

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 stroop dressing	
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	19,95
Met cocktailsaus, ravigottesaus, grijze garnaaltjes 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	

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
Paddenstoelensoep een fluweelzachte romige soep, zaa.....	7,95
Vissoep een rijkelijk gevulde Provençaalse soep.....	8,50
Limburgse mosterd soep geserveerd met gebakken spekjes.....	5,95
Uiensoep gewoon weg overheerlijk.....	6,95
Pompensoep een heerlijk romige soepje.....	6,50

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	
Escargots 6 st. / 10 st.	13,50/17,50
Gewoon ouderwets lekker	
Scampi's 4st.	16,95
Scampi's op een bedje van pasta, courgette en wortel met een kreeftensausje	

SOEPEN

Vissoep	8,50
Een rijkelijk gevulde Provençalse vissoep met een rouille van saffraan	
Paddenstoelensoep	7,95
Een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig	
Tomatensoep	5,95
Van tomatomaatjes 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)	24,95
Reeds voor u gepelde scampi's met een romige saