkling 25cl | 4,2 |
| Chaudfontaine still 75cl     | 8,2 |
| Chaudfontaine sparkling 75cl | 8,2 |

## SAPPEN

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Appeven Appel-Aardbei     | 4,8 |
| Appeven Appel-Blauwe Bes  | 4,8 |
| Appeven Appel-Framboos    | 4,8 |
| Appeven Appel-Gember      | 4,8 |
| Appeven Appel-Kers        | 4,8 |
| Appeven Appel-Peer        | 4,8 |
| Appeven Appelsap Troebel  | 4,8 |
| Appeven Appel-Limoen-Munt | 4,8 |
| Verse jus d'orange        | 6,5 |

## ENERGIEDRANK

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Aquarius Lemon 50cl  | 5,8 |
| Aquarius Orange 50cl | 5,8 |

A close-up photograph of a glass filled with a light-colored, bubbly beverage. The glass is filled with ice cubes and garnished with fresh mint leaves and a slice of lemon. The background is blurred, showing more of the same drink and some greenery.

# PORTONIC

Overgewaaid uit Portugal en door La Frontière omgetoverd tot een frisse, eigenzinnige signature hit.

Witte port met Tonic. Een smaak die blijft hangen en je moeiteloos nog een ronde laat bestellen.

# STERKE DRANKEN COCKTAILS

## STERKE DRANK

Jack Daniels  
 Johnnie Walker Red  
 Chivas Regal 12y  
 Hendricks Gin  
 Mare Gin  
 Ketel 1 Jenever  
 Baileys  
 Amaretto Disaronno  
 Cointreau  
 Liquor 43  
 Liquor 43 Chocolade  
 Liquor 43 Crème Brûlée  
 Koremans Limoncello  
 Tia Maria  
 Cafe Marakesh  
 Warninks Advocaat  
 Malibu  
 Els La Vera

5,8  
 5,4  
 6,9  
 7,2  
 7,2  
 4,8  
 5,8  
 5,8  
 6,4  
 5,8  
 5,8  
 5,8  
 6  
 5,8  
 5,2  
 4,8  
 5,4  
 4,8

Jagermeister  
 Bacardi Carta Blanca  
 Martini Rosso  
 Martini Bianco  
 Dujardin Vieux  
 Remy Martin VSOP

5,2  
 5,8  
 4,8  
 4,8  
 4,9  
 7,4

## PORT

Dow's Port Ruby  
 Dow's Port Tawny  
 Dow's Port White  
 Graham's 10y

5,9  
 5,9  
 5,9  
 7

## COCKTAILS

Aperol Spritz  
 Aperol Ice Spritz  
 Limoncello Spritz  
 Limoncello Ice Spritz  
 Campari Spritz  
 Campari Ice Spritz  
 Portonic  
 Porn Star Martini  
 Mojito  
 Mojito o.o  
 Piña Colada  
 Espresso Martini  
 Gin Tonic

10  
 12  
 10  
 12  
 10  
 12  
 10  
 11  
 11  
 11  
 11  
 11



BRUT  
**ROSÉ**  
DOMEIN HOLSET  
PINOT NOIR  
ROSE WIJN



# WIJNPARELS

## LIMBURGSE BUBBELS



### DOMEIN HOLSET BRUT NOVO

9,5

45

Fruitige aroma's met citrus, perzik en bloesem. Levendige smaak, elegant met frisse zuren en een zachte afdronk. 85% Sauvignier Gris en 15% Johannitter.

### DOMEIN HOLSET BRUT ROSÉ

9,7

48

Fruitige aroma's met kersen, bosaardbei, rozenblaadjes en een vleugje witte peper. De smaak is vol en krachtig, rood fruit, hint van braam, subtiele kruidigheid en ronde zuren. 100% Pinot Noir.

### DOMEIN HOLSET BRUT DOT

9,8

49

Fruitige aroma's met limoenzeste, groene appel, fris tropisch fruit en een vleugje abrikoos. Levendig en fruitig van smaak. 60% Cabernet Blanc en 40% Johannitter.

### WIJNDOMEIN ST MARTINUS BRUISEND BERGDORPJE

9

42

Deze parelende witte wijn heeft een frisse smaak van passievrucht en past bij iedere gelegenheid. De smaak is licht, soepel en fruitig. Müller-Thurgau en Muscaris.

### SCHLUMBERGER - 0,2L GRÜNER VELTLINER BIO BRUT

13

Frisse Oostenrijkse mousserende wijn met fijne bubbels, tonen van witte perzik en rijp steenfruit, elegant en droog.

