

ANNO  1962

Kloosterhoeve

DELEN	BROOD	4.5	ERBIJ	GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL	5
	aïoli truffelboter olijfolie			sour cream chimichurri	
	LOMO	4		SEIZOEN GROENTEN	4
	dungesneden gedroogde ham Amsterdams zuur			mix van groenten	
	OLIJVEN	3.5		VERSE FRIET	4
	groene & zwarte olijven olijfolie			met mayonaise	
VOOR	CARPACCIO	12	NA	STICKY BROWNIE	7
	truffelmayonaise Parmezaan rucola			rozengel hazelnoot lychee-sorbet	
	BLUE CORN TACO	9		PASSIEVRUCHT CREME BRULEE	7
	pulled jackfruit mango chutney groene kool sour cream			chocolade roomijs	
	PAPADUM GEROOKTE BOTERVIS	12		COUPE APPLECRUMBLE	7
	crème van doperwten en munt rode ui sepia mayo			vanille-ijs boerenjongens slagroom	
BEEF TATAKI als maaltijdsalade + 4,-	12	JOBS LIMONCELLO SCROPPINO	9		
krokante mie kimchi radijs limoen-wasabi dressing		homemade limoncello sorbet	menu +2		
TOSCAANSE TOMATENSOEP	7	BOEREN KAZEN	10		
met basilicum		Blauwklaver Blije Geit Hooibloem boeren Brokkel	menu +3		
SOEP VAN DE DAG	7	KOFFIE	BONBONS	3	
wij vertellen er graag over			2 stuks		
VIS VAN DE DAG	19		TRUFFELS	2	
wij vertellen er graag over		2 stuks			
SMOKEY RIBS	19				
gember polenta paksoi					
BROCCOLI & CHEDDAR WAFEL	18				
falaffeltjes kruidenbechamel courgettesalade					
BRAZILLIAN CHURRASCO	19				
BBQ steak chipotle kip lamsworstje gegrilde groenten chimichurri					
KLOOSTER STEAK	21				
met pepersaus, béarnaise of truffelboter seizoen groenten	menu +2				

Bij de hoofdgerechten serveren we friet met mayonaise

AVOND va. 9 personen