

Lunch

Voor een volwaardige lunch raden we aan twee van de onderstaande gerechten te kiezen per persoon.

Broodjes

Brioche bol 9

met oude kaas, groentepickle, Oost-Indische kers, kropsla en bosui mayo

Flatbread 7,5

met verse hummus, geroosterde paprika, ingelegde meiraap en munt

Broodje voor de kids 6

Brioche met kaas, hummus, jam, pindakaas of nutella

Hartig & warm

Quiche 7,5

met andijvie, geitenkaas, hazelnoot en Ras el Hanout

Empanada (vegan) 8

met bonen-tomatillo vulling en zwarte knoflook dip

Soep & salade

Soep 7,5

met boterboon en groene curry

Gazpacho 7,5

met doperwt en tuinkruiden

De soepen worden geserveerd met landbrood en boter

(Maaltijd)salade 8 - 14,5

met gepofte biet, pruim, mierikswortel, daslook kappers, parelgort en desem crostini

Heeft u vragen over allergenen? Vraag het de bediening.

Onze keuken beweegt mee met het seizoen. Wat er groeit, bloeit en geoogst wordt, vind je terug op je bord. Zo blijft onze lunchkaart in beweging en altijd verrassend.

Uit onze eigen moestuin halen we dagelijks verse groenten en kruiden. We werken met wat de dag ons brengt en laten de ingrediënten spreken in eenvoudige, smaakvolle gerechten.

We geloven in puur eten, met aandacht voor herkomst en bereiding. We werken niet met vlees of vis en kopen onze dierlijke producten met zorg en aandacht in. Door dichtbij te werken en bewust te kiezen, serveren we een lunch die goed voelt en goed smaakt.

Loop binnen, neem plaats en gun jezelf een moment van rust midden op de dag.

Zoet

Croissant geserveerd met jam en boter	4,5
Maanzaad scone geserveerd met jam en clotted cream	6
Cake met aardbei, moerasspirea en crème fraîche	6
Chocoladetaart, zure kers, kokos en zeezout (vegan & glutenvrij)	6
Geitenboterkoek met anijszaad	4
Pastel de Nata	4,5

Borrel

Geroosterde en gekruide notenmix	3,5
Gemarineerde olijven	4,5
Huisgemaakte augurken	5
Oude kaas met kweepeer-mosterd	8,5
Brood van Menno met gefermenteerde groenteboter	4,5
Koolrabi bitterballen (6 stuks) met mosterdmayonaise	7
Kloosterplank (prijs per persoon) een selectie van bovenstaande borrelsnacks	8

Onze keuken beweegt mee met het seizoen. Wat er groeit, bloeit en geoogst wordt, vind je terug op je bord. Zo blijft onze lunchkaart in beweging en altijd verrassend.

Uit onze eigen moestuin halen we dagelijks verse groenten en kruiden. We werken met wat de dag ons brengt en laten de ingrediënten spreken in eenvoudige, smaakvolle gerechten.

We geloven in puur eten, met aandacht voor herkomst en bereiding. We werken niet met vlees of vis en kopen onze dierlijke producten met zorg en aandacht in. Door dichtbij te werken en bewust te kiezen, serveren we een lunch die goed voelt en goed smaakt.

Loop binnen, neem plaats en gun jezelf een moment van rust midden op de dag.

Dranken

Warme dranken

Koffie	3,2
Espresso	3
Dubbele espresso	3,6
Cappuccino	3,5
Koffie verkeerd	3,5
Latte macchiato	3,8
Flat white	4
Thee	3,2
Verse thee	3,7
Munt, gember, citroen, sinaasappel	

Koude dranken

Huisgemaakte limonade	4,5- 9,5
Huisgemaakte ijsthee	4,5 - 9,5
Verse jus d'orange	5,5
Fritz	3,5
Kola, Kola Zero, Orange, Rabarber, Anjola (ananas)	
Schulp sap	3
Appel of Appel-aardbei	
Water	2 - 7,5
Plat of Buisend	

Wijnen

Wit

Les Estines

Chardonnay - Viognier |

6 - 27,5

Touraine

Sauvignon Blanc |

6,5 - 32,5

Plein Sud

Roussanne - Viognier |

7 - 35

Rose

Nielluccio

Sangiovese |

6,5 - 32,5

Rood

Les Estines

Merlot - Cabernet |

6 - 27,5

Cuvee Z

Caledoc - Grenache |

6,3 - 31,5

Tire'vin Vite

Bordeaux - Merlot |

7,2 - 36

Cava

Gotas Brut

Airen - Macabeu |

7- 36

Non-alcohol

Petill Pomme Framboise (0.0%)

Framboos fris

7- 36

Bieren

Hertog Jan (5,1%) 4

Hertog Jan (0,0%) 4

Brouwerij Eleven

Wit a twist (4,6%) 5,5

Witbier met fris karakter van citroen en sinaasappel

Papa Beer - NEIPA (5,5%) 6

Fruitige hoptonen, gebrouwen als ode aan alle papa's

Oma Lodewijk (5,5%) 5,5

Blond bier met verfrissende droge afdronk

Oma Lodewijk (0,3%) 5,5

Fris blond bier dankzij citrus hop