Brasserie Roldue

Unser Restaurant strahlt die klassische, reiche Klosteratmosphäre aus, jedoch eingehüllt in ein zeitgemäßes Mönchsgewand. So wie die Küchenbrüder früher sehr gesunde Klostermahlzeiten zubereiteten, geben unsere heutigen Köche nun ihre ganze Seele in unsere Gerichte, natürlich mit saisonalen Produkten aus unserer Region.

Lunch

*Preise können je nach saisonalen Produkten und Verfügbarkeit variieren.
*Wenn Sie Allergien oder spezielle diätetische Wünsche haben, informieren Sie bitte Ihren Gastgeber oder Ihre Gastgeberin!
Unsere Gerichte können Spuren von Nüssen und Allergenen enthalten.

Brot nach klösterlicher Art

Carpaccio auf Brot 16
Trüffelcreme | Rucola | Parmesan | Cherrytomaten

Thunfischsalat auf Brot 15,50
Hausgemachter Thunfischsalat | Apfel | Süß-saure Gurken

Eiersalat auf Brot (Vegetarisch) 15,50
Hausgemachter Eiersalat | Gouda-Käse | Currysahne

Beilage: Glutenfreies Brot anstelle von normalem Brot *2,25*

Suppe 8,50
Tagessuppe mit Brot und Butter

Salate

Räucherlachs-Salat 16,50
Räucherlachsstreifen | Tomate | Gurke | Limettencreme

Caesar-Salat 16,50
Hähnchenschenkel | Bacon | Ei | Parmesan | Sardellendressing | Croutons

Salade Niçoise (Vegetarisch) 17
Süßkartoffel | Grüne Bohnen | Pochiertes Ei | Oliven | Croutons

Warme Gerichte

Kloster-Schmorgericht Abtei Rolduc 19,50
Kalbfleisch geschmort in Klosterbier | Frische Pommes | Beilagensalat

Limburger Sauerbraten 19,50
Hausgemachter regionaler Sauerbraten | Frische Pommes | Beilagensalat

Jackfruit-Schmorgericht nach Limburger Art (Vegan) 19,50
Pflanzliche Variante des Limburger Klassikers | Beilagensalat | Frische Pommes

Burgundische Rindfleischkroketten 12,50
2 Kroketten | Brot | Senfmayonnaise | Beilagensalat

Kleine Snacks (von 12:00 bis 17:00 Uhr)

Holländische Fleischbällchen 12
8 Stück

Gemischte holländische Snacks 10
8 Stück

Austernpilz-Häppchen (Vegetarisch) 10
8 Stück

Käse- und Wurstplatte 10
Senf

Ofen-Nachos mit Käse 14
Guacamole | Crème fraîche | Chilisauce