

Welkom bij

Emalys

Brasserie Restaurant by

The King's Head Inn



Ontbijt : 08h30 – 10h00

Lunch : 12h00 – 16h30

Diner : 18h00 – 20h00



Spermalie
HOTEL- EN TOERISMESCHOOL

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	2,00; 3,50; 6,00
Bru zacht bruiss., légèrement pét. (50cl)	3,95
Teuvens kraanwater (50cl)	1,50

Softs (20cl)

Aquarius (50cl)	4,20
Bio Appelsap (20cl; 40cl)	2,50; 4,70
Cécémel	2,30
Coca-Cola/Light/Zero	2,20
Fanta Orange & Sprite	2,20
Fever Tree Tonic	3,20
Gini	2,50
Homemade Bio Ice Tea (40cl) jun-sep	3,30
Bio Green tea, Bio Black & Rooibos, lemon, ginger, sugar cane	
Ice Tea Original & Ice Tea Green (25cl)	2,30; 2,50
Jus d'orange frais (20cl; 40cl)	2,40; 4,50
Jupiler N.A. 25cl; 0,0%	2,50
Bio Kidibul (20cl)	2,30
Looza Pamplemousse, Tomate	2,30
Organic (Bio) Sparkling Ginger (33cl)	3,50
Organic (Bio) Elderflower (33cl)	3,50
Schweppes Agrumes; Tonic; Mojito (25cl)	2,50

Bieren van het vat, Bières au fût

Teuvenaer (Eigen Bio Blond) 33cl; 7,5%	4,20
Jupiler 25cl, 33cl, 50cl; 5,2%	2,40; 2,70; 4,00
Leffe Blond; 6,6%	4,40
Val Dieu Blonde 33cl; 6,0%	4,20
Chimay Triple 33cl; 8,0%	4,40
Trappiste	

Bieren, Bières

(33cl)

Blond, Blondes

👍 Aibel; 5,0% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,20
Brice; 7,5% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,20
👍 Cornet; 8,5% (De Hoorn, Steenhuffel)	4,40
Delirium Tremens; 8,5% (Huyghe, Melle)	4,50
Duvel; 8,5% (Mortgat, Breendonk)	4,40
Grimbergen; 6,7% (Alken-Maes, Abdij van Grimbergen)	4,20
Kot Madam; 6,0% (Broeder Jacob, Leuven)	4,20
La Chouffe; 8,0% (Moortgat, Achouffe)	4,20
La Cress; 6,5% (St Lucie, Tongeren)	4,20
Leffe Royale IPA; 7,5% (Abbaye Notre-Dame de Leffe, Dinant)	4,40
👍 Lupulin Monster IPA; 7,0% (Enigma, Zolder)	4,40
Maredsous; 6,0% (Moortgat, Abbaye de Maredsous)	4,20
Quintine; 5,9%, Bio (Brasserie des légendes, Irchonwelz)	4,30
Quintine; 8,0%, 100% naturelle (des légendes Irchonwelz)	4,50
Rick's Blond; 6,5% (Proefbrouwerij, Voeren)	4,20
👍 Saison Dupont; 5,5% (Dupont, Tourpes)	4,30
Val Dieu 800; 5,5% (Abbaye du Val Dieu, Aubel)	4,40
Vedett session IPA; 2,7% (Mortgat, Puurs)	4,20

Wit, Blanches

Ginette; 5,0% Bio (La Binchoise, Binche)	4,20
Hoegaarden; 4,9% (Hoegaarden)	3,50
Radler Lemon & Lime; 2,0% (Hoegaarden)	3,50
👍 Loë (Commanderie); 5,2% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,20

Bruin en Amber, Brunen et Ambrées

Aibel; 6,5% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,20
Julius (Amber); 8,5% (Hoegaarden)	4,40
👍 Grelotte; 9,0% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,40
Hercule Dark Stout; 9,0% (des légendes, Irchonwelz)	4,40
Kwak 33cl; 8,4% (Bosteels, Buggenhout)	4,40
Leffe; 6,6% (Abbaye Notre-Dame de Leffe, Artois, Dinant)	4,40
Maredsous; 6,0% (Moortgat, Abbaye de Maredsous)	4,20
Mc Chouffe; 8,0% (Moortgat, Achouffe)	4,20
👍 Troubadour Magma IPA (Amber); 9,0% (The Musketeers, Ursel)	4,40
Val Dieu; 8,0% (Abbaye du Val Dieu, Aubel)	4,20

Fruitig, Fruitées

Ginette Fruit; 4,0% Bio [niet zoet] (La Binchoise, Binche)	4,20
Kriek Lindemans 25cl; 3,5% (Lindemans, Vlezenbeek)	3,60
The Pom; 5,2% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,20

Trappistes

Chimay Bleue; 9,0% (Abbaye Notre-Dame de Scourmont, Chimay)	4,40
👍 Orval; 6,2% (Abbaye Notre-Dame d'Orval, Orval)	4,40
👍 Rochefort 10°; 11,3% (Abbaye Notre-Dame St Remy, Rochefort)	4,50
👍 Westmalle Dubbel; 7,0% (Abdij der Trappisten van Westmalle)	4,40
Westmalle Triple; 9,5% (Abdij der Trappisten van Westmalle)	4,40

Triples

Aibel; 9,0% (Grain d'Orge, Hombourg)	4,40
👍 Goliath; 9,0% (Brasserie des légendes, Irchonwelz)	4,40
Ginette; 9,0% Bio (La Binchoise, Binche)	4,40
Karmeliet; 8,4% (Bosteels, Buggenhout)	4,40
Maredsous; 10,0% (Moortgat, Abbaye de Maredsous)	4,40
St Bernardus; 8,0% (Abbaye Sint Bernardus, Watou)	4,40
Val Dieu; 9,0% (Abbaye du Val Dieu, Aubel)	4,40
Deus Champagne bier 75cl (Huyghe, Melle & Champagne)	34,00
Bière façon traditionnelle mise en bouteille & Finition en Champagne	

Wijn, Vins

Huiswijn, Vin maison : Pé Branco, Pé Tinto Esporão, Alentejo

Glas, Verre 15cl ; ½ Liter Fles, Bouteille	4,10 ; 13,00 ; 20,00
Tendresse, Val de Loire, France (half-droog/demi-sec)	4,90 ; 24,00
Patriarche, Bourgogne, Chardonnay, France (droog/sec)	4,90
Bio Vignes d'horizon, Côtes du Rhône, France (droog/sec)	4,90 ; 24,00
Bio 6 Mesi, Le Volpi, Italia (rood/rouge)	5,50 ; 17,00 ; 25,00
Pietershof domein, Teuven, Pinot blanc – Auxerrois	5,50 ; 17,00 ; 25,00
Crutzberg domein, St Martens Voeren, Chardonnay	5,50 ; 17,00 ; 25,00
Rosé : Favori de Gascogne : G/V ; ½L ; F/B	4,10 ; 13,00 ; 20,00
Cava Mistinguett : Brut ; Glas, Verre ; Fles, Bouteille	5,00 ; 20,00
Prosecco Le Volpi Bio : Brut ; Glas, Verre ; Fles, Bouteille	6,00 ; 26,00
Champagne Guilleminot : Brut, Blanc de noirs	44,00
Crutzberg domein : Mousseux Brut ; G/V ; F/B	6,60 ; 26,00

Warme dranken, Boissons chaudes

Koffie & Espresso 100% Arabica Bio & Fairtrade	2,20
Sup. Déca	0,10
Cappuccino & Caffè latte (Met Bio melk)	2,50
Doppio Cappuccino / Doppio Caffè latte	3,80
Double espresso	2,80
Flat White (double espresso & Bio melk)	2,90
Potje 400ml thee: Bio & Fairtrade	
Brem thee; Genista	2,70
Earl Grey & Zwart; Earl Grey & Thé noir	2,50
Groen Thee; Thé Vert	2,50
Heermoes (paardstaart); Prêle des champs	2,70
Ijzerkruid; Vervaine	2,70
Kamille; Camomille	2,70
Linde; Tilleul	2,70
Munt; Thé à la menthe	2,70
Rooibos	2,50
Wit thee, Thé blanc	2,50
Rozenbottel; Eglantier	2,30
Sup. verse Gember; Gingembre frais	0,50
Sup. Honing; Miel	0,50
Sup. Citroen; Citron Bio	0,20
Sup. Slagroom; Chantilly	0,50
Bio Warme choco uit Teuven, Chocolat chaud Bio	2,60
Koffie & Appel taart met slagroom	4,90
Baileys koffie (2 espresso, 5cl Baileys, slagroom)	7,20
Bulletproof koffie (2 koffie, Coconut butter)	5,70
French koffie (2 espresso, 5cl Grand Marnier, slagroom)	8,90
Irish koffie (3 espresso, 5cl Jameson, room)	9,90
Italiaanse koffie (2 espresso, 5cl Amaretto, slagroom)	7,20
Voerense koffie (2 espresso, 5cl Voerdrupke, slagroom)	7,20

Aperitieven en Cocktails, Apéritifs et Cocktails

Aperitief van het huis, Apéritif maison	7,00
(Cava met/avec Voerlikeur)	
Americano (Campari; Vermouth; Bruis water)	5,90
Apérol Spritz (Apérol; Prosecco; Bruis water)	7,90
Campari	4,00
Campari Orange, Tonic	6,50
Crodino (zonder/sans alcohol)	2,60
Gancia	4,00
Gin Tonic bevroren rode bessen / fruits rouges	8,90
King's Head Inn Cocktail	7,90
(Drambuie; Bio Ginger Ale; Citroensap)	
Kirr (vin blanc/Crème de Cassis)	4,60
Long Island Iced Tea	8,90
(Vodka; Tequila; Gin; Rum; Triple sec)	
Martini Bianco & Rosso (11cl)	4,00
Negroni	6,90
(Campari; Sweet Vermouth; Gin)	
Picon vin blanc	7,70
(Picon; Vin blanc; Cointreau; Triple sec)	
Pineau des Charentes (11cl)	5,00
Porto rood, wit/rouge, blanc (11cl)	5,00
Porto rood 10j/rouge 10 ans (11cl)	7,50
Porto rood 20j/rouge 20 ans (11cl)	9,50
Ricard (spa 25cl)	6,00
Sidecar (Cognac; Cointreau; citroensap)	6,90
Sherry (11cl)	5,00

Whisky & Single malts	(5cl)
W. Tokinoka (Japan)	7,10
W. Nikka from the barrel (Japan) 51% (delicious!)	8,50
W. Jack Daniels (USA)	5,50
W. Goldlys 12 years Pedro Jiménez finish (Belgium)	7,20
W. Chivas Regal 12 years (Scotland)	5,60
W. Ballantine's (Scotland)	4,90
W. "Barley Grain" 5y Grain d'Orge (Belgium)	6,10
S.M. Aultmore 12 years (Scotland) 46% (excellent!)	11,90
S.M. Oban 14 years (Scotland)	7,60
S.M. Jameson (Ireland)	4,90
S.M. Glenmorangie 10 years (Scotland)	6,90
S.M. Glenlivet 18 years (Scotland)	9,75
S.M. Glenfiddich 12 years (Scotland)	6,10
S.M. Glenfiddich 15 years (Scotland)	9,50
S.M. Balvenie 12 years Doublewood (Scotland)	8,30

Gins	(5cl)
Biercée & Biercés Mauve Anis & Lavander	6,60
Bio 1836 Smooth & Organic	6,60
Bombay Sapphire (England) Classic	5,00
Bulldog (England) Tasty	5,50
Churchill's (Belgium) Vanilla & Tabaco	6,80
Filliers 28 (Belgium) 28 botanicals	6,60
Filliers Pink (Belgium) Floral	6,60
Hendricks (England) Traditional	6,80
Monkey 47 (Deutschland) Complex	8,80
Mombasa Club (England) Tropical	6,10
Roku (Japan) Alchemist's gin	6,00
Tanqueray 10 (England) Herbal	6,00
The Botanist (Scotland) Spicy	6,70

