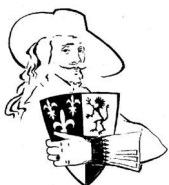


Welkom bij

Emalys

Brasserie Restaurant by

Hotel The King's Head Inn



Ontbijt : 08h30 – 10h00

Lunch : 12h00 – 14h30

Diner : 18h00 – 20h00



Bij groepen vanaf 6 pers. vragen we u vriendelijk om uw keuze tot 4 verschillende gerechten te houden.

Voor administratieve redenen wordt de rekening per tafel of groep gemaakt. Wij danken u voor uw begrip!

Pour des groupes à partir de 6 personnes nous vous demandons de limiter les choix à 4 plats différents.

Pour des raisons administratives nous faisons une facture par table ou group. Nous vous remercions de votre compréhension !

Water, Eaux

Spa bruisend & plat, Spa pétillant & naturel

25cl, 50cl, 100cl 2,20 | 3,95 | 7,00

Bru zacht bruis. , légèrement pét. (50cl) 4,25

Teuvens kraanwater (50cl) 1,50

Softs

(20cl)

Aquarius (50cl) 4,50

Bio Appelsap (20cl | 40cl) 2,90 | 5,60

Cécémel (25cl) 2,60

Coca-Cola 2,60

Coca-Cola Zero 2,60

Fever Tree Premium tonic 3,60

Fanta Orange 2,60

Fuze Black Ice Tea 2,80

Fuze Green Ice Tea 2,80

Gimber: Bio Gember|Munt|Citroensap|Spa bruis 6,90

Homemade Bio Ice Tea (40cl) jun-sep 4,50

Bio Green tea, Bio Black & Rooibos, lemon, ginger, sugar cane

Huis Mocktail: Munt|Vlierbloesom siroop|Tonic 6,90

Bio Kamboucha (20cl) 3,50

Looza Pommeleuse 2,50

Nordic Agrumes 2,80

Nordic Bitter Lemon 2,80

Nordic Tonic 2,80

Organic (Bio) Sparkling Ginger (33cl) 3,70

Organic (Bio) Elderflower (33cl) 3,70

Organic (Bio) Cranberry (33cl) 3,70

Sprite 2,60

Verse Jus d'orange frais (20cl | 40cl) 2,90 | 5,60

Bieren van het vat, Bières au fût

 Teuvenaer (Eigen Bio Blond) 33cl ; 7,5%	4,80
Jupiler 25cl 33cl 50cl ; 5,2%	2,60 2,90 4,50
Leffe Blond ; 6,6%	4,90
 Val Dieu Blonde 33cl ; 6,0%	4,80
Green Killer IPA ; 6,5% (Brass. de Silly)	4,70

Blond, Blondes

 Aubel Pure; 5,0% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,70
 Brice; 6,6% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,70
Cornet; 8,5% (De Hoorn, Steenhuffel)	4,90
Delirium Tremens; 8,5% (Huyghe, Melle)	4,90
Duvel; 8,5% (Mortgat, Breendonk)	4,90
 Grisette Bio sans gluten; 5,5% (St Feuillien, Le Roeulx)	3,80
Goud; 6,2% (Wilderen, Sint-Truiden)	4,70
Kot Madam; 6,0% (Broeder Jacob, Leuven)	4,70
La Chouffe; 8,0% (Moortgat, Achouffe)	4,70
 Lupulus Organicus; 8,5 (Lupulus, Gouvry)	4,90
Maredsous; 6,0% (Moortgat, Abbaye de Maredsous)	4,70
Omer; 8,0% (Omer Vander Ghinste, Bellegem)	4,90
 Quintine; 5,9%, (Brasserie des légendes, Irchonwelz)	4,70
Quintine; 8,0%, 100% naturelle (des légendes Irchonwelz)	4,90
 Rick's Blond; 6,5% (Proefbrouwerij, Voeren)	4,70
 Val Dieu 800; 5,5% (Abbaye du Val Dieu, Aubel)	4,90

