

ANNO  1962

# Kloosterhoeve

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

## SNACKS

<b>Brood</b> met aioli, truffelboter en olijfolie .....	4.8
<b>Kaas &amp; worstplank</b> gedroogde worst, ossenworst, kaas en Amsterdams zuur .....	8.0
<b>Halve of hele gedroogde worst van Olijck</b> .....	5 / 9.5
<b>Bitterballen</b> met mosterd .....	6.0
<b>Kaasstengels</b> met chilisaus .....	6.0
<b>Krokante kip</b> met chilisaus .....	6.5
<b>Gamba kroketjes</b> met aioli .....	7.5
<b>Bittergarnituur</b> 12 of 24 stuks .....	10 / 19
<b>Kloosterplank</b> een mix van warm bittergarnituur, crostini, nootjes en olijven, charcuterie en oude boeren kaas .....	24.5

## VOOR

<b>Carpaccio</b> met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola .....	9.5
<b>Brosteitje</b> met wildzwijnragout van bockbier, paddenstoelen en pure chocolade met ingelegde rode kool .....	8.0
<b>Huis gerookte zalm</b> met komkommer en wasabicrème .....	9.5
<b>Steak tartaar</b> met gepocheerd ei en crostini .....	9.5
<b>Pannacotta van rode biet</b> met cacao, crème van Blauwklaver gepofte minibietjes en Parmezaankoekje .....	7.5
<b>Hummus</b> met geroosterde groenten, pita en sesam .....	7.5
<b>Tomatensoep</b> met salie gehaktballen .....	5.5
<b>Soep van de dag</b> .....	6.5

## SALADES *(als maaltijdsalade + 5)*

<b>Caesar</b> met krokante kippendijen, Parmezaan, verse ansjovis, gepocheerd ei en croutons .....	7.5
<b>Geitenkaas</b> met pompoen, venkel, krokante kikkererwten, spinazie, linzen en kurkumadressing .....	6.5

## VLEES VAN CEES

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

<b>Tournedos</b> .....	23.5
<b>Oldenheimer Steak</b> Eye steak .....	19.5
<b>Côte de boeuff</b> (2 pers.) .....	pp. 27.0

## CLASSICS *(met verse friet)*

<b>Saté</b> van kippendijen met cassave chips en atjar .....	16.0
<b>Klooster Burger</b> met bacon en cheddar en groene salade .....	15.5
<b>Smokey ribs</b> met gemarineerde groenten en ketjapdip .....	19.5
<b>Kalfswang</b> met winterpeen en salie .....	22.5

## VIS

<b>Vis van de dag</b> .....	19.5
<b>Zarzuela</b> met kokkels, inktvis, mosselen, dagvis, amandelen, tomaat en brandy .....	21.0

## VEGA

<b>Shakshuka</b> in tomatensaus gegaarde eieren met couscous, geitenkaas, pruimen en gepofte rode ui .....	15.5
<b>Ravioli</b> van knolselderij en porcini met witte stoofpeer en bospaddenstoelen .....	17.5

## ERBIJ

<b>Groene salade</b> met ingelegde rode ui, ei, komkommer en tomaat .....	3.5
<b>Groene asperges</b> met Parmezaan en balsamico .....	5.5
<b>Verse friet</b> van Friethoes .....	3.5

## KIDS *(met verse friet en fruitsalade)*

<b>Kleine kloosterburger</b> met mayonaise en ketchup .....	9.5
<b>Vis van de dag</b> .....	9.5
<b>Spaghetti pomodoro</b> .....	9.5
<b>Saté</b> van kippendijen .....	9.5
<b>Smokey ribs</b> met knoflooksaus .....	9.5
<b>Appelmoes</b> .....	1.5
<b>Kids ijsbeker</b> .....	3.5

## DESSERT

<b>Red velvet lavacake</b> met frambozenorbet .....	6.8
<b>Coupe appelcrumble</b> met vanilleijs, boerenjongens en slagroom .....	6.8
<b>Crème brûlée</b> van bitterkoekjes met vanille ijs .....	6.8
<b>Groene Hart</b> kaas Blauwklaver, Blij Geit, Hooibloem en Oude Boeren .....	8.5
<b>Coupe brownie:</b> chocoladesorbet met stukjes brownie, pecan noten en kersen .....	6.8
<b>Bolletje huisgemaakt ijs:</b> vanille, pure chocolade en / of frambozenijs .....	1.8