

Welkom bij

Emalys

Brasserie Restaurant by

Hotel 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) 2,60 | 4,85

Cécémel (25cl) 2,30

Coca-Cola 2,20

Coca-Cola Zero 2,20

Fever Tree Premium tonic 3,30

Fanta Orange 2,20

Fuze Black Ice Tea 2,40

Fuze Green Ice Tea 2,40

Gimber: Bio gember|Munt|Citroensap|Spa bruiss 5,90

Homemade Bio Ice Tea (40cl) jun-sep 3,60

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

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

Jus d'orange frais (20cl | 40cl) 2,60 | 4,85

Bio Kidibul (20cl) 2,40

Looza Pomplemousse 2,30

Nordic Agrumes 2,30

Nordic Bitter Lemon 2,30

Nordic Tonic 2,30



Organic (Bio) Sparkling Ginger (33cl) 3,50

Organic (Bio) Elderflower (33cl) 3,50








Organic (Bio) Cranberry (33cl) 3,50

Sprite 2,20



Bieren van het vat, Bières au fût

 Teuvenaer (Eigen Bio Blond) 33cl ; 7,5% 4,40
Jupiler 25cl 33cl 50cl ; 5,2% 2,40 2,70 4,00
Leffe Blond ; 6,6% 4,40
 Val Dieu Blonde 33cl ; 6,0% 4,40
Green Killer IPA ; 6,5% (Brasserie de Silly) 4,40



Blond, Blondes

Affligem; 6,70% (Alken-Maes, Opwijk) 4,30
 Aubel; 5,0% (Grain d'Orge, Hombourg) 4,30
 Bicyclette; 4,8% (Drink Drink, Brussels) 4,40
 Brice; 7,5% (Grain d'Orge, Hombourg) 4,40
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) 4,30
 Grisette Bio sans gluten ; 5,5% (St Feuillien, Le Roeulx) 3,50
Goud; 6,2% (Wilderen, Sint-Truiden) 4,40
Kot Madam; 6,0% (Broeder Jacob, Leuven) 4,30
La Chouffe; 8,0% (Moortgat, Achouffe) 4,40
Lupulus Organicus; (Lupulus, Gouvy) 4,40
Maredsous; 6,0% (Moortgat, Abbaye de Maredsous) 4,30
 Quintine; 5,9%, (Brasserie des légendes, Irchonwelz) 4,30
Quintine; 8,0%, 100% naturelle (des légendes Irchonwelz) 4,50
 Rick's Blond; 6,5% (Proefbrouwerij, Voeren) 4,30
 Val Dieu 800; 5,5% (Abbaye du Val Dieu, Aubel) 4,40


Fruitig, Fruitées

 Ginette Fruit; 4,0% [niet zoet] (La Binchoise, Binche) 4,35
Kriek Lindemans 25cl; 3,5% (Lindemans, Vlezenbeek) 3,60
 The Pom; 5,2% (Grain d'Orge, Hombourg) 4,30

Bruin en Amber, Brunnes et Ambrées

Aubel; 6,5% (Grain d'Orge, Hombourg)  4,30
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) 4,30
Mc Chouffe; 8,0% (Moortgat, Achouffe) 4,30
Val Dieu; 8,0% (Abbaye du Val Dieu, Aubel)  4,30


Stout

Black Fuel; 9,5% (Enigma, Zolder) 4,50
Hercule Dark Stout; 9,0% (Brasserie des légendes, Irchonwelz) 4,50
Grelotte; 9,0% (Grain d'Orge, Hombourg)  4,50

Trappistes

Chimay Bleue; 9,0% (Abb. Notre-Dame de Scourmont, Chimay) 4,50
Orval; 6,2% (Abbaye Notre-Dame d'Orval, Orval) 4,50
Rochefort 10; 11,3% (Abbaye Notre-Dame St Remy, Rochefort) 5,20
Rochefort 6; 7,5% (Abbaye Notre-Dame St Remy, Rochefort) 4,60
Westmalle Dubbel; 7,0% (Abdij der Trappisten v. Westmalle) 4,40
Westmalle Triple; 9,5% (Abdij der Trappisten van Westmalle) 4,50






