





VOORGERECHTEN

Vitello Tonnato
Huisgegaarde kalfsmuis met tonijncrème
en kappertjes

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

Franse Uiensoep 
Gegratineerd met Gruyere

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

Los voorgerecht
€13,- pp.

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


Heeft u allergenen of dieetwensen?
Geef dit dan door aan uw gastheer of vrouw!

HOOFDGERECHTEN

Ossenhaasspies
Huisgemarineerd met groene kruiden en verse
seizoensgroenten

Kipdijspies
Huisgemarineerd met piri piri kruiden met
Hollandse groentemix

100% beefburger
Met buratta, coeur de boeuf en basilicumpesto
met frisse salade

Huisgemaakte spinazieburger 
Met botersla, tomaat, augurk en vegan mayonaise
met frisse salade

Fish & Chips
Huisgepanneerde kabeljauw, friet en
ravigotte saus met Hollandse groentemix

Lamsstoofpot
Taggiasche olijven en Rolduc Zwaere

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

Bij alle hoofdgerechten kunt u kiezen tussen:
Verse friet of kriel aardappel in het jasje

Kies uw saus:
Bèarnaise- of Stroganoff- of Satésaus

Los hoofdgerecht
€27,50 pp.

Genieten van drie bijpassende wijnen inclusief waters
€22,50 pp.

Genieten van twee bijpassende abdijbieren inclusief waters
€12,50 pp.

Biertip!

Rolduc Zwaere

Abdij Dubbel

Blonde Non

Rolduc Blond

Duuvels Weisen


Rolduc 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 p.p.**
Met vier soorten kaas, Limburgse
stroop en honing

Los dessert
€8,50 pp.