

ANNO  1962

Kloosterhoeve

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

OM TE DELEN

Brood met aioli, truffelboter en olijfolie	4.5
Hummus met pulled pork, pita's, sesamdressing en nootjes.....	7.5
Burrata met salsa van puntpaprika, tomaatvinaigrette, amandelen en crostini	8.5
Mosselen met cherrytomaten, chili en knoflook.....	7.5
Groene Hart kaas Blauwklaver, Blijje Geit, Hooibloem en Oude Boeren.....	8.5
Charcuterie: gedroogde worst, ossenworst en gedroogde ham	9.5

VOOR

Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola.....	9.5
Pasteitje van kippenragout, champignons en citroen	7.5
Huis gerookte zalm met komkommer en wasabicrème.....	9.5
Zeevruchtencocktail met pappadum, tuinkers, grapefruit en cocktailsaus.....	11.5
Tartaar van biet met avocado, balsamico en flatbread	7.5
Tomatensoep basilicum en soepballetjes	5.5
Courgettesoep amandelen en crème fraîche	6.5

SALADES *(als maaltijdsalade + 4)*

Caesar met krokante kippendijen, Parmezaan, verse ansjovis, gekookt ei en croutons.....	8.5
Bonensalade met witlof, Granny Smith, veldsla en Blauwklaver kaas	7.5
Geitenkaas met geroosterde biet, vijgen, grapefruit, amandelen en sjalot dressing.....	8.0

VLEES VAN CEES

(geserveerd met seizoengroenten, verse friet met pepersaus, Bernaisesaus of truffelboter)

Tournedos	22.5
Oldenheimer Steak	18.5
Côte de boeuff (2 pers.).....	pp. 26.0

CLASSICS

Saté van kippendijen met cassave chips en atjar	14.5
Klooster Burger met bacon en cheddar	14.5
Smokey ribs met gemarineerde groenten en ketjapdip	18.5
Pulled pork met komkommer relish en polenta	16.5

VIS

Vis van de dag	20,-
Gebakken mosselen met cherrytomaat, knoflook, chilipeper en bosui	17.5

VEGA

Gestoofde artisjok met tomaten, geitenkaas, boontjes en bataat.....	14.5
Ravioli van tuinbonen en Peccorino met salieboter en gepocheerd ei	16.5

ERBIJ

Groene asperges met Parmezaan en balsamico.....	5.5
Gerookte biet met veldsla en sjalotdressing	4.5
Verse friet van Friethoes	3.5

KIDS *(met verse friet en fruitsalade)*

Klein kloosterburger met mayonaise en ketchup	9.5
Spaghetti pomodoro	7.5
Saté van kippendijen.....	8.5
Smokey ribs met knoflooksaus	9.5
Appelmoes	1.5
Kids ijsbeker met huisgemaakt ijs	3.5

DESSERT

Red velvetcake met frambozen	5.5
Tiramisu	5.5
Coupe appelcrumble met vanilleijs, boerenjongens en slagroom	6.5
Coupe mango met passievrucht, kokosmarcronen, mango mascarpone en chocoïjs.....	6.5
Groene Hart kaas Blauwklaver, Blijje Geit, Hooibloem en Oude Boeren.....	8.5
Verse aardbeientaartje , limoenroom, munt en vanille ijs.....	6.5
Bolletje huisgemaakt ijs: vanille, pure chocolade of frambozenijs	1.8