Fruitig, Fruitées

Kriek Lindemans 25cl; 3,5% (Lindemans, Vlezenbeek)	3,80
 The Pom; 5,2% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,70
Liefmans Kriek 0.0 25cl (Moortgat, Oudenaarde)	3,80

Bruin en Amber, Brunes et Ambrées

Aubel; 6,5% (Grain d'Orge, Hombourg) 	4,70
Joup; 6,6% (Grain d'Orge, Hombourg) 	4,70
Kwak 33cl; 8,4% (Bosteels, Buggenhout)	4,90
Leffe; 6,6% (Abbaye Notre-Dame de Leffe, Artois, Dinant)	4,90
Maredsous; 6,0% (Moortgat, Abbaye de Maredsous)	4,70
Mc Chouffe; 8,0% (Moortgat, Achouffe)	4,90
Val Dieu; 8,0% (Abbaye du Val Dieu, Aubel) 	4,90

Stout

Black Fuel; 9,5% (Enigma, Zolder)	4,90
Hercule Dark Stout; 9,0% (Brasserie des légendes, Irchonwelz)	5,20
Grelotte; 9,0% (Grain d'Orge, Hombourg) 	4,90

Trappistes

Chimay Bleue; 9,0% (Abb. Notre-Dame de Scourmont, Chimay)	4,90
Orval; 6,2% (Abbaye Notre-Dame d'Orval, Orval)	4,90
Oud Orval; 6,2% 2019 kelder temperatuur	7,50
Rochefort 10; 11,3% (Abbaye Notre-Dame St Remy, Rochefort)	5,90
Rochefort 6; 7,5% (Abbaye Notre-Dame St Remy, Rochefort)	4,90
Westmalle Dubbel; 7,0% (Abdij der Trappisten v. Westmalle)	4,90
Westmalle Triple; 9,5% (Abdij der Trappisten van Westmalle)	4,90

Wit, Blanches

Grosse Bertha; 6,5% (Brussels Beer Project, Brussels)	4,80
Hoegaarden; 4,9% (Inbev, Hoegarden)	3,80
Radler Lemon & Lime; 2,0% (Inbev, Hoegarden)	3,80
Loë (Commanderie); 5,2% (Grain d'Orge, Hombourg) 	4,90

Zonder Alcohol

Brugse Zot 0.0 33cl (De halve maan, Brugge)	4,20
Peak 0.0 33cl (Belgium Peak Bear, Botrange, Baraque Michel)	4,20
Jupiler 0.0 25cl (Inbev, Jupille)	3,60
Liefmans Kriek 0.0 25cl (Moortgat, Oudenaarde)	3,80

Triples

	Aubel; 9,0% (Grain d'Orge, Hombourg)
	Goliath; 9,0% (Brasserie des légendes, Irchonwelz)
	Jessenhofke TRPL; 8% (Jessenhofke, Hasselt)
	Tits; 7,5% (Titslabière, Wegnez)
	Karmeliet; 8,4% (Bosteels, Buggenhout)
	La redoutable; (Jacqmin, Louveigné)
	Lupulus; 8,5% (Lupulus, Gouvy)
	Maredsous; 10,0% (Moortgat, Abbaye de Maredsous)
	Peak; 8,5% (Belgium Peak Bear, Botrange, Baraque Michel)
	St Bernardus; 8,0% (Abb. St Bernardus, Watou Westvleteren)
	Val Dieu; 9,0% (Abbaye du Val Dieu, Aubel)
	Warsage; 8,5% (Brasserie de Warsage, Warsage)

Quadruple

St Bernardus ABT; 10% (Abb. St Bernardus, Watou)
--

IPA

Delta; 6,5% (Brussels Beer Project, Brussels)
Holy; 6,5 (Novabirra, Braine L'Alleud)
 La petite Redoutable; 5,9% (Jacqmin, Louveigné)
Lupulin Monster; 7,0% (Enigma, Zolder)
Martin's; 6,9% (John Martin, Genval)
Peak; 6,5% (Belgium Peak Beer, Botrange Baraque Michel)
 Slutte; 6,0% (Grain d'orge, Hombourg)
Troubadour Magma ; 9,0% (The Musketeers, Ursel)

