



*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.*

À la carte - menu

**Prijzen kunnen variëren afhankelijk van seizoensproducten en beschikbaarheid.*

**Indien u allergieën heeft of speciale dieetwensen, gelieve dit te melden aan uw gastheer of gastvrouw!
Onze gerechten kunnen sporen van noten en allergenen bevatten.*



Voorgerechten

Carpaccio van het Limburgse Heuvelland rund € 15,00

Truffel crème | Pittenmix | Rucola | Grano Padano | Kappertjes |
Snoeptomaatjes

Paté van ree € 17,00

Brioche | kastanje | veenbessencompote

Noorse zalm gegaard en gemarineerd in rode biet € 15,00

Dille crème | venkelsalade | chioggia biet

Biologische Hokkaido pompoen € 14,00

Pannacotta van pompoen en geitenkaas | zoetzuur ingelegde
pompoen | kaas crumble

Soep

Romige knolselderijsoep € 9,50

Appel | chorizo | geroosterde pompoenpitten

Preisoep € 9,00

Kerrie room | peterselie olie | krokante kikkererwten



Hoofdgerechten

Gebakken rumpsteak (Lady steak 180 gram) € 29,00

Cognac-pepersaus | huisgemaakte Pommes Duchesse | Hollandse groenten

Gebakken rumpsteak (Men steak 250 gram) € 34,00

Cognac-pepersaus | huisgemaakte Pommes Duchesse | Hollandse groenten

Gebakken parelhoen € 26,00

Calvados-appelsaus | huisgemaakte Pommes Duchesse | Hollandse groenten

Limburgse snoekbaars € 29,00

Champagne-limoensaus | krieltjes | Hollandse groenten

Walnoten gnocchi (VEGAN) € 21,50

Truffelroomsaus | gebakken King Oyster | rodebieten chutney

Zoete aardappel quinoaburger (VEGAN) € 23,50

Chipotle burgersaus | briochebun | gebakken uien | tomaten | kropsla | verse friet

Hamburger op Limburgse wijze € 25,00

100 % rundvlees | briochebun | zuurvlees | tomaten | kropsla | gesmolten cheddar | verse friet

Stoofpotje Abdij Rolduc € 26,00

Runderstoofpotje gesmoord in Rolducbier | krieltjes | Hollandse groenten

Supplement verse friet met mayonaise € 4,50



Desserts

Drie keer chocolade

€ 9,50

Chocolade mousse | chocolade brownie | witte chocolade
ijs

Apfelstrudel parfait

€ 10,50

Vanille saus | gekarameliseerde amandelblaadjes |
huisgemaakte boerenjongens

Dame blanche

€ 11,50

Vanille ijs | verse chocoladesaus | slagroom

Assortiment van kaas

€ 14,50

Speciale Koffie

€ 9,50

Limburgse Koffie	(Elske)
Irish Coffee	(Jameson)
Italian Coffee	(Amaretto Disaronno)
French Coffee	(Grand Marnier)

