

LUNCH KAART

SALADES EN SNACKS (VAN 12.00 TOT EN MET 16.00 uur)

LUNCH (GESERVEERD MET HUISGEMAAKT AMBACHTELIJK BROOD OF FRIETJES)

Salade Val-Dieu (Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu)	14,95
Gekarameliseerde appeltjes, pijnboompitten, walnoten, champignons, spekjes en een voerense stroopdressing	
Salade van de chef	14,95
Gekarameliseerde parelhoen, walnoten en champignons met een dressing van hazelnoot en framboos	
Huis gerookte forel	17,50
Geserveerd met mierikswortelsaus, ravigottesaus, kappertjes, olie van limoen, rode ui en een slaatje	
Het alombekende stoofvlees van de chef (bereid met donker val-dieu bier en voerense stroop)	17,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Koninginnehapje op grootmoederswijze	15,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Gebakken bloedworst uit noorbeek (supplement ganzenlever + 5,95)	14,95
Geserveerd met gebakken appeltjes, voerense stroop en een vers slaatje	
Serranoham en ei pannetje	9,50
Geserveerd met Voerense stroop	
Garnaalkroketten van hollandse garnalen	17,95
Met cocktailsaus, ravigottesaus, grijze garnaaltjes en een slaatje	
Kroketten van oesterzwam	15,95
Met cocktailsaus, ravigottesaus, gemarineerde champignons en een slaatje	

HAMBURGERS (VAN ANGUS VLEES)

De klassieke burger	18,95
Met gebakken ui, champignons, paprika, tomaat, spiegeleitje, spek en cheddar kaas	
Saus naar keuze: tomaten ketchup, peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus of truffelmayonaise	
Italiaanse burger	18,95
Met rucola, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Vegetarische burger	18,95
Met gebakken ui, champignons, paprika, tomaat, spiegeleitje en cheddar kaas	
Saus naar keuze: tomaten ketchup, peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus of truffelmayonaise	

AMBACHTELIJK GEBAKKEN RUSTIEK BROOD

Rustiek brood gezond	8,50
Geserveerd met ravigottesaus, ham, kaas, eitje, balsamico en een vers slaatje	
Rustiek brood Val-Dieu kaas	12,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaten en gekarameliseerde pijnboompitten en walnoten	
Rustiek brood boerenham	12,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en een vers slaatje	
Rustiek brood carpaccio van ossenhaas	12,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en een vers slaatje	

SOEPEN (GESERVEERD MET HUIS GEMAAKT AMBACHTELIJK BROOD)

Tomatensoep van tomaten met een vleugje room.....	5,95
Koko's courgette soep een heerlijk soepje met hollandse garnalen.....	6,50
Paddenstoelsoep een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaalig.....	7,95
Vissoep een rijkelijk gevulde Provençaalse soep.....	8,50
Limburgse mosterd soep geserveerd met gebakken spekjes.....	5,95

VERSNAPERINGEN

Bourgondier Bitterballen (8 st.)	8,50
Huisgemaakt appelgebak(warm) met slagroom en een vanille sausje (bereidingswijze 10 min).....	5,95



VOORGERECHTEN

(AL ONZE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
AMBACHTELIJK BROOD)

(VAN 12.00 TOT EN MET 19.30 uur)

VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas (supplement ganzenlever + 5,95).....14,95
Flinterdun gesneden ossenhaas met een heerlijke truffeldressing. Een van onze favorieten

Carpaccio van Oesterzwam.....15,95
Net ietsjes anders met truffelolie, rucola en Parmezaan

Garnalen cocktail.....18,95
Heerlijk ouderwets met Hollandse garnalen en een cocktail saus.

Burrata.....13,95
Buffalo mozzarella met tomaten en een dressing van basilicum

SOEPEN

Vissoep.....8,50
Een rijkelijk gevulde Provençaalse vissoep met een rouille van saffraan

Paddenstoelensoep.....7,95
Een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig

Koko's courgette soep.....6,50
gewoon weg overheerlijk met hollandse garnalen

Tomatensoep.....5,95
Van tomaten met een vleugje room

Mosterd soep van echte limburgse mosterd geserveerd met gebakken spekjes.....5,95



HOOFDGERECHTEN

(AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN
AARDAPPELGARNITUUR, VERSE GROENTJES EN FRIETJES)
(VAN 12.00 TOT EN MET 19.30 uur)