Streek bieren | Bières régionales

Bio bieren | Bières bio

Gluten free | Bières sans gluten



Warme dranken, Boissons chaudes

4,90	Koffie & Espresso dubbele espresso + €1,50	2,60
4,90	Espresso Machiato (melk 5ml ; koffie 45ml)	2,60
4,90	Latte Machiato (melk 30ml ; koffie 85ml)	2,90
4,90	Cappuccino (melk 20ml ; koffie 70ml)	2,80
4,90	Caffè latte (melk 25ml ; koffie 80ml)	2,90

Potje 400ml thee: Bio & Fairtrade

Bosvruchten ; Fruits des bois	3,60
Earl Grey Green Tea ; Earl Grey Thé vert	3,60
English Breakfast	3,60
Groenen Thee ; Thé Vert	3,60
Gember & Citroen ; Gingembre & citron	2,90
Kanneel & appel ; Cannelle & pomme	3,60
Kamille ; Camomille Linde ; Tilleul	3,60
Munt ; Thé à la menthe	3,60
Paardenstaart ; Prêle des champs	3,60
Rooibos	2,90
Rozenbottel ; Eglantier	2,90

Sup. Decca	0,20
Sup. verse Gember ; Gingembre frais	1,00
Sup. Honing ; Miel	1,00
Sup. Citroen ; Citron Bio	0,75
Sup. Slagroom ; Chantilly	1,00

Koffie & Ambachtelijk Appel taart (slagroom €0.50)	6,10
Baileys koffie (2 espressi, 5cl Baileys, slagroom)	8,90
French koffie (2 espressi, 5cl Grand Marnier, slagroom)	9,90
Irish koffie (3 espressi, 5cl Jameson, verse room)	9,90
Italiaanse koffie (2 espressi, 5cl Amaretto, slagroom)	8,90
Warme choco, Chocolat chaud	2,80

Wijnen, Vins

Huiswijn, Vin maison : Casa Esmerlinda Wit & Rood

Glas | verre : 4,50 ; ½L : 16,00 ; Fles | bouteille : 22,00

Tendresse, Val de Loire, France (half-droog/demi-sec)

Glas | verre : 4,90 ; ½L : 16,50 ; Fles | bouteille : 24,00

Patriarche, Bourgogne, Chardonnay, France (droog/sec)

Glas | verre : 4,90 ; ½L : 16,50 ; Fles | bouteille : 24,00



La Fourmone, Côtes du Rhône, France (droog/sec)

Glas | verre : 4,90 ; ½L : 16,50 ; Fles | bouteille : 24,00



Nero d'Avola, Italia (rood/rouge)

Glas | verre : 5,50 ; ½L : 18,00 ; Fles | bouteille : 25,00

Crutzberg, StMartens Voeren, 100% Chardonnay barrique



Glas | verre : 7,50 ; ½L : 21,50 ; Fles | bouteille : 34,90

Crutzberg, StMartens Voeren, 100% Chardonnay



Glas | verre : 6,75 ; ½L : 19,00 ; Fles | bouteille : 29,00

Rosé : Angèle, Pays d'Oc | Grenache

Glas | verre : 4,50 ; ½L : 16,00 ; Fles | bouteille : 22,00

Bubbles



Cava Mistinguett : Brut Glas, Verre | Fles, Bouteille 5,50 | 25,00

Champagne Maison : Brut, Blanc de noirs 49,00



Crutzberg domein : Mousseux Brut G|V; F|B 7,50 | 32,00

Lambrusco D'Ellmilia 21,00

Aperitieven, Apéritifs

Huis Aperitief, Apéritif maison (Cava | Voerlikeur) 7,50

Campari ; Campari Orange, Tonic 4,50 | 7,50

Kirr (Vin blanc | Crème de Cassis) 5,50

Martini Bianco & Rosso (7cl) 4,50

Pineau des Charentes (11cl) 5,00

Porto rood, wit | rouge, blanc (11cl) 5,00

Porto rood 10j | 20j ; rouge 10 ans | 20 ans (11cl) 7,50 | 9,50

Ricard (spa 25cl) 6,70

Sherry dry (11cl) 5,00

Cocktails

Americano (Campari | Vermouth | Bruis water) 5,90

Apérol Spritz (Apérol | Cava | Bruis water) 8,20

Cuba Libre ; Omerta rum, limoen sap, Coca Cola 8,20

Gin Tonic Bevroren rode bessen | Fruits rouges 9,90

Hugo (Cava | Elderflower syrop | Mint) 8,20

King's Head Cocktail (Drambuie | Bio Ginger Ale | Citroensap) 9,50

Long Island Iced Tea (Vodka | Tequila | Gin | Rum | Triple sec) 12,90

Picon vin blanc (Picon | Vin blanc | Cointreau | Triple sec) 8,20

Sidecar (Cognac | Cointreau | Citroensap) 8,20

White Lady (Gin | Cointreau | Citroensap) 8,20

Drankjes zonder alcohol, Boissons ss alcool

Crodino (10cl) 2,60

Vintens, Rosé wijn (Thimister) 4,90

Huis Mocktail: Munt | Vlierbloesom siroop | Tonic 6,90

Gimber: Bio Gember | Munt | Citroensap | Spa bruis 6,90

Rio: Jus d'orange | Limonade | Grenadine 6,90

Whisky & Single Malts	(5cl)
W. Tokinoka (Japan) <i>Slightly oily, pinch pink peppercorn</i>	7,10
W. Nikka (Japan) <i>51% Long, warm & fruity, oaken spice</i>	8,50
S.M. Aultmore 12y (Scotland) <i>46% Butterscotch, bitter oak</i>	11,90
S.M. Oban 14y (Scotland) <i>Rich & smoky, hint of seaweed</i>	7,60
S.M. Jameson (Ireland) <i>Medium length with spice & honey</i>	4,90
S.M. Glenmorangie 10y (Scotland) <i>Long, gentle, malty</i>	6,90
S.M. Glenlivet 18y (Scotland) <i>Long & dry, spicy oak note</i>	9,75
S.M. Glenfiddich 12y (Scotland) <i>Sweet, touch of oak, oily</i>	6,10
S.M. Glenfiddich 15y (Scotland) <i>Candied fruits, spices</i>	9,50
S.M. Lagavulin 16y (Scotland) <i>Robust & smokey</i>	10,90
S.M. Talisker 10y (Scotland) <i>Smoky, citrus sweetness, body</i>	10,25
Gins	(5cl)
Bio 1836 (Belgique) <i>Barrel aged</i>	7,00
Bombay Sapphire (England) <i>Classic</i>	6,50
Bulldog (England) <i>Tasty</i>	6,90
Copper head (België) <i>Alchemist's gin</i>	7,00
Churchill's (Belgique) <i>Vanilla & Tabacco</i>	7,00
Filliers 28 & Filliers Pink (België) <i>28 botanicals Floral</i>	7,00
G'Vine Floraison (France) <i>Complex delicate</i>	7,00
Gin Mare (España) <i>Mediterranean gin</i>	7,90
Hendricks (England) <i>Traditional</i>	7,00
Liègin Val Dieu & Liègin bio <i>Local, Premium Organic</i>	7,00
Monkey 47 (Deutschland) <i>Complex B.G. in the World</i>	8,90
MOM (Great Britain) <i>Exotic botanicals</i>	6,90
Ocus (België) <i>Organic Floral by Lost Frequencies</i>	7,00
Roku (日本) <i>"Monozukuri"</i>	6,90
Tanqueray 10 (England) <i>Herbal</i>	6,90
The Botanist (Scotland) <i>Spicy</i>	6,90
Double you (België) <i>Premium Excellent</i>	7,00

Digestieven, Digestifs	(5cl)
Voerdrupke 22% Voerlikeur 18% (België)	4,90
Amaretto Disaronno (Italia)	5,00
Baileys (Ireland)	4,50
Cachaça Cana Ríó (Brazil)	4,50
Calvados Père Magliori (France)	4,90
Chartreuse Verte V.E.P. 54% (France)	12,90
Cognac Prunier (France)	4,90
Cognac VSOP Remy Martin (France)	9,90
Cointreau (France)	4,90
Drambuie (Scotland)	5,90
Grand Marnier (France)	5,90
Grappa Valdotaine (Italia)	4,50
Jenever Pieterman 30% (3cl) (België)	2,50
Oud Jenever Filliers 5j: 38% (3cl) (België)	3,00
Oud Jenever Filliers 8j: 40% (3cl) 12j (België)	4,00 5,00
Kruiden Bitter, Ingendaal (Nederland)	3,80
Limoncello (Italia)	4,50
Sambucca Valdotaine (Italia)	4,50
Tequila (Mexico)	5,00
Vodka Absolut (Sweden)	4,50
Whisky Red Label (Scotland) Rare J&B (Scotland)	4,50
W. Chivas Regal 12y (Scotland) <i>A spicy, balanced blend</i>	5,60
W. Jack Daniels (USA) <i>Sweet; toasty oak</i>	5,50
W. Ballantine's (Scotland) <i>Soft & sweet, fudge</i>	4,90

Rum

(5cl)

Appleton Estate 12 y (Cuba)	5,50
Bacardi (Cuba)	4,50
Churchill's (Belgique)	7,00
Centenario 20 y Fundacion (Costa Rica)	7,90
Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	6,90
Flor de Cana Centenario (Costa Rica)	7,90
Malecon 18 y (Cuba) 51,7%	9,90
Millonario 15 y (Peru)	6,90
Omerta (België)	6,20
Saint James bruin (Martinique)	5,90

Belgian Corner

Whisky Goldlys 12 years <i>Pedro Jiménez finish</i>	7,20
Whisky "Barley Grain" 5 years (Bras. Grain d'Orge)	6,10
Churchill's Rum Gin	7,00 6,80
Double you (België) <i>Premium Excellent</i>	7,00
Elixir d'Anvers	5,70
Elixir de Spa	5,70
Esprit d'Orge (Bras. Grain d'Orge)	5,70
Jenever Pietermans (4cl)	2,50
Jenever Filliers 5j (4cl)	3,00
Jenever Filliers 8j (4cl)	4,00
Jenever Filliers 12j (4cl)	5,00
Liqueur Douce Poire	5,90
O d'Aubel (eau de vie)	5,90
Omerta Rum	5,90
Voerdrupke <i>Sleedoornjenever</i>	4,90
Voerlikeur <i>Sleedoorn liqueur</i>	4,90

Lunch Menu (12u-14.30u)

(Friet en salade mix incl.)

25,00eur

Dagsoep, Potage du jour

'Voerens' Stoofvlees of Forel (Commanderie) of Steak

Carbonnade Fouronnaise ou Truite de la Commanderie ou Steak

Koffie , Café (Thee + €1,00)

(Appeltaart | tarte aux pommes + €3,60)

Lunch 12u - 14.30u

met brood | avec pain

Dagsoep, Potage du jour	€6,00
Forel van de Commanderie, Truite fraîche amandelen amandes	€16,50
'Voerens' Stoofvlees, Carbonade Fouronnaise	€15,50
Scampis look 7st, Scampis à l'ail	€15,50
Croque-Monsieur (1 of/ou 2) 'Tosti'	€7,50/€9,50
Rundscarpaccio, Carpaccio de bœuf	€14,90
Rund Grana Padano rucola pijnboompitten olijfolie Filet pur de bœuf Grana Padano roquette pignons huile d'olive	

Salades

€15,50

Gerookte forel (Commanderie)

