

ANNO  1962

# Kloosterhoeve

<b>DELEN</b>	<b>BROOD</b>	4.5	<b>VIS</b>	<b>VIS VAN DE DAG</b>	19.5
	aïoli   truffelboter   olijfolie			wij vertellen er graag over	
	<b>WATERMELOEN</b>	3		<b>SURF &amp; TURF</b>	22.5
	zwarte sesam en feta-muntcrème			kabeljauw   krokant gebakken zwezerik   BBQ	menu +3
	<b>BOQUERONES</b>	3.5		mosselen   prei   linzen	
			<b>VEGA</b>	<b>BLOEMKOOL STEAK</b>	16.5
				gepaneerd eendenei   kappertjes   amandel   knoflookcrème	
				<b>RAVIOLI</b>	17.5
				gevuld met prei   krokante mozzarella   chioggia   dilleboter	
<b>VOOR</b>	<b>CARPACCIO</b>	9.5	<b>STEAKS</b>	met pepersaus, béarnaise of truffelboter   seizoen groenten	
	truffelmayonaise   Parmezaan   rucola			<b>KLOOSTER STEAK</b>	19.5
	<b>GEBAKKEN KOOLRABI</b>	8.5		<b>TOURNEDOS</b>	24.5
	Tête de Moine kaas   peterselieolie   karnemelksaus			menu +5	
	<b>PAPADUM GEROOKTE ZALM</b>	9.5		<b>CÔTE DE BOEUFF</b> 650 GRAM (2 pers.)	p.p. 27.5
	bieten mayonaise   anti-boise			menu +8	
	<b>KROKANTE COURGETTE BLOEM</b>	8.5			
	geitenkaas   munt   zucchini bread				
	<b>STEAK TARTAAR</b>	12.5			
	reggiono crème   kwartelei   pimentmayo	menu +3			
<b>PALING IN 'T GROEN</b>	16.5	<b>ERBIJ</b>	<b>GEGRILDE LITTLE GEM</b>	4	
huisgerookte paling   boerentoast   kruidencrème	menu +7		<b>SEIZOEN GROENTEN</b>	4	
<b>TOSCAANSE TOMATENSOEP</b>	6.5		mix van groenten		
met basilicum			<b>VERSE FRIET</b>	4	
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	6		met mayonaise		
wij vertellen er graag over					
<b>SALADES</b>	<b>CAESAR</b> als maaltijdsalade + 4,-	8.5	<b>NA</b>	<b>WORTELTAART</b>	7
	krokante kippendijen   Parmezaan   ansjovis   gepocheerd ei			kardemoncrème   granaatappel   walnootijs	
	<b>KROKANTE CHIA TOFU</b> als maaltijdsalade + 4,-	8.5		<b>CHEESECAKE</b>	7
gekarameliseerde bospeen   komijn ricotta   Granny Smith		frambozen   frambozensorbet			
<b>KLOOSTER BURGER</b> medium	16.5	<b>CHOCOLADE GANACHE TAART</b>		7	
ui-bacon compote   cheddar   salt & pepper chips		baileys   perziksorbet			
<b>SMOKEY RIBS</b>	18.5	<b>BLUEBERRY VELVET</b>		7	
gember polenta   kimchi van chinese kool		vanille-ijs			
<b>SATÉ</b>	16.5	<b>COUPE APPLECRUMBLE</b>		7	
kippendijen   cassavechips   atjar		vanille-ijs   boerenjongens   slagroom			
<b>SALTIMBOCCA</b>	21.5	<b>BOEREN KAZEN</b>	10		
kalfsvlees gebakken met lardo en salie   hasselback aardappel   spitskool	menu +2	Blauwklaver   Blije Gijt   Hooibloem   boeren Brokkel	menu +3		

Bij de hoofdgerechten serveren we friet met mayonaise

AVOND