

ANNO  1962

# Kloosterhoeve

DELEN	<b>BROOD</b>	6	ERBIJ	<b>GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL</b>	6
	aïoli   truffelboter   olijfolie			sour cream   chimichurri	
	<b>COPPA DI PARMA</b>	5		<b>SEIZOEN GROENTEN</b>	6
	dungesneden gedroogde ham   Amsterdams zuur		mix van groenten		
	<b>OLIJVEN</b>	4	<b>VERSE FRIET</b>	4	
	groene & zwarte olijven   olijfolie		met mayonaise		
VOOR	<b>CARPACCIO</b>	12	NA	<b>BANOFFEE PIE</b>	8
	truffelmayonaise   Parmezaan   rucola			banaan   karamel   chocoladeijs	
	<b>GEROOSTERDE OESTERZWAM</b>	10		<b>RED VELVET CAKE</b>	8
	bietenmayonaise   kikkererwten   kastanje			frambozen   yoghurt-basilicumijs	
	<b>ZALM MOUSSE</b>	15		<b>COUPE APPLECRUMBLE</b>	8
	krokante rijst   miso crème   wakame	menu +3		vanille-ijs   boerenjongens   slagroom	
<b>REE PATÉ</b>	12	<b>TONKABONEN PANNA COTTA</b>	9		
cranberries   ontbijtkoek   pompoencrème   toast		stoofpeer   koffiesiroop			
<b>TOSCAANSE TOMATENSOEP</b>	7	<b>BOEREN KAZEN</b>	11		
met basilicum		Shorpsire blue   Blijde Geit   Petit Doruval   boeren brokkel	menu +3		
<b>STEAK TARTAAR</b>	14	<b>KOFFIE BONBON</b>	7		
klassiek   kwarteleitje	menu +2	koffie naar keuze   2 bonbons			
HOOFD	<b>VIS VAN DE DAG</b>	19			
	wij vertellen er graag over				
	<b>KLOOSTER BURGER</b> medium	19			
	ui-bacon compote   cheddar   groene salade				
	<b>VENKEL BURGER</b>	18			
tomatensalsa   truffelmayonaise					
<b>WILDZWIJNNEK</b>	19				
zacht gegaard   boerenkoolmousseline   baconmuffin   sinaasappel-thijmboter					
<b>KLOOSTER STEAK</b>	23				
met pepersaus, béarnaise of truffelboter   seizoen groenten	menu +4				

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