

ANNO  1962

Kloosterhoeve

DELEN	BROOD	4.5	ERBIJ	GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL	5
	aïoli truffelboter olijfolie			sour cream chimichurri	
	LOMO	4		SEIZOEN GROENTEN	6
	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 aardbei-sorbet	
	POMPOEN SPREAD	10		VANILLE PANNACOTTA	7
	bospaddenstoelen kastanje geitenkaas flatbread			blauwe bes hazelnoot crumble	
	GEROOKTE ZALM	12		COUPE APPLECRUMBLE	7
	pappadum miso mayo zoetzure shiitake			vanille-ijs boerenjongens slagroom	
STEAK TARTAAR	14	ESPRESSO MARTINI ETON MESS	9		
krokante schorseneren crème van bbq bataat	menu +2	espresso martini creme meringues vanille ijs	menu +2		
TOSCAANSE TOMATENSOEP	7	BOEREN KAZEN	10		
met basilicum		Blauwklaver Blijde Geit Hooibloem boeren Brokkel	menu +3		
SOEP VAN DE DAG	7				
wij vertellen er graag over					
HOOFD	VIS VAN DE DAG	19	- KOFFIE	BONBONS	3
	wij vertellen er graag over			2 stuks	
	ARTISJOK PASTEI	18	TRUFFELS	2	
	blauwe kaas crème van stooftpeer dadel		2 stuks		
	GECONFIJTE EENDENBOUT	22			
zuurkool uienpuree beurre noisette mousseline	menu +3				
BRAZILLIAN CHURRASCO	19				
BBQ steak chipotle kip lamsworstje gegrilde groenten chimichurri					
KLOOSTER STEAK	22				
met pepersaus, béarnaise of truffelboter seizoen groenten	menu +3				