

ANNO  1962

Kloosterhoeve

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

SNACKS

Brood met aioli, truffelboter en olijfolie	4.5
Kaas & worstplank gedroogde worst, ossenworst, kaas en Amsterdams zuur	12.5
Halve of hele gedroogde worst van Olijck	5 / 9.5
Bitterballen met mosterd (8 stuks)	7.5
Kaasstengels met chilisaus (7 stuks)	6.0
Krokante kip met chilisaus (6 stuks)	6.5
Gamba kroketjes met aioli (6 stuks)	7.5
Bittergarnituur 12 of 24 stuks	10 / 19
Kloosterplank een mix van warm bittergarnituur, crostini, nootjes en olijven, charcuterie en oude boeren kaas	19.5

VOOR

Huis gerookte zalm met radijs en crème van biet en feta....	9.5
Gambatoast met sesam, krokante noedels en gember-sinaasappelsaus	8.5
Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola	9.5
Crispy pork belly met maispannenkoek, augurk relish en zwarte bonencreme	8.5
Vitello Tonnato gebraden kalfsvlees met tonijn crème	9.5
BBQ prei met gepofte quinoa, bieslook, korianderousse en ciabatta chips	7.5
Tomatensoep met gehaktballetjes	5.5
Soep van de dag	6.5

SALADES (als maaltijdsalade + 5)

Caesar met krokante kippendijen, Parmezaan, verse ansjovis, gepocheerd en croutons	7.5
Geitenkaas met geroosterde bospeentjes, boekweit, spinazie, za'atar, kikkererwten en yoghurt dressing	6.5

CLASSICS (met verse friet)

Klooster Burger met bacon en cheddar en groene salade	15.5
Smokey ribs met gemarineerde groenten en ketjapdip	19.5
Saté van kippendijtes met casavechips en atjar	16.0
Tagliatelle met pulled pork, boleten, groene asperge, salie en truffelboter	19.5

Gekozen voor een menu met vrije keuze van de kaart?
Deze gerechten hebben een supplement:
Tournedos 4.0 | Oldenheimer XXL Steak 10.0 |
Côte de boeuff 7.5 | Groene Hart kaas 2.0

VLEES VAN CEES

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

Tournedos	23.5
Oldenheimer Steak	19.5
Oldenheimer XXL Steak (350 gr.)	29.5
Côte de boeuff (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

Vis van de dag	19.5
Gamba's van de bbq met romesco saus, little gem en krieltjes	19.5

VEGA

Bean burger met tzatziki van rode biet, komkommer en chipotle met groene salade en verse friet	15.5
Ravioli van geroosterde paprika, topinamboer, gerookte olijfolie, pistache en schuim van spinazie (vegan)	17.5

ERBIJ

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

DESSERT

Luikse wafel met verse aardbeien en sour cream	5.5
Chocolade lavacake met Bailey's, gegrilde perzik en vanille-ijs	6.8
Coupe appelcrumble met vanille-ijs, boerenjongens en slagroom	6.8
Groene Hart kaas met Blauwklaver, Blije Geit, Hooibloem en Boeren Brokkel	8.5
Coupe brownie met chocoladesorbet, pecan noten en amarena kersen	6.8
Bolletje huisgemaakt ijs vanille / pure chocolade / kokos	1.8