+€2,50

Truite fumée à chaud de la Commanderie

Val Dieu kaas 'Bouquet des Moines'

Fromage Val Dieu d'Aubel

Met Kip krokantjes

Poulet croquant

Garnaalkroket 2st

+€2,5

Croquettes de crevettes

Kaaskroket 2st

Croquette de fromage

Sup. Frietjes, Sup. Frites €3,00

Sup. Brood, Sup. Pain €2,50 | Mayonaise €0,50 | Ketchup €0,40

Sup. Couvert €2,00

Snacks (12u-16u30)



Kaasbordje uit de streek, Ass. de fromages *bio*

€15,50

Vleesbordje, Ass. de charcuterie

€13,50

Bitterballen (12st)

€6,00

Nachos gegratineerd met dipsaus

€7,50

Olijven, kaasblokjes en crackers

€6,50

Nagerechten, Desserts

Dame blanche 'Callebaut'

€9,50



Sorbet citroen met limoncello

€7,50

Nut Extravaganza

€9,90

Vanilleijs|caramel|amandelen|hazelnoten|cashewnoten|slagroom

Glace vanille|caramel|amandes|noisettes|cajou|brésilienne|chantilly



Sleedoornijs van de Gelato farm

€9,50

Sleedoornijs | amandelen | met voerlikeur (sleedoorn likeur)

Glace de prunier sauvage | amandes | avec Liqueur de prunelles

Wafel, Gaufre: Suiker, Sucre

€4,00

Slagroom, chantilly

€4,50

Vanille ijs, glace à la vanille

€5,00

Aardbeien (mei-aug), fraises (mai-août)

€7,50

Slagroom +0,50

Appeltaart

€4,50

Koffie & Appeltaart

€5,90

We gebruiken verse en lokale producten die allergenen kunnen bevatten. Gelieve ons vooraf te informeren of u allergisch of intolerant bent aan bepaalde allergenen. Smakelijk!

Nous travaillons avec des produits locaux et frais qui peuvent contenir des allergènes. Veuillez s'il vous plait nous informer si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments.

Bon appétit !

Tarieven / kamer / nacht - Tarifs - Rates

Single	Laagseizoen basse saison Low season	Hoogseizoen haute saison high season
B&B	€74,00 - €94,00	€84,00 - €104,00
*Halfpension - halfboard	€88,00 - €108,00	€98,00 - €118,00
**Gastvrije arrangement - Gastronomical Halfboard	€103,00 - €123,00	€113,00 - €133,00

Double	Laagseizoen basse saison Low season	Hoogseizoen haute saison high season
B&B	€89,00 - €99,00	€99,00 - €119,00
*Halfpension - Halfboard	€139,00 - €149,00	€149,00 - €169,00
**Gastvrije arrangement - Gastronomical Halfboard	€149,00 - €169,00	€159,00 - €179,00

*B&B + 3-gangen menu | B&B + diner 3-services | B&B + 3-course

**B&B + 4-gangen menu | B&B + diner 4-services | B&B + 4-course

Arrangements - Arrangements

	*Midweek 4 nachten, 3 diners	*Midweek 3 nachten, 3 diners	**Midweek 3 nachten, 2 diners	*** Stay 3 pay 2
Double	€460,00	€390,00	€370,00	188,00
Single	€396,00	€342,00	€322,00	€168,00

*Dagelijks warm en koud ontbijtbuffet en 3 x 3-gangen keuzemenu:

Aankomst op zondag. Niet geldig op feestdagen.

*Pdj. et 3 x menu 3-services : arrivée le dimanche. Pas valable pdt. les jours fériés.

**Dagelijks warm en koud ontbijtbuffet en 2 x 3-gangen keuzemenu:

Aankomst op maandag. Woensdag en donderdag is sluitingsdag restaurant

**Pdj. Buffet chaud et froid et 2 x menu 3-services : arrivée le lundi.

Mercredi et jeudi: jour de fermeture du restaurant.