VISGERECHTEN

Scampi's (6st)	26,95
Reeds voor u gepelde scampi's met een romige saus van Italiaanse kruiden en een vleugje Pernot	
Baby tarbot	28,95
Een heel visje op uw bord, dit is een ware delicatessie, mijn favoriet met een botersausje	
Schotse zalm	27,95
Een heerlijke klassieker met een witte wijn saus	

FORELGERECHTEN (SPECIALITEIT VAN HET HUIS)

Gebakken forel	21,95
Een typisch streekproduct, zalmroze van kleur en heerlijk van smaak met hoeveboter	
Forel met amandelen	22,95
Hoe lekker kan een Voerense forel zijn	
Forel met Limburgse mosterdsaus	22,95
Een heerlijk smaakvol stukje vis, verser kan het niet	
Forel 'Voeren'	22,95
Met een romige saus van basilicum, tomaat en courgettes	
Forel 'De Cantarel' (2 personen / bereidingswijze 25 minuten)	39,95
Een ovenschotel geserveerd met krielaardappeltjes, basilicumsaus en overbakken met Voerense kaas van 'bie der boer'	

VLEESGERECHTEN

Argentijnse entrecote 250G	29,95
Voor degenen die me niet kennen, ik ben malser dan een lendebeefstuk zonder mijn vetrandje en een waar genot	
Sauzen: pepersaus / champignon roomsaus / stroganoffsaus of op Italiaanse wijze met rucola, Parmezaan, tomaat en dressing	
Konijn	24,95
Niet weg te denken van onze kaart, maar dan wel eens lekker anders zonder grootmoeder en met een scheutje bruine 'Val-Dieu' erbij.	
Kalfszwezerik	38,50
Bijna nergens meer op de kaart, krokant van buiten en zacht van binnen met een morillesaus	
kalfswang	29,50
Overheerlijk zacht gegaard kalfsvlees met een saus van rode port	

VEGETARISCHE GERECHTEN

Gebakken Val-Dieu kaas(Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu)	18,50
Een streekproduct , een lekkernij als het even geen vis of vlees hoeft te zijn	
Gevulde portobello	17,95
Gevuld met verse groentjes en een hoedje van voerense boerenkaas	
Gevuld bladerdeeg	17,95
Verse spinazie, pijnboompitten, trostomaatjes, ricotta, champignons en een tomatensaus	





MENU DE CANTAREL

Onze favoriete me

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Geserveerd met truffeldressing
en Parmezaanse kaas

* * * * *

ROMIGE BOSPADDENSTOELEN SOEP

* * * * *

KALFSHAAS

Een heerlijk mals stukje vlees geserveerd
met een paddenstoelentruffelsaus

* * * * *

HUISGEMAAKTE TIRAMISU

Op basis van amaretto en koffie

Menu 49,95



MENU VAN ST. MAARTEN

Ons meest gevraagde menu

SALADE VAN DE CHEF

Met hoevekip, walnoten en champignons

* * * * *

TOMATENSOEP

* * * * *

FOREL

Met hoeveboter

of

VARKENSHAASJE

Met een champignon-roomsaus

* * * * *

PANNA COTTA

Panna cotta van mango en koko's geserveerd met sorbet van framboos

Menu	35,00
Zonder voorgerecht	30,00
Zonder tussengerecht	32,50



Menu Voeren

Ons nieuwste menu

GARNALEN COCKTAIL

Heerlijk ouderwets met Hollandse garnalen en een cocktail saus

* * * * *

SOEP VAN COCO'S EN COURGETTE

* * * * *

SCHOTSE ZALM

Geserveerd met risotto van spinazie en een kreeftensaus

* * * * *

COUPE AARDBEIEN

Verse aardbeien vergezeld door vanille ijs en een coulis van aardbeien

Menu 49,95

NAGERECHTEN

Plateau van Franse kazen	13,00
Val-dieu, Neufchâtel, L'affine au Chablis, l'Ami du Chambertin	
Coupe Cantarel	8,95
3 soorten sorbet ijs, vers gemengd fruit en een coulli van framboos	
Dame blanche	7,95
Geserveerd met lauw warme chocolade en huisgemaakt vanille ijs	
Tiramisu	7,50
Op basis van amaretto en koffie, niet weg te denken van onze kaart!	
Crème brûlée	7,95
Geserveerd met ijs van framboos	
Coupe Aardbeien	7,95
Verse aardbeien vergezeld door vanille ijs en een coulis van aardbeien	
Ijskoffie	7,95
Zoals u hem nooit eerder heeft gehad, een crème van koffie en huisgemaakt vanille ijs	