## LIMBURGS WIT



### ST MARTINUS BERGDORPJE WIT

7,5

37,5

Deze frisse wijn heeft een heerlijke geur van jasmijn en verrast in de mond met een fruitige smaak van kruisbessen. Hij is licht soepel en fruitig. Johanniter, Solaris en Muscaris.

### ST MARTINUS GRENZELOZE VRIENDSCHAP

7,5

37,5

Deze fruitig, droge witte wijn heeft spannende aroma's van groene appel en limoen. Smaak is licht fris en strak. Auxerrois, Johanniter, Pinot Gris.

## LIMBURGS ROOD

### ST MARTINUS BERGDORPJE ROOD

7,8

39,5

Soepel fruitige rode wijn die gedeeltelijk op eikenhout is gelagerd. Deze wijn kenmerkt zich door een fruitige geur van rood en zwart fruit. Hij is licht fris en strak. Pinot Noir, Dornfelder, Regent.

GENEET, GENOT, GENOTEN.

Low Aroma



St. Martinus

CHAGNY BOURGOGNE

22 POLB

M+TH

63



## WIT

### **DROSTDY HOF** **SAUVIGNON BLANC**

Zuid-Afrika, Stellenbosch  
Passievrucht, meloen, ananas en pittige  
groene paprika met citroengras.

### **ESPARGUEIRA** **ANTOA VAZ, ARINTO, ROUPEIRO**

Portugal, Alentejo  
Sterk karakter, intens goede body,  
fris en krachtige afdronk.

### **CAMPO DI CRISTOBAL** **PINOT GRIGIO**

Italië, Veneto  
Fris boeket van appel, zuiver en fris  
met een minerale smaak in de mond.

### **CROIX D'OR** **CHARDONNAY**

Frankrijk, Pays d'Oc  
Gele kleur, open karakter, citrus en  
grapefruit in de neus. Mooie 'vettige'  
structuur in balans met de zuren.

### **GREEN TRAIL** **SWEET BIO**

Spanje  
Exotisch fruit zoals banaan en meloen,  
zoet met een frisse afdronk.

## ROSÉ

6,25

### **CAMPO DI CRISTOBAL** **PINOT GRIGIO BLUSH**

Italië, Veneto / DOC delle Venezie  
Elegante en frisse rosé, rijk aan zachte  
tonen van meloen en rozen.

6,75

6,5

### **ESPARGUEIRA** **ARAGONEZ, SYRAH EN TOURIGA NACIONAL**

Portugal, Alentejo  
Een frisse, fruitige rosé met aroma's van  
aardbei, framboos en een vleugje citrus.

6,5

6,85

## ROOD

### **CROIX D'OR** **MERLOT**

Frankrijk, Pays d'Oc  
Pittige, karakteristieke merlot met zwarte bessen,  
bramen, aardbei en zoethout. Ronde afdronk.

6

6,5

### **DROSTDY HOF** **CABERNET SAUVIGNON**

Zuid-Afrika, Westkaap  
Donkerrood, krachtig met cassis, pruim en  
kruiden. Soepel met een lange, diepe afdronk.

6,25

6,25

### **CAMPO DI CRISTOBAL** **PRIMITIVO**

Italië, Puglia  
Intens en geurig boeket van aroma's.  
Aangename, harmonieuze en fluweelzachte smaak.

6,75

**GENEET, GENOT, GENOTEN.**

# IJSCOUPES

Lokaal ambachtelijk schepijs  
van De Ijsbaas uit Margraten.

Kies uw favoriete combinatie en geniet  
van vol pure smaken uit het Heuvelland

**VANILLE - CHOCOLADE - AARDBEI - KANEEL**  
**KERSEN AMARENA YOGHURTIJS**

**2 BOLLEN** € 8,50  
**3 BOLLEN** € 9,75





# DINER

## ZALMTARTAAR

18

Tartaar van vers gerookte zalm, zachte roomkaas, kappertjes, rode ui, verse dille en mosterd-dillesaus.

## CARPACCIO

17

Carpaccio met truffelmayonaise, balsamico crème, pesto, bacon kruim, pijnboompitjes en parmezaanse kaas.

## BRUCHETTA

15

Gegrild molenaarsbrood met huisgemaakte knoflook crème, gemarineerde tomatenblokjes, rucola, basilicum, balsamico crème en parmezaanse kaas.

