



# 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.*

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



## Voorgerechten

**Limburgs | Charcuterie | Broeët** € 13,90  
Dungesneden Limburgse vleeswaren met vers brood

**Rosbief | Remoulade | Botersla | Amsterdamse ui** € 14,90  
Huisgegaarde dunne lende van Double Dutch met klassieke remoulade, botersla en Amsterdamse ui

**Gravad Lax | Brioche | Hollandse Garnaal | Limburgse mosterd** € 14,90  
Huisgemarineerde zalm op brioche met Limburgse mosterdsaus, verse kruiden en kruidenolie

**Scampi | Knoflook | Kruiden | Witte wijn** € 13,90  
Gesauteerde scampi met knoflook en schaaldierenjus

**Burrata | San Marzano | Basilicum | Balsamico | Vega** € 13,90  
Burrata met San Marzano tomaat en basilicum

**Koolrabi | Asperge tips | Kruiden | Mierikswortel | Vegan** € 12,90  
In zuur gelegde carpaccio van koolrabi met aspergetips en mierikswortel

## Soep

**Limburg | Mosterd | Croutons | Vega** € 8,50  
Limburgse mosterdsoep met croutons en honingolie

**Vers | Soep | Van de Dag** € 7,90  
Dagelijks wisselende huisgemaakte soep

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



## Hoofdgerechten

**Hollandse Biefstuk | Peperjus | Tuinbonen** € 25,90

Hollandse biefstuk met donkere peperjus en gestoomde tuinbonen

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

Rouleau van parelhoen met vulling van kippengehakt met zwarte pruim en gevogelte jus

**Kip | Saté | Atjar** € 22,90

Kipsaté met pindasaus, seroendeng, atjar, kroepoek en friet

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

Op de huid gebakken zalmfilet met venkel en Hollandaise saus

**Mosselen | Hollands | Friet** € 23,90

Mosselen met Hollandse groenten in witte wijn met friet

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

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

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

Huisgemaakte spinazieburger met botersla, tomaat, augurk en vegan mayonaise

**Sate | Pindasaus | Vegan** € 22,90

Vegan kipreepjes met pindasaus, seroendeng, atjar en friet

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



## Dessert

**Longueur | Chocolade | Sorbet | Fruit** € 8,90

Chocolade longueur met cassis sorbetijs en vers fruit

**Panna Cotta | Framboos | Sorbet** € 8,90

Panna Cotta framboos met vers fruit, crumble en sorbet van mango

**Vrouw | Vanille | Chocolade** € 8,90

Klassieke dame blanche met boerenvanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom

**Sorbet | Coulis | Munt | Vegan** € 7,90

Citroen-limoen, aardbei & mango sorbetijs met munt en zwarte bessencoulis

**Rolducer kaasplank** € 15,90

**Oudwijker Cigno**- een roodflora kaas naar traditioneel

Taleggio recept maar met Nederlandse koemelk

**Oudwijker Colosso**- 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

**Speciale koffie** (*niet inbegrepen in menu's*) € 7,50

Limburgse koffie (Elske)

Irish Coffee (Jameson)

Italian Coffee (Amaretto)

French Coffee (Grand Marnier)

*lets te vieren?*

*Een cadeaubon van Abdij Hotel Rolduc*

*brengt de mooiste herinneringen!*

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

