

ANNO  1962

# Kloosterhoeve

## VAN 9 – 16 PERSONEN

Voor grote tafels hebben we het aantal gerechten per gang verlaagd ten opzichte van de gehele menukaart. Zo kunnen we kwaliteit en snelheid garanderen. Indien u graag kiest uit andere gerechten, dan kan dat ook. Wij adviseren u graag hierover.

<b>DELEN</b>	<b>BROOD</b>	4.5	<b>ERBIJ</b>	<b>GEGRILDE LITTLE GEM</b>	4
	aïoli   truffelboter   olijfolie			caesar dressing   spekjes	
	<b>BOQUERONES</b>	3.5		<b>SEIZOEN GROENTEN</b>	4
	ingelegde verse ansjovis   citroen   bieslook			mix van groenten	
	<b>LOMO</b>	4		<b>VERSE FRIET</b>	4
	dungesneden gedroogde ham   Amsterdams zuur			met mayonaise	
	<b>OLIJVEN</b>	3.5			
	groene & zwarte olijven   olijfolie				
<b>VOOR</b>	<b>CARPACCIO</b>	9.5	<b>NA</b>	<b>POMPOEN CARAMEL TAART</b>	7
	truffelmayonaise   Parmezaan   rucola			rum room   pure chocolade sorbet	
	<b>CAPONATA</b>	8.5		<b>CHEESECAKE</b>	7
	graffiti aubergine salade   gerookte amandelen   mozzarella crème   krokante uiringen			frambozen   frambozensorbet	
	<b>PAPADUM GEROOKTE ZALM</b>	9.5		<b>COUPE APPLECRUMBLE</b>	7
	bieten mayonaise   anti-boise			vanille-ijs   boerenjongens   slagroom	
<b>TOSCAANSE TOMATENSOEP</b>	6.5	<b>BOEREN KAZEN</b>	10		
met basilicum		Blauwklaver   Blije Geit   Hooibloem   boeren Brokkel	menu +3		
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	6	<b>BIJ DE KOFFIE</b>	<b>BONBONS</b>	1.8	
wij vertellen er graag over			2 stuks		
<b>STEAK TARTAAR</b>	12.5		<b>TRUFFELS</b>	1.8	
reggiano crème   kwartelei   pimentmayo	menu +3	2 stuks			
<b>HOOFD</b>	<b>VIS VAN DE DAG</b>	19.5	<b>MINI CHEESECAKE</b>	1.8	
wij vertellen er graag over			met frambozen		
<b>SMOKEY RIBS</b>	18.5				
gember polenta   paksoi					
<b>KLOOSTER STEAK</b>	19.5				
met pepersaus, béarnaise of truffelboter   seizoen groenten					
<b>HERTEN BIEFSTUKJES</b>	21.5				
paarse spitskool   aardappelmousseline   bramenjus	menu +2				
<b>RAVIOLI</b>	17.5				
truffel   bospaddenstoelen   schorseneren   spinazie					