***Ontbijt inbegrepen. Niet geldig feestdagen. Beperkte beschikbaarheid.

***Petit-déjeuner compris. Pas valable pendant jours fériés. Disponibilité limitée.

Honden | Chiens | Dogs 7,50eur pn

Onze lokale leveranciers

Nos fournisseurs locaux

Chèvrerie des Fous Ronds : Geitenkaas ; Fromage frais de chèvre
<https://www.facebook.com/chevriedesfousronds/> Tél : +32 4381 21 40

Mosterthoeve, Mostert 23, 3793 Teuven

Gelato Farm : Sleedoorn ijs ; Glace de prunier sauvage

<http://www.gelatofarm.com/> Tel: +32 4381 33 13 ;

Gievelde 47, 3793 Teuven

Pisciculture de la Commanderie : Forel en Loë bier; Truite et truite fumée à chaud et la Loë bière blanche

<http://www.commanderie7.com/> Tél. : +32 4381 14 30 ;

Commanderie 7, 3792 Fouron-Saint-Pierre

Imkerij Beelicious : Honing ; miel

<https://beelicious.buzz/> Tél. : +32 4381 41 44 ;

Born 8, 3791 Remersdaal

Green Valley : Biokaas & Biemelk ; Fromages du terroir et lait bio

<http://www.greenvalley.be/> Tél. : +32 4381 12 58 ;

Varn 13, 3793 Teuven

Fruits Meyers : appelsap ; Jus de pomme & fruits Tél. : +32 4381 06 34 ;

Varn 12, 3793 Teuven

Pietershof Wijndomein : Pinot Blanc - Auxerrois

<http://pietershof.be/en/> Tél. : +31 6 20 60 46 81 ;

Plankerweg 1, 3793 Teuven

Domein Crutzberg : Chardonnay

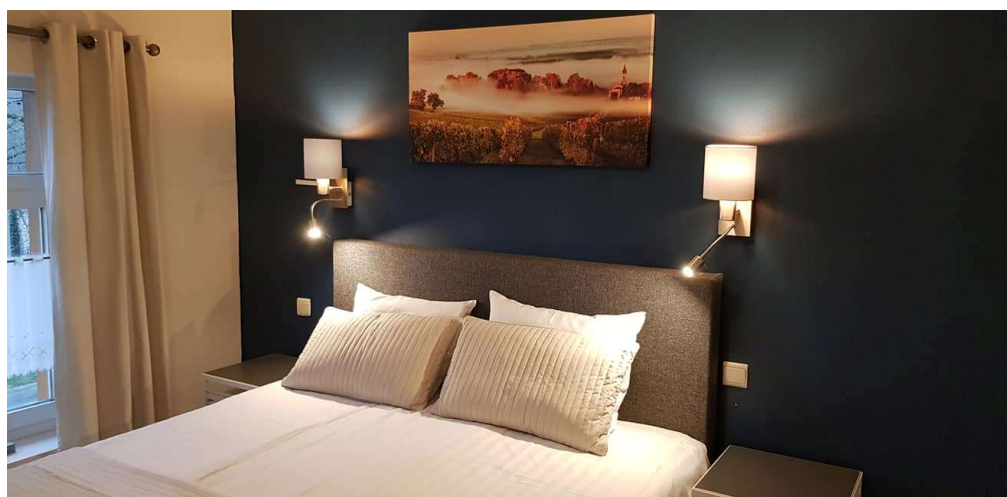
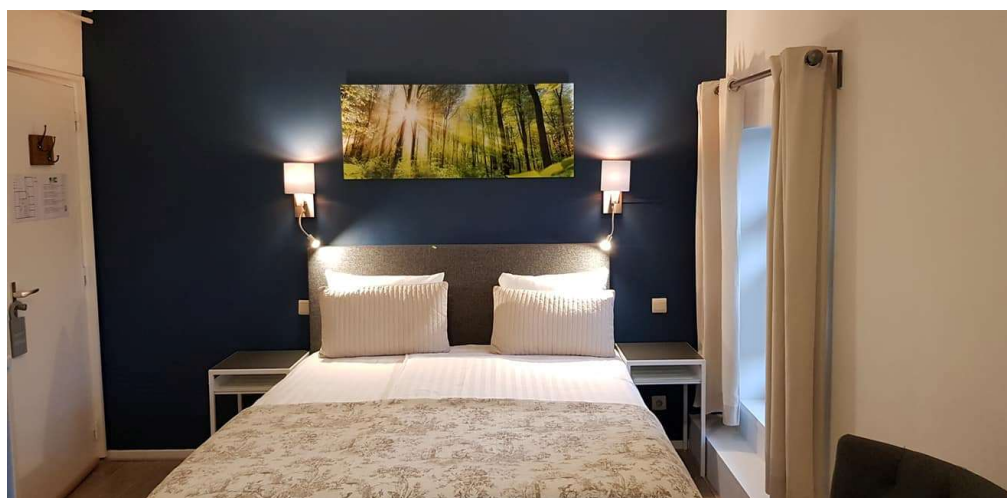
<http://www.crutzberg.be/?lang=en> Tél : +32 475 502 808 ;

