



*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** € 16,00

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

**Gamba's** € 15,00

Gegrilde komkommer | warme dille vinaigrette | tabouleh

**Dun gesneden Serano ham** € 16,50

Burrata | groene asperge | kwartel ei

**Parelcouscous van radijs (VEGA)** € 13,00

Zoetzure radijs | sesamzaad crème | granaatappel

## Soep

**Mango gazpacho (VEGAN)** € 9,00

Vloerbrood crouton | avocado crème | paprika

**Limburgse aspergesoep** € 9,00

Limburgse aspergepunten | fijngesneden kervel | mimosa van  
hoeve ei



## Hoofdgerechten

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

Cognac-pepersaus | huisgemaakte Pommes Duchesse | Hollandse groenten

**Gebakken rumpsteak (Men steak 250 gram)** € 35,00

Cognac-pepersaus | huisgemaakte Pommes Duchesse | Hollandse groenten

**Zacht gegaarde Iberico wang** € 26,00

Rodewijnjus | aardappel mousseline | Hollandse groenten

**Gebakken Noorse zalm** € 26,00

Zalm eitjes beurre blanc | aardappel mousseline | Hollandse groenten

**Asperge ragout (VEGA)** € 23,50

Limburgse asperges | groene asperges | luchtig bladerdeeg gebakje | aardappel mousseline

**Gepofte & gevulde zoete aardappel (VEGAN)** € 21,50

Edamame bonen | kalamanta tappenade | champignon saus

**Hamburger op Limburgse wijze**

100 % rundvlees | briochebun | zuurvlees | tomaten | kropsla | gesmolten cheddar | verse friet € 25,00

**Stoofpotje Abdij Hotel Rolduc**

Runderstoofpotje gesmoord in Rolducbier | krieltjes | Hollandse groenten € 26,00

**Supplement verse friet met mayonaise € 4,50**



## Desserts

### Tonka bonen pannacotta

Compote van rabarber | chocolade tuille | pistache ijs

€ 10,25

### Limoncello Semifreddo

Kersen | lemoncurd | eiwitcrunch

€ 9,75

### Dame blanche

Vanille ijs | verse chocoladesaus | slagroom

€ 11,50

### Assortiment van kaas

€ 14,50

## Speciale Koffie

€ 9,50

Limburgse Koffie

(Elske)

Irish Coffee

(Jameson)

Italian Coffee

(Amaretto Disaronno)

French Coffee

(Grand Marnier)