Wit, Blanches

Grosse Bertha; 6,5% (Brussels Beer Project, Brussels) 4,40
Hoegaarden; 4,9% (Inbev, Hoegaarden) 3,50
Radler Lemon & Lime; 2,0% (Inbev, Hoegaarden) 3,50
Loë (Commanderie); 5,2% (Grain d'Orge, Hombourg)  4,30





Zonder Alcohol

Brugse Zot 0.0 33cl (De halve maan, Brugge) 4,00
Peak 0.0 33cl (Belgium Peak Bear, Botrange, Baraque Michel) 4,00
Jupiler 0.0 25cl (Inbev, Jupille) 2,50
Liefmans Kriek 0.0 25cl (Moortgat, Oudenaarde) 3,50

Triples

 Aubel; 9,0% (<i>Grain d'Orge, Hombourg</i>)	4,50
Goliath; 9,0% (<i>Brasserie des légendes, Irchonwelz</i>)	4,50
 Ginette; 9,0% (<i>La Binchoise, Binche</i>)	4,50
 Jessenhofke TRPL; 8% (<i>Jessenhofke, Hasselt</i>)	4,50
Tits; 7,5% (<i>Titslabière, Wegnez</i>)	4,50
Karmeliet; 8,4% (<i>Bosteels, Buggenhout</i>)	4,50
La redoutable; (<i>Jacqmin, Louveigné</i>)	4,50
Lupulus; 8,5% (<i>Lupulus, Gouvy</i>)	4,50
Maredsous; 10,0% (<i>Moortgat, Abbaye de Maredsous</i>)	4,90
Peak; 8,5% (<i>Belgium Peak Bear, Botrange, Baraque Michel</i>)	4,50
St Bernardus; 8,0% (<i>Abb. St Bernardus, Watou Westvleteren</i>)	4,50
 Val Dieu; 9,0% (<i>Abbaye du Val Dieu, Aubel</i>)	4,50
 Warsage; 8,5% (<i>Brasserie de Warsage, Warsage</i>)	4,50

IPA

 Belgicus So; 7,5% (<i>La Brasserie Belge, Liège</i>)	4,40
 BMX; 7,0% (<i>Drink Drink, Brussels</i>)	4,40
Delta; 6,5% (<i>Brussels Beer Project, Brussels</i>)	4,40
Holy; 6,5 (<i>Novabirra, Braine L'Alleud</i>)	4,50
Kerel ; 4,90% (<i>VBDCK, Tielrode</i>)	4,90
 La petite Redoutable; 5,9% (<i>Jacqmin, Louveigné</i>)	4,50
Lupulin Monster; 7,0% (<i>Enigma, Zolder</i>)	4,40
Martin's; 6,9% (<i>John Martin, Genval</i>)	4,40
Peak; 6,5% (<i>Belgium Peak Beer, Botrange Baraque Michel</i>)	4,40
 Slutte; 6,0% (<i>Grain d'orge, Hombourg</i>)	4,40
Super 8; 6,0% (<i>Haacht, Boortmeerbeek</i>)	4,40
Troubadour Magma ; 9,0% (<i>The Musketeers, Ursel</i>)	4,50

Streek bieren | Bières régionales



Bio bieren | Bières bio



Gluten free | Bières sans glute



Warme dranken, Boissons chaudes

Best Coffee in town.

Ammirato Koffie: 100% Arabica **Bio** & Fairtrade

“Wij zijn goed voor de Boer, de wereld om ons heen en iedereen die van koffie houd !” Francesca Ammirato

Koffie & Espresso Déca + €0.10	2,40
Espresso Machiato (melk 5ml ; koffie 45ml)	2,50
Latte Machiato (melk 30ml ; koffie 85ml)	2,90
Cappuccino (melk 20ml ; koffie 70ml)	2,70
Caffè latte (melk 25ml ; koffie 80ml)	2,80
Potje 400ml thee: Bio & Fairtrade	
Brem thee ; Genista	2,90
Earl Grey & Zwart ; Earl Grey & Thé noir	2,60
Groenen Thee ; Thé Vert	2,60
Paardenstaart ; Prêle des champs	2,90
Kamille ; Camomille Linde ; Tilleul	2,90
Munt ; Thé à la menthe	2,90
Rooibos	2,60
Rozenbottel ; Eglantier	2,40
Sup. verse Gember ; Gingembre frais	0,50
Sup. Honing ; Miel	0,50
Sup. Citroen ; Citron Bio	0,20
Sup Slagroom ; Chantilly	0,50
Koffie & Ambachtelijk Appel taart (slagroom €0.50)	5,10
Baileys koffie (2 espressi, 5cl Baileys, slagroom)	7,20
French koffie (2 espressi, 5cl Grand Marnier, slagroom)	8,90
Irish koffie (3 espressi, 5cl Jameson, geklopt room)	9,90
Italiaanse koffie (2 espressi, 5cl Amaretto, slagroom)	7,20
Warme choco, Chocolat chaud	2,60

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

Pietershof domein, Teuven, Pinot blanc - Auxerrois

Glas | *verre* : 6,00 ; ½L : 18,50 ; Fles | bouteille : 27,00

Crutzberg domein, StMartens Voeren, 100% Chardonnay

Glas | *verre* : 7,00 ; ½L : 20,50 ; Fles | bouteille : 32,90

Rosé : Les Arceaux : Pays d'Oc | Cinsault

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

Bubbles

Cava Mistinguett : Brut | Glas, *Verre* | Fles, *Bouteille* 5,00 | 23,00

Champagne Maison : Brut, *Blanc de noirs* 49,00

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

Lambrusco D'Ellmilia 21,00

Aperitieven en Cocktails, *Apéritifs et Cocktails*

Huis Aperitief, *Apéritif maison* (*Cava* | *Voerlikeur*) 7,00

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

Apérol Spritz (*Apérol* | *Cava* | *Bruis water*) 7,90

Campari ; Campari Orange, Tonic 4,00 | 6,50

Cuba Libre ; St James bruin rhum, limoen sap, cola 7,90

Gin Tonic Bevroren rode bessen | *Fruits rouges* 8,90

Hugo (*Cava* | *Elderflower syrop* | *Mint*) 7,90

King's Head Cocktail (*Drambuie* | **Bio** *Ginger Ale* | *Citroensap*) 8,90

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

Long Island Iced Tea (*Vodka* | *Tequila* | *Gin* | *Rum* | *Triple sec*) 10,90

Martini Bianco & Rosso (7cl) 4,50

Picon vin blanc (*Picon* | *Vin blanc* | *Cointreau* | *Triple sec*) 7,90

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) 6,00

Sidecar (*Cognac* | *Cointreau* | *Citroensap*) 6,90

Sherry dry (11cl) 5,00

White Lady (*Gin* | *Cointreau* | *Citroensap*) 7,90

Drankjes zonder alcohol, *Boissons sans alcool*

Crodino 2,60

Sir Chill's Gin & Tonic 7,90

Vintens, Rosé wijn (*Thimister*) 4,90

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

Gimber: **Bio** gember | Munt | Citroensap | Spa bruis 5,90

Whisky & Single Malts

(5cl)

W. Tokinoka (Japan) Slightly oily, pinch pink peppercorn	7,10
W. Nikka (Japan) 51% Long, warm & fruity, oaken spice	8,50
W. Jack Daniels (USA) Sweet; toasty oak	5,50
W. Goldlys 12y Pedro Jiménez finish (Belgium)	7,20
W. Chivas Regal 12y (Scotland) A spicy, balanced blend	5,60
W. Ballantine's (Scotland) Soft & sweet, fudge	4,90
S.M. Aultmore 12y (Scotland) 46% Butterscotch, bitter oak	11,90
S.M. Oban 14y (Scotland) Rich & smoky, hint of seaweed	7,60
S.M. Jameson (Ireland) Medium length with spice & honey	4,90
S.M. Glenmorangie 10y (Scotland) Long, gentle, malty	6,90
S.M. Glenlivet 18y (Scotland) Long & dry, spicy oak note	9,75
S.M. Glenfiddich 12y (Scotland) Sweet, touch of oak, oily	6,10
S.M. Glenfiddich 15y (Scotland) Candied fruits, spices	9,50
S.M. Lagavulin 16y (Scotland) Robust & smokey	10,90
S.M. Talisker 10y (Scotland) Smoky, citrus sweetness, body	10,25

