

ANNO  1962

Kloosterhoeve

DELEN	BROOD	6	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	4	VERSE FRIET	4	
	groene & zwarte olijven olijfolie		met mayonaise		

VOOR	CARPACCIO	12	NA	PORNSTAR MARTINI DESSERT	8
	truffelmayonaise Parmezaan rucola			paasievruucht ganachera vanille mousse meringue	
	ROZEMARIJN POLENTA	10		WORTELTAART	9
	muhammara balsamico uitjes			yoghurt-granaatappelijs krokante wortel	
	GEROOKTE ZALM	15		COUPE APPLECRUMBLE	8
	pane carasau gerookte asperge kaffir mayonaise	menu +3		vanille-ijs boerenjongens slagroom	
LAMSHAM	12	CITRUS TIRAMISU	8		
gremoulata sinaasappelmayonaise cherrytomaat		chocolade parels lemoncurd			
TOSCAANSE TOMATENSOEP	8	BOEREN KAZEN	11		
met basilicum		Shorpsire blue Blijde Geit Petit Doruvel boeren brokkel	menu +3		
STEAK TARTAAR	14	KOFFIE BONBONS	7		
crème van eekhoorntjesbrood bospeen kwarteleitje	menu +2	Koffie naar keuze 2 bonbons			

HOOFD	VIS VAN DE DAG	19
	wij vertellen er graag over	
	FALAFEL BURGER	18
	Masala mayonaise augurk relish	
	SATÉ	19
Kippendijen cassavechips atjar		
WITTE ASPERGES	21	
met lamsham of gerookte zalm krieltjes ei Hollandaise	menu +2	
KLOOSTER STEAK	23	
met pepersaus, béarnaise of truffelboter seizoen groenten	menu +4	

Bij de hoofdgerechten serveren we friet met mayonaise

Scan de QR code op tafel voor allergeneninformatie. Vraag ons er gerust naar!

Op deze menukaart staat een selectie van ons complete aanbod, waardoor wij de kwaliteit bij grote tafels kunnen blijven garanderen. Deze kaart mag ook zelf samengesteld worden, zolang het aantal keuzes maar gelijk blijft.

AVOND va. 9 personen