

ANNO  1962

# Kloosterhoeve

DELEN	<b>BROOD</b>	6	ERBIJ	<b>GEBAKKEN AARDAPPELS</b>	6
	truffelboter met krokante zwarte olijven			In de boter gebakken   bieslook   sjalot	
	<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>APEROLLO</b>	8
	truffelmayonaise   Parmezaan   rucola			Sinaasappelbavaroise   yoghurtsinasijs	
	<b>ARTISJOK TARTAAR</b>	11		<b>GO NUTS!</b>	9
	sesam en zeewierkruiden   muskaatcrème   notenchips			Nougat   amandel-baileysmousse   pindaijs	
	<b>CEVICHE OCTOPUS</b>	14		<b>COUPE APPLECRUMBLE</b>	8
	gerookte mousseline   cantaloupe meloen	menu +2		vanille-ijs   boerenjongens   slagroom	
	<b>BEUKENZWAM PATÉ</b>	11	<b>PASTEL DE NATA</b>	9	
	portgelei   paarse radijs   amandelmuffin		aardbei   kaneelsuiker   vanilleijs		
	<b>TOSCAANSE TOMATENSOEP</b>	8	<b>BOEREN KAZEN</b>	11	
	met basilicum		Shorpsire blue   Blijde Geit   Petit Doruval   boeren brokkel	menu +3	
	<b>FILET AMERICAN</b>	14	<b>KOFFIE BONBONS</b>	7	
	mergboter   augurk   toast	menu +2	Koffie naar keuze   2 bonbons		

HOOFD	<b>VIS VAN DE DAG</b>	19
	wij vertellen er graag over	
	<b>RAVIOLI</b>	19
	aubergine   basilicum   witte stoofpeer   flower sprouts	
	<b>SATÉ</b>	19
Kippendijen   cassavechips   atjar		
	<b>WILDPEPER</b>	22
truffelaardappel   kerriespruitjes   kruidkoek	menu +3	
	<b>KLOOSTER STEAK</b>	23
met pepersaus, béarnaise of truffelboter   seizoen groenten	menu +4	

Bij de hoofdgerechten serveren we friet met mayonaise

Allergenenkaart of Engelse kaart? 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**