Gins

(5cl)

Bio 1836 Barrel aged	6,60
Bombay Sapphire (England) Classic	5,00
Bulldog (England) Tasty	5,50
Churchill's (Belgium) Vanilla & Tabacco	6,80
Filliers 28 & Filliers Pink (Belgium) 28 botanicals Floral	6,60
Hendricks (England) Traditional	6,80
Liègin Val Dieu & Liègin bio Local, Premium Organic	6,60
Monkey 47 (Deutschland) Complex	8,80
Focus (België) Tropical	7,00
Roku (Japan) Alchemist's gin	6,00
Tanqueray 10 (England) Herbal	6,00
The Botanist (Scotland) Spicy	6,70
W Premium gin (België)	7,00

Digestieven, Digestifs

(5cl)

Voerdrupke 22% (België)	4,90
Voerlikeur 18% (België)	4,90
Amaretto (Italia)	4,00
Baileys (Ireland)	4,00
Bacardi white (Cuba)	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
Oud Jenever Filliers 12j: 40% (3cl) (België)	5,00
Kruiden Bitter, Ingendael (Nederland)	3,80
Limoncello (Italia)	4,00
Sambucca Valdotaine (Italia)	4,00
Tequila	5,00
Vodka Absolut (Sweden)	4,00
Vodka Skyy (USA)	4,10
Whisky Red Label	4,00
Whisky Rare J&B	4,00

Rum

(5cl)

Appleton Estate 12 y (Cuba)	5,00
Bacardi (Cuba)	4,00
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)	5,90
Saint James bruin (Martinique)	5,50

Belgian Corner

Biercée Mauve <i>Lavander</i>	6,60
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 or Gin	7,00 6,80
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	5,70
O d'Aubel (eau de vie)	5,70
Voerdrupke <i>Sleedoornjenever</i>	4,90
Voerlikeur <i>Sleedoorn liqueur</i>	4,90

Lunch 12u – 15u00 (met brood, avec du pain)

Dagsoep, <i>Potage du jour</i>	€6,00
Forel van de Commanderie, <i>Truite fraîche</i>	€15,50
Gebakken forel amandelen sla mix <i>Truite à la poêle amandes salade mixte</i>	
Tagliata	€18,50
Steak rucola rozemarijn frieten <i>Steak roquette romarin frites</i>	
Voerens Stoofvlees, <i>Carbonade Fouronnaise</i>	€15,50
Sla mix appelstroop, <i>Salade mixte sirop de pomme</i>	
Scampis look, <i>Scampis à l'ail</i>	€15,50
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>	
Garnaalkroket (1 of 2), slaatje	€7,90/€14,50
<i>Croquette de crevette (1 ou 2), salade mixte</i>	
Kaaskroket (1 of 2), slaatje	€6,50/€11,00
<i>Croquette de fromage (1 ou 2), salade mixte</i>	
Sup. Frietjes, Sup. Frites	€2,50
Sup. Brood, Sup. Pain	€2,00 Mayonaise €0,50 Ketchup €0,40

Lunch Menu (12u-15u)

20,00eur

Dagsoep, *Potage du jour*

Voerens' Stoofvlees of Forel met sla en frietjes,

Carbonnade Fouronnaise ou Truite de la Commanderie | salade | frites

Koffie , Café (Thee + €0,40)

(Appeltaart | *tarte aux pommes* + €3,00)

Snacks (12u-16u30)

