

ANNO  1962

Kloosterhoeve

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

VOORAF

Brood met aioli, truffelboter en olijfolie	4.5
Olijven	3.5
Lomo dingesneden gedroogde Spaanse ham	3.5
Boquerones ingelegde ansjovis met bieslook en citroen	3.5

VOOR

Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola	9.5
Gerookte zalm met curry-roomkaas, gemarineerde groenten en pandan crème	9.5
Gerookte portobello met steamed bun, avocado, rodekool en salsa verde (vegan)	7.5
Strangolapreti: broodgnocchi 's met tartaar van gedroogde tomaat, ricotta van tofu en basilicum (vegan)	7.5
Italiaanse tomatensoep met salieballen en cherrytomaat ..	5.5
Soep van de dag	6.5
*Steak tartaar met knolselderij, pommes soufflé, eendenlevermousse en gerookte biet	14.5
*Lobster cracker: zadencracker met Canner kreefttartaar, stukjes kreeft, vanille crème en paprika coulis	16.5

SALADES (als maaltijdsalade + 5)

Caesar met krokante kippendij, Parmezaan, verse ansjovis, gepocheerd ei en croutons	7.5
Blijje geit fenegriek geitenkaas met geroosterde pompoen, zoete appelcrème, cashewnoten, bramen, kikkererwten en yoghurt dressing	6.5

CLASSICS (met verse friet)

Smokey ribs met gember-polenta en kimchi van boksoi ...	19.5
*Kalfswang in bockbier gegaard met gestoofde spitskool en wafel van cheddar en broccoli	22.5
Klooster Burger met ui-baconcompote en cheddar met groene salade	15.5
Saté van kippendij met casavechips en atjar	16.0

* Gekozen voor een menu met vrije keuze van de kaart?
Deze gerechten hebben een supplement:
Steak tartaar 5.0 | Canner kreeft 7.0 |
Kalfswang 3.0 | Tournedos 4.0 |
Côte de boeuff 7.5 | Zalmtournedos 2.0 |
Groene Hart kaas 2.0

VLEES VAN CEES

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

Oldenheimer Steak	19.5
*Tournedos	23.5
*Côte de boeuff 650 gr. (2 pers.)	pp. 27.0

VIS

Vis van de dag	19.5
*Zalmtournedos omwikkeld met serranoham, linzen, venkel, kappertjes en salieboter	21.5

VEGA

Flat-bread met champignons, gepofte kastanje, pompoen, burrata en truffel crème	16.0
Ravioli gevuld met rode kool en appel, saus van gerookte aardappel, gekarameliseerde appel en pistache (vegan)	17.5

ERBIJ

Little Gem salade met selderij-salade en avocado	4.5
Groene asperges met Parmezaan en balsamico	4.5
Verse friet met mayonaise	3.5
Groenten van het seizoen	4.5

DESSERT

Luikse wafel met crème van cheesecake en frambozen	5.5
Cheesecake met rood fruit en frambozensorbet	6.8
Coupe appelcrumble met vanille-ijs, boerenjongens en slagroom	6.8
Honing panna cotta met baklava en matcha-ijs	6.8
*Groene Hart kaas met Blauwklaver, Blijje Geit, Hooibloem en Boeren Brokkel	8.5

KOFFIE

Bonbons 2 pp.	2.2
Mini cheesecake	1.5
Mini brownie	1.5
Mini bananenbrood	1.5
Truffels 2 pp.	1.8
Bolletje huisgemaakt ijs vanille / framboos / matcha	1.8