



Brasserie de Kanunnik

Menukaart



Brasserie de Kanunnik

Onze brasserie ademt de klassieke rijke kloostersfeer, maar dan gevat in een hedendaagse monnikspij. Zoals de keukenbroeders vroeger zeer gezonde kloostermaaltijden bereidden, zo leggen onze hedendaagse koks nu hun ziel en zaligheid in onze gerechten. Uiteraard met seizoensgebonden producten uit onze streek.

Voorgerechten

Broodplankje met baba ganoush, hummus, aioli, roomkaas en groene pesto	€8,50
Carpaccio van zoetzure gele bieten met Limburgse geitenkaas, hazelnoot, Rolducer honing en jonge rucola	€12,95
Bordjes van little gem met Hollandse garnalen, morgana appel, dille, yoghurt en citroen	€15,95
Dun gesneden runder rib-eye met truffelmayonaise, Parmezaanse kaasschilfers, pijnboompitten en rucola	€14,95
Groene bladsalade met geitenkaas en walnoten, Rolducer honing, granaatappel en kruidensalade	€13,95
Vitello tonnato met tonijn crème, frisée, komkommer, frisse salade en kappertjes	€13,95

Soepen

Limburgse aspergesoep met grottenham	€8,95
Komkommer courgettesoep met Hollandse garnaaltjes	€8,95

Tussengerechten

Langzaam gegaarde Livar wangen in eigen jus met ingemaakte zoetzure groentes	€16,95
--	--------

Heeft u een allergie of dieetwens, meldt het bij uw gastheer/vrouw dan vertellen we u de verrassende mogelijkheden



Hoofdgerechten

Livar rack met Rolducer honing, tijm en Limburgse mosterd, zoete aardappel en witlof	€28,95
Tête de veau met een zacht gekookt ei, augurk, aardappelpuree en gebakken bospaddenstoelen	€22,95
“Vangst van de dag” met verrassende garnituren	€24,95
Huisgemaakte 100% beefburger met oude kaas, zachte Limburgse mosterdsaus, uitgebakken spek, tomaat, groene salade en verse frieten	€21,50
Knolseldersteak met geroosterde paprika saus, groene asperges en gebakken aardappel	€20,95

4-gangen all-in €62,50

Voorgerecht

Dungesneden runder rib-eye met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola

Soep

Limburgse aspergesoep met grottenham

Hoofdgerecht

Kogelbief met geroosterde paprikasaus, gebakken aardappel en asperges

Nagerecht

Bavarois van passievrucht en chutney van mango, kletskep en sorbet van cassis

Inclusief 3 glazen huiswijn, waters, koffie & thee

Menu 'Du Chef' €39,90

Voorgerecht

Vitello tonnato met tonijncrème, frisée, komkommer, frisse salade en kappertjes

Hoofdgerecht

Tête de veau met een zacht gekookt ei, augurk, aardappelpuree en gebakken bospaddenstoelen

Nagerecht

Limburgse pruimen mousse met witte chocolade, coulis en sorbet van framboos

Exclusief dranken



Desserts

Limburgse pruimen mousse met witte chocolade,
coulis en sorbet van framboos €9,50

Bavarois van passievrucht, chutney van mango,
kletskep en sorbet van cassis €9,50

Klassieke dame blanche €8,95

Speciale koffie

Limburgse koffie (Elske) €8,50

Irish Coffee €8,50

Italian Coffee €8,50

French Coffee €8,50

Rolducer kaasplank €15,50

Oudwijker Fiore- een roodflora kaas naar traditioneel Taleggio
recept maar met Nederlandse koemelk

Oudwijker Colosse- een blauwschimmel van buffelmelk
smeuig en romig met hier en daar een kristalletje

Geitenkaas van "de Bokkesprong"- de Cabri blanc is een "brie-achtige"
witschimmelkaas

Hervekaas- een traditioneel Limburgse stinkkaas

Grottenkaas- gerijpt in de Limburgse mergelgrotten

Garnituren: stroop uit Schinnen, druiven, Limburgs zwartbrood

Iets te vieren?
Een cadeaubon van Abdij Hotel Rolduc
brengt de mooiste herinneringen!

Heeft u een allergie of dieetwens, meldt het bij uw gastheer/vrouw
dan vertellen we u de verassende mogelijkheden