Crutzberg 1 ; 3790 Voeren

Brasserie Grain d'orge : Bières & Bière à façon : Teuvenaer Bio

<https://www.grain-dorge.com/> Tel: +32 8778 77 84 ;

Rue Laschet 3, 4852 Hombourg



Het hotel heeft een kleine historie. Het oudste gedeelte dateert van ergens 1500 en deed toen dienst als boerderij. De huidige schuur was toen een woning en tussen het hotel en schuur liep de dorpsweg. Met verloop van tijd herbergde het gebouw ook een dorpswinkel, bakkerij, kapper en café. Het gebouw is in 1990 verbouwd tot zijn huidige vorm en was eerst gekend als herberg 'de Oude Bron'. Dan hebben de vorige eigenaars het hotel omgevormd tot The King's Head Inn. De naam verwijst naar hun favoriete vakantiebestemming, Engeland en naar King Charles I die in 1649 onthoofd werd. In de receptie kan u een origineel uithangbord terugvinden waarop het portret van King Charles I is afgebeeld. Sinds maart 2017 zijn wij de trotse eigenaars van het hotel.

Wij beschikken over 11 kamers met douche en toilet. Waarvan één kamer een extra bed heeft. Elke kamer is in dezelfde stijl ingericht. Ze zijn niet de grootste, maar voldoen geheel aan de 2 sterren superior classificatie van Toerisme Vlaanderen. Tijdens uw verblijf bieden we u twee flesjes Spa aan. Er is geen nachtreceptie aanwezig, maar u kan ten alle tijde met uw hotelsleutel binnen en buiten via de receptie. Gelieve 's avonds en tijdens onze sluitingsdagen uw sleutel mee te nemen.

In Brasserie-Restaurant 'Emalys' bent u welkom voor het ontbijt, lunch en diner. We gebruiken verse en lokale producten. Indien u een arrangement heeft geboekt, informeren we u graag dat u nog steeds verschillende opties heeft van onze kaart. We werken dus niet met vaste menu's, dit zodat u toch nog volgens eigen 'goesting' kan eten. Uiteraard bent u ook welkom indien u geen arrangement heeft geboekt en kiest u gewoon à la carte.



BLOEMEN, PLANTEN EN DECORATIE
STREEKPRODUCTEN,....

GEZELLIG TERRASJE

Bie Katrien

Kwinten16
Sint-Martens-Voeren
0494.25.60.98



OPEN VAN 10 UUR TOT 18 UUR
DINSDAG EN WOENSDAG GESLOTEN
TIJDENS DE WINTERPERIODE OPEN TOT 17 UUR.

Take some Home Today!



"Fris blond speciaalbier
met toetsen van gember,
kruidnagel en citroengras.
7,5% alcoholpercentage"

€2,50
or
€50,00
for 24