Croque-Monsieur (1 of/ou 2) €7,50/€9,50

'Tosti' met Abdijskaas, ham en slaatje

Rundscarpaccio, Carpaccio de bœuf €13,90

Rund | Grana Padano | rucola | pijnboompitten | olijfolie

Filet pur de bœuf | Grana Padano | roquette | pignons | huile d'olive

Kaasbordje uit de streek, Ass. de fromages bio €13,50

Met brood en sla mix, *avec du pain et petite salade mixte*

Vleesbordje, Ass. de charcuterie €12,50

Met brood en sla mix, *avec du pain et petite salade mixte*

Apéro time €8,50

Olijf | Peppadew | Mini saucisson | Crackers | Aioli

Bitterballen (12st) €6,00

Nachos gegratineerd met dipsaus €5,00

Zuid-Afrikaans runderbiltong 100g €11,90

Biltong is de naam voor een versnapering gemaakt van gedroogde reepjes vlees. De lekkernij wordt voornamelijk in Zuid-Afrika bereid en gegeten

Nagerechten, Desserts

Coupe Brésilienne met vanille of moka €7,50

Dame blanche 'Callebaut' €7,50

Coupe Advocaat €7,50

Nut Extravaganza €8,50

Vanilleijs|caramel|amandelen|hazelnoten|cashewnoten|slagroom
Glace vanille|caramel salé|amandes|noisettes|cajou|brésilienne|chantilly

Choc-alot €7,50

Chocolade donut | Chocolade ijs | saus 'Callebaut' | slagroom
Donut au chocolat | Glace au chocolat | sauce 'Callebaut' | Chantilly

Wafel, Gaufre: Suiker, Sucre €4,00

Slagroom, chantilly €4,50

Vanille ijs, glace à la vanille €5,00

Aardbeien (seizoen), fraises (en saison) €5,50

Slagroom +0,50

Appeltaart €3,60

Koffie & Appeltaart €5,10

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

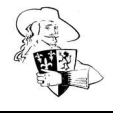
Single	Laagseizoen basse saison Low season	Hoogseizoen haute saison high season
B&B	€49,00 - €89,00	€69,00 - €109,00
*Halfpension - halfboard	€88,00 - €108,00	€98,00 - €118,00
**Gastvrije arrangement - Gastronomical Halfboard	€103,00 - €123,00	€113,00 - €133,00

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

*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 en donderdag is sluitingsdag restaurant

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

***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 ;

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 ;

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

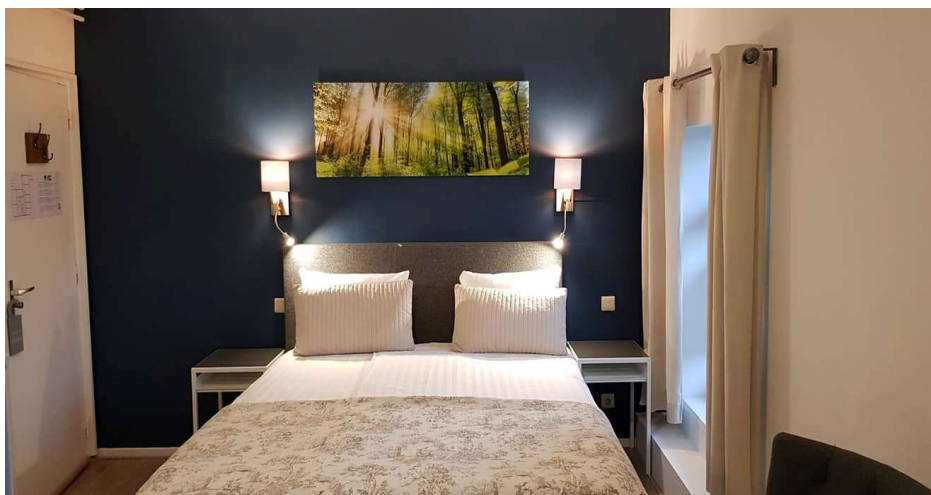
<http://www.crutzberg.be/?lang=en> Tél : +32 475 502 808 ;

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 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 11 kamers met douche en toilet. Waarvan twee kamers 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.