## COURGETTE/BROCCOLI SOEP

9

Huisgemaakte courgette/broccoli soep met zalmsnippers.

## TOMAAAT/PAPRIKA SOEP

8,5

Huisgemaakte tomaat/paprika soep met gehaktballetjes.

## LIMBURGS ZUURVLEES

25

Traditioneel Zuurvlees met zoete aardappelpuree en rode kool met appeltjes.

## BURGER DE LA FRONTIÈRE

23

Brioche met runderburger, romaanse sla, tomaat, bacon, gebakken uienringen, cheddar kaas en hamburger saus De La Frontière geserveerd met friet.

## PASTA ZUCCHINI

21,5

Spaghetti met een heerlijk zachte verse courgette-spinaziesaus De La Frontière en geruld gehakt.

## SALADE SAUMON

17,5

Verse salade met gerookte zalm, verse dille, kappertjes, rode ui, komkommer, tomaatjes en mosterd dille dressing.

## SALADE CARPACCIO

16,5

Verse salade met carpaccio, pesto, pijnboompitjes, bacon kruim, komkommer, tomaatjes, parmezaanse kaas en balsamico dressing.



# DESSERTS

## TARTE TATIN

Klassieke Franse appeltaart op z'n kop gebakken met gekaramelliseerde Elstar appels en krokant bladerdeeg, warm geserveerd met romig kaneelijs van De Ijsbaas en slagroom.

## ETON MESS

Luchtige meringue, verse Hollandse aardbeien en zacht opgeklopte room en Aardbeienijs van De Ijsbaas met muntsuiker. Een frisse Engelse klassieker.

## VANILLE IJS MET BOERENJONGENS

Ambachtelijk vanille-ijs van De Ijsbaas, geserveerd met traditionele boerenjongens, verse slagroom en krokante kletsoppen. De favoriet van De La Frontière voor een nostalgisch dessertmoment

## DAME BLANCHE

Een tijdloze klassieker met ambachtelijk vanille-ijs van De Ijsbaas, warme pure chocoladesaus en slagroom.

# DE IJSBAAS

12,5

Bij al onze desserts serveren wij ambachtelijk ijs van De Ijsbaas uit Margraten. Dé ambachtelijke ijsmakerij uit het hart van Zuid-Limburg, waar passie voor ijs en pure kwaliteit samenkomen.

11

Met de beste lokale ingrediënten en een eerlijk, transparant verhaal maakt De Ijsbaas romig en vol van smaak ijs zoals ijs bedoeld is. Echt Limburgs vakmanschap dat u terugproeft in iedere bol.

10,5

9,5

# OVERNACHTEN BIJ DE LA FRONTIÈRE

Welkom in ons sfeervolle, kleinschalige hotel in het prachtige Zuid-Limburg. Met slechts zes kamers garanderen wij persoonlijke aandacht, rust en een intieme, warme ambiance. Hier geen massa-toerisme, maar een plek waar luxe en gastvrijheid samenkomen.

Onze kamers zijn stuk voor stuk hotel chic ingericht en voorzien van alle comfort die u mag verwachten en nét dat beetje extra.

Alle kamers zijn uitgerust met de heerlijke bedden van Cinderella want goed slapen is geen detail, maar de basis van een geslaagd verblijf.

Daarnaast beschikt elke kamer over een koffietray met de bekende, ambachtelijke koffie van Blanche Dael en een fijne selectie thee. Even een momentje voor uzelf, wanneer u maar wilt. Ook in de badkamer geniet u van luxe Rituals-producten voor een ontspannen ervaring.

En alsof dat nog niet genoeg is, geniet u iedere ochtend van een heerlijk uitgebreid ontbijt met verse streekproducten. Pure smaken uit de regio, met zorg geselecteerd en met liefde gepresenteerd. Een ontspannen begin van uw dag in het mooie Zuid-Limburg.

Onze kamers zijn te boeken vanaf 159,- per nacht en de suite vanaf 249,- per nacht. Voor actuele prijzen kunt u kijken op onze website of vraag naar meer informatie bij een van onze medewerkers.

Wij kijken ernaar uit u te verwelkomen.



## DE LA FRONTIÈRE BED & BORRELBISTRO

Grensweg 1 - 6277 NA - Slenaken  
delafrontiere.nl - info@delafrontiere.nl - +31(0) 614225728

*In onze hotelkamers zijn honden niet toegestaan.  
Op ons terras en in het restaurant zijn honden echter van harte welkom.*