

ANNO  1962

Kloosterhoeve

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

Reserveringen vanaf 9 personen vragen we te kiezen uit vijf gerechten per gang.
U kunt de keuzes van de gangen ook zelf samenstellen. Wij adviseren hier graag over.

VOOR OP TAFEL

Brood met aioli, truffelboter en olijfolie	4.5
Olijven	3.5
Lomo dingesneden gedroogde Spaanse ham	3.5
Boquerones ingelegde verse 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
Cesar salade met krokante kippendijen, Parmezaan, verse ansjovis, gepocheerd ei en croutons	7.5
Soep van de dag	6.5
Gerookte portobello met steamed bun, avocado, rodekool en salsa verde (vegan)	7.5

HOOFD (met verse friet)

Kloostersteak met pepersaus of bearnaisesaus en seizoensgroenten	19.5
Smokey ribs met gember-polenta en kimchi van paksoi	19.5
Vis van de dag	19.5
Flat-bread met champignons, gepofte kastanje, pompoen, burrata en truffel crème (vegan)	17.5
*Kalfswang in bockbier gegaard met gestoofde spitskool en wafel van cheddar en broccoli	22.5

ERBIJ

Groene asperges met Parmezaan en balsamico	4.5
Little Gem salade met selderijsalade en avocado	3.5
Groenten van het seizoen	4.5

DESSERT

Verse Luikse wafels met creme van cheesecake en frambozen	5.5
Honing panna cotta met baklava en matcha-ijs	6.8
Coupe appelcrumble met vanille-ijs, boerenjongens en slagroom	6.8
*Groene Hart kaas Blauwklaver, Blijde Geit, Hooibloem en Oude Boeren	8.5

BIJ DE KOFFIE

Bonbons 2 per persoon	1.8
Mini cheesecake	1.5
Truffels 2 per persoon	1.8
Bolletje ijs vanille / framboos / matcha	1.8

Gekozen voor een menu met vrije keuze van de kaart? Deze gerechten hebben een supplement:

* Kalfswang 3.0 | Groene Hart kaas 2.0