

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.

DELEN	BROOD	4.5	ERBIJ	KRIELTJES SALADE	4
	aïoli truffelboter olijfolie			kwartelei chimichurri	
	BOQUERONES	3.5		SEIZOEN GROENTEN	4
	ingelegde verse ansjovis citroen bieslook			mix van groenten	
	LOMO	4		VERSE FRIET	4
	dungesneden gedroogde ham Amsterdams zuur			met mayonaise	
	OLIJVEN	3.5			
	groene & zwarte olijven olijfolie				
VOOR	CARPACCIO	9.5	NA	PERENTAARTJE	7
	truffelmayonaise Parmezaan rucola			crème chiboust chocolade ijs	
	HOUTSKOOL BIETJES	8.5		CHEESECAKE	7
	panna cotta van rode biet Blauwklaver crème			frambozen frambozensorbet	
	KROKANT BUIKSPEK	9.5	COUPE APPLECRUMBLE	7	
	komkommer rellich maisflensje paprika salsa		vanille-ijs boerenjongens slagroom		
	PAPADUM GEROOKTE ZALM	11.5	BOEREN KAZEN	10	
bieten mayonaise anti-boise	menu +2	Blauwklaver Blije Geit Hooibloem boeren Brokkel	menu +3		
TOSCAANSE TOMATENSOEP	6.5	BIJ DE KOFFIE	BONBONS	2	
met basilicum			2 stuks		
SOEP VAN DE DAG	6		TRUFFELS	2	
wij vertellen er graag over			2 stuks		
HOOFD	VIS VAN DE DAG	19.5	MINI CHEESECAKE	2	
	wij vertellen er graag over		met frambozen		
	SMOKEY RIBS	18.5			
	gember polenta paksoi				
	KLOOSTER STEAK	19.5			
met pepersaus, béarnaise of truffelboter seizoen groenten					
VARKENS ENTRECOTE	21.5				
pannade lenteboontjes pommes fondant mosterdjus	menu +2				
CANNELONI	18.5				
gerookte zwarte bonen knoflookjus edamame kerrie					