Digestieven, Digestifs	(5cl)
Voerdrupke (België)	4,90
Amaretto (Italia)	4,00
Baileys (Ireland)	4,00
Cachaça Cana Ríó (Brazil)	4,10
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)	4,40
Drambuie (Scotland)	5,70
Grand Marnier (France)	5,90
Grappa Valdotaine (Italia)	4,00
Jenever Pieterman 30% (3cl) (België)	2,50
Oud Jenever Filliers 5j: 38% (3cl) (België)	3,00
Oud Jenever Filliers 8j: 40% (3cl) (België)	4,00
Koffie Liqueur, Ingendael (Nederland)	3,80
Kruiden Bitter, Ingendael (Nederland)	3,80
Proef Bankje: wien, kruiden bitter, koffie	4,00
Limburgs Single Malt (Nederland)	4,90
Limoncello (Italia)	4,00
Sambucca Valdotaine (Italia)	4,00
Val Dieu Bier Liqueur (Belgique)	4,00
Vodka Absolut (Sweden)	4,00
Vodka Skyy (USA)	4,10
Whisky Red Label	4,00
Whisky Rare J&B	4,00

Rum

(5cl)

Bacardi Carta Oro (<i>Cuba</i>)	4,00
Churchill's (<i>Belgium</i>)	7,00
Centenario 20 y Fundacion (<i>Costa Rica</i>)	7,90
Diplomatico Reserva Exclusiva (<i>Venezuela</i>)	6,90
Flor de Cana Centenario (<i>Costa Rica</i>)	7,90
Millonario 15 (<i>Peru</i>)	6,90
Saint James (<i>Martinique</i>)	5,50

Belgian Corner

Whisky Goldlys 12 years <i>Pedro Jiménez finish</i>	7.20
Whisky "Barley Grain" 5 years (<i>Bras. Grain d'Orge</i>)	6,10
Bio 1836 Gin <i>Smooth & Organic</i>	6,60
Churchill's Rum or Gin	7,00 6,80
Eau de Villée	5,70
Elixir d'Anvers	5,70
Elixir de Spa	5,70
Esprit d'Orge (<i>Bras. Grain d'Orge</i>)	5,70
Jenever Pietermans (3cl)	2,50
Jenever Filliers 5j (3cl)	3,00
Jenever Filliers 8j (3cl)	4,00
Liqueur Douce Poire	5,70
O d'Aubel	5,70
Val Dieu Bier Liqueur	4,00
Voerdrupke <i>Sleedoornjenever</i>	4,90
Voerlikeur <i>Sleedoorn liqueur</i>	4,90

Lunch 12u – 16u30 (met brood, *avec du pain*)

Dagsoep, <i>Potage du jour</i>	€5,00
Forel van de Commanderie, <i>Truite fraîche</i>	€15,50
Gebakken forel/amandelen of kruidenboter/sla mix <i>Truite à la poêle/amandes ou beurre maître d'hôtel/salade mixte</i>	
Steak Portugese wijze	€18,00
Steak/look/ui/spiegelei/frietten <i>Steak/ail/oignons/oeuf sur le plat/frites</i>	
Voerens Stoofvlees, <i>Carbonade régionale</i>	€14,50
Sla mix/appelstroop, <i>Salade mixte/sirop de pomme</i>	
Salades:	€15,50
Gerookte forel (Commanderie)	+€1,50
<i>Salade de truite fumée à chaud de la Commanderie</i>	
Geitenkaas van de 'Mostert Hoeve'	
<i>Salade de Fromage de Chèvre frais de Teuven</i>	
Met huisgemaakte "Chicken fingers"	
<i>Salade de vrais "Chicken fingers" faits maison</i>	
Scampis (5st)	
Garnaalkroket (1 of 2), slaatje	€7,00/€12,50
<i>Croquette de crevette (1 ou 2), salade mixte</i>	
Kaaskroket (1 of 2), slaatje	€5,50/€9,50
<i>Croquette de fromage (1 ou 2), salade mixte</i>	

Lunch Menu (12u-15u)

16,50eur

Dagsoep, *Potage du jour*

Schnitzel of zalm (+2eur) met sla en frietjes,

Schnitzel ou saumon (+2eur) avec salade et frites

Koffie of thee, *Café ou thé*

Snacks (12u-16u30)

Croque-Monsieur (1 of/ou 2)	€7,50/€9,50
<i>'Tosti' met Abdijkaas, ham en slaatje</i>	
Rundscarpaccio, <i>Carpaccio de bœuf</i>	€12,50
<i>Rund/Grana Padano/rucola/pijnboompitten/olijfolie</i>	
<i>Filet pur de bœuf/Grana Padano/roquette/pignons/huile d'olive</i>	
Bagel:	€8,00
<i>*Val Dieu bouquet de Moines en appel, pomme</i>	
<i>*Spinazie en gerookte forel, épinards et truite fumée</i>	
Kaasbordje uit de streek, <i>Ass. de fromages bio</i>	€13,50
<i>Met brood en sla mix, avec du pain et petite salade mixte</i>	
Vleesbordje, <i>Ass. de charcuterie</i>	€11,50
<i>Met brood en sla mix, avec du pain et petite salade mixte</i>	
Bitterballen (12st)	€6,00
Nachos gegratineerd met dipsaus	€5,00

Sup. Frietjes, Sup. Frites €2,50

Sup. Brood, Sup. Pain €2,00

Sup. Mayonaise €0,50 | Sup. Ketchup €0,40

Nagerechten, Desserts

Coupe Brésilienne met vanilla of moka	€6,50
Dame blanche	€6,50
Coupe Advocaat	€6,50
Nut Extravaganza	€8,50
<i>Vanilleijs/caramel/amandelen/hazelnoten/cashewnoten/slagroom</i>	
<i>Glace vanille/caramel salé/amandes/noisettes/cajou/brésilienne/chantilly</i>	
Huisgemaakt, <i>Fait maison:</i>	
Chocolade mousse, <i>Mousse au chocolat</i>	€6,50
Panna cotta	€6,50
<i>Room/coulis rode vruchten, Crème/coulis de fruits rouges</i>	
Wafel, <i>Gaufre: Suiker, Sucre</i>	€4,00
Slagroom, <i>chantilly</i>	€4,50
Vanille ijs, <i>glace à la vanille</i>	€5,00
Aardbeien + slagroom, <i>fraises chantilly(seizoen)</i>	€6,00
Appeltaart met slagroom	€3,10
Koffie & Appeltaart	€4,90

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 – Tarifs – Rates

Double	Laagseizoen/basse saison/Off season	Hoogseizoen/haute saison/ high season
B&B	€59,00 – €99,00	€79,00 – €119,00
*Halfpension - Halfboard	€119,00 - €139,00	€129,00 – €149,00
**Gastvrije arrangement – Halfboard	€139,00 – €159,00	€149,00 – €169,00

Single	Laagseizoen/Basse saison/ Off season	Hoogseizoen/Haute saison/High Season
B&B	€49,00 - €89,00	€69,00 - €109,00
*Halfpension - halfboard	€88,00 - €108,00	€98,00 - €118,00
**Gastvrije arrangement - Halfboard	€103,00 - €123,00	€113,00 - €133,00

*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	€400,00	€360,00	€320,00	178,00
Single	€297,00	€247,00	€227,00	€158,00

*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 is sluitingsdag restaurant.

**Pdj. Buffet chaud et froid et 2 x menu 3-services : arrivée le lundi. Mercredi : jour de fermeture du restaurant.

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

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

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 ;
 Gieveld 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 ;
 Varm 13, 3793 Teuven

Fruits Meyers : appelsap ; Jus de pomme & fruits Tél. : +32 4381 06 34 ;
 Varm 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.cruzberg.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 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 Hotel Restaurant The King's Head Inn. De naam verwijst naar hun favoriete vakantiebestemming, Engeland en naar King Charles I die in 1649 onthoofd werd (The King's head). 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 10 kamers met douche (2 met bad) 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 classificatie van Toerisme Vlaanderen. Tijdens uw verblijf bieden we u twee flesjes Spa aan. Extra flesjes kunnen aan de bar aangekocht worden (2eur). 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. We vragen ook om stil te zijn in onze gangen, zodat uw medegasten kunnen genieten van hun rust.

In Brasserie-Restaurant 'Emalys' bent u welkom voor het ontbijt, lunch en diner. We gebruiken verse en lokale producten die allergenen kunnen bevatten. 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.