

ANNO  1962

Kloosterhoeve

DELEN	BROOD	4.5	ERBIJ	GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL	5
	aïoli truffelboter olijfolie			sour cream chimichurri	
	COPPA DI PARMA	5		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 TOFFEE BROWNIE	7
	truffelmayonaise Parmezaan rucola			rabarber-karamelsaus vanilleijs	
	BABA GANOUSH	9		RED VELVET CAKE	7
	radijs crostoli tuinkers granaatappel zonnebloempitten			frambozen yoghurt-basilicumijs	
	GEROOKTE ZALM	12		COUPE APPLECRUMBLE	7
	pappadum miso mayo zoetzure shiitake			vanille-ijs boerenjongens slagroom	
CHARCUTERIE PLANKJE	15	KOKOS MOCHI'S	9		
Vitello tonato Coppa di Parma steak tartaar	menu +3	ananas bitterkoekjes	menu +2		
TOSCAANSE TOMATENSOEP	7	BOEREN KAZEN	10		
met basilicum		Shorpsire blue Blijje Geit Petit Doruvael boeren brokkel	menu +3		
SOEP VAN DE DAG	8	KOFFIE	BONBONS	3	
wij vertellen er graag over			2 stuks		
HOOFD	VIS VAN DE DAG		19	TRUFFELS	2
	wij vertellen er graag over			2 stuks	
	AVOCADO BURGER		18		
	krokante mais uiencompote bbq saus				
	SMOKEY RIBS	19			
corn bread oosterse boksoy					
BBQ BROCHETTE	19				
Kloostersteak yoghurt kip pork belly geroosterde paprika padron peper cowboy butter					
KLOOSTER STEAK	22				
met pepersaus, béarnaise of truffelboter seizoen groenten	menu +3				

Informatie over allergenen is te verkrijgen via onze medewerkers.
Vraag ons er gerust naar!