





VOORGERECHTEN

Vitello Tonnato
Huisgegaarde kalfsmuis met tonijncrème
en kappertjes

Rundercarpaccio
Achtermuis van Holsteijn rund, Grana Padano,
truffelmayonaise, pijnboompit

Franse Uiensoep 
Gegratineerd met Gruyere

Carpaccio gegrilde courgette 
Met gemarineerde tomaat, pijnboompit en
groene kruiden salade

Stel uw eigen drie gangen menu samen,
(voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)
43,50

Genieten van twee bijpassende abdijbieren inclusief waters
12,50

Genieten van drie bijpassende wijnen inclusief waters
22,50


Los hoofdgerecht
27,50

HOOFGERECHTEN Biertip!

Ossenhaasspies
Huisgemarineerd met groene kruiden

Kipdijspies
Huisgemarineerd met piri piri kruiden

100% beefburger
Met buratta, coeur de boeuf en basilicumpesto

Huisgemaakte spinazieburger 
Met botersla, tomaat, augurk en vegan mayonaise

Fish & Chips
Huisgepanneerde kabeljauw, friet en ravigotte

Lamsstoofpot
Vadouvan kruiden en Rolducer Zwaere

Klassiek visserpotje
Met o.a. kabeljauw, zalm en scampi
geparfumeerd met Pernod

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet,
(vegan)mayonaise en een frisse salade**

**Kies uw saus:
Bèarnaise of Stroganoff**

Rolducer Zwaere

Abdij Dubbel

Blonde Non

Rolduc Blond

Duuvels Weisen


Rolducer Zwaere

Rolduc Tripel

DESSERTS

Panna Cotta rabarber
Met aardbei, frambozencoulis en
aardbeiensorbet

Klassieke dame blanche
Met vanille ijs, warme chocolade saus,
slagroom

Sorbetijs 
Drie soorten sorbetijs met coulis en munt

Cheesecake
Huisgemaakt met lemon curd

Kaasplankje 6,50 supplement
Met vier soorten kaas, Limburgse
stroop en honing

Heeft u allergenen of dieetwensen, geef dit dan door aan uw gastheer of vrouw!