

# 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

**Limburgs | Charcuterie | Broeëd** € 12,90

Dungesneden Limburgse vleeswaren met vers brood

**Rosbief | Remoulade | Botersla | Amsterdamse ui** € 12,90

Huisgegaarde dunne lende van Double Dutch met klassieke remoulade, botersla en Amsterdamse ui

**Gravad Lax | Brioche | Limburgse mosterd |** € 13,90

Huisgemarineerde zalm op brioche met Limburgse mosterdsaus, kruiden en kruidenolie

**Koolrabi | Asperge tips | Kruiden | Mierikswortel** € 12,90

In zuur gelegde carpaccio van koolrabi met aspergetips, kruiden en mierikswortel

### Soep

**Limburg | Mosterd | Croutons** € 8,50

Limburgse mosterdsoep met croutons en honingolie

Heeft u een allergie of dieetwens, meldt het bij uw gastheer/vrouw !



## Tussengerechten

**Zwezerik | Spek | | Balsamico | Mezuna | Kruidenolie** € 17,90

Rouleau van zwezerik met mezuna, balsamico en kruidenolie

**Ravioli | Bisque | Cherry tomaat | Rucola** € 14,90

Met scampi gevulde ravioli, vergezeld door gebakken scampi, cherry tomaat, rucola en kreeftenjus

## Hoofdgerechten

**Hollandse Biefstuk | Peperjus | Tuinbonen** € 24,90

Hollandse biefstuk met donkere peperjus en gestoomde tuinbonen

**Rouleau Parelhoen | Kool | Zwarte pruim** € 26,90

Rouleau van Parelhoen met vulling van kippengehakt en zwarte pruim, gevogelte jus

**Tong | Meuniere | Salade** € 32,90

In boter gebakken tong a la meunière met een frisse salade

**Zalm | Hollandaise | Venkel** € 24,90

Op de huid gebakken zalmfilet met venkel en Hollandaise

**Burger | Rund | Cheddar | Geroosterde ui | Coeur de Boeuf** € 21,90

Huisgemaakte 100% beefburger met cheddar, botersla, tomaat, augurk, ui, burgersaus

**Burger | Spinazie | Botersla | Coeur de Boeuf | Vegan** € 21,90

Huisgemaakte spinazie burger met botersla, tomaat, augurk en vegan mayonaise

Heeft u een allergie of dieetwens, meldt het bij uw gastheer/vrouw !



## Desserts

**Sachertorte | Sorbet | Fruit |** € 9,90  
Sachertorte met cassis sorbet ijs en vers fruit

**Vrouw | Vanille | Chocolade** € 8,90  
Klassieke dame blanche met boerenvanille ijs,  
warme chocolade saus en slagroom

**Sorbet | Coulis | Munt** € 8,90  
Citroen & limoen, aardbei & mango sorbetijs met munt en  
zwart bessen coulis

**Speciale koffie** € 7,50  
Limburgse koffie (Elske)  
Irish Coffee  
Italian Coffee  
French Coffee

**Rolducer kaasplank** € 15,90

**Oudwijker Cigno-** 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 Cabriblanc is een  
"brie-achtige" witschimmelkaas

**Hervekaas-** een traditioneel Limburgse stinkkaas

**Garnituren:** stroop uit Schinnen, druiven, Pane Carasatu

*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

