

ANNO  1962

# Kloosterhoeve

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

## SNACKS

<b>Brood</b> met aioli, truffelboter en olijfolie .....	4.5
<b>Kaas &amp; worstplank</b> gedroogde worst, ossenworst, kaas en Amsterdams zuur .....	12.5
<b>Halve of hele gedroogde worst van Olijck</b> .....	5 / 9.5
<b>Bitterballen</b> met mosterd (8 stuks) .....	7.5
<b>Kaasstengels</b> met chilisaus (7 stuks) .....	6.0
<b>Krokante kip</b> met chilisaus (6 stuks) .....	6.5
<b>Gamba kroketjes</b> met aioli (6 stuks) .....	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 .....	19.5

## VOOR

<b>Carpaccio</b> met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola .....	9.5
<b>Steak tartaar</b> met gepocheerd ei en crostini .....	9.5
<b>Vitello Tonnato</b> gebraden kalfsvlees met tonijn crème .....	9.5
<b>Gambabrood</b> met gember-sinaasappelsaus en wakamé salade .....	9.5
<b>Huis gerookte zalm</b> met radijs en crème van biet en feta .....	9.5
<b>Black bean hummus</b> met avocado, mais, chipotle en pita .....	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 en croutons .....	7.5
<b>Geitenkaas</b> met minipaprika, chiodgia bietjes, grapefruit, quinoa, kikkererwten en balsamico .....	6.5

## CLASSICS *(met verse friet)*

<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>Saté van kippendijtes</b> met casavechips en atjar .....	16.0
<b>Lamshaasjes</b> in kruidenkorst met jus van tomaat en lentegroeten .....	21.5

Gekozen voor een menu met vrije keuze van de kaart?  
Deze gerechten hebben een supplement:  
Lamshaasjes 2.0 | Tournedos 4.0 |  
Côte de boeuff 7.5 | Groene Hart kaas 2.0

## VLEES VAN CEES

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

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

*“Cees is de schoonvader van chef en eigenaar Nico Vos. Hij is slager bij Fontijn uit Weesp en selecteert de beste stukken vlees voor onze gasten.”*

## VIS

<b>Vis van de dag</b> .....	19.5
<b>Hele dorade</b> en seizoensgroenten van de bbq met salsa verde en verse friet .....	19.5

## VEGA

<b>Bean burger</b> met tzatziki van rode biet, komkommer en chipotle met groene salade en verse friet .....	15.5
<b>Ravioli</b> van manchego en rode ui met hazelnoot-oreganoboter .....	17.5

## ERBIJ

<b>Groene salade</b> met ingelegde rode ui, gepocheerd eitje, komkommer en tomaat .....	3.5
<b>Groene asperges</b> met Parmezaan en balsamico .....	5.5
<b>Verse friet</b> met mayonaise .....	3.5

## DESSERT

<b>Luikse wafel</b> met verse aardbeien en sour cream .....	5.5
<b>Lemon lavacake</b> met kokossorbet en blauwe bessen .....	6.8
<b>Coupe appelcrumble</b> met vanilleijs, boerenjongens en slagroom .....	6.8
<b>Groene Hart kaas</b> met Blauwklaver, Blije Geit, Hooibloem en Boeren Brokkel .....	8.5
<b>Coupe brownie</b> met chocoladesorbet, pecan noten en amarena kersen .....	6.8
<b>Bolletje huisgemaakt ijs</b> vanille / pure chocolade / kokos .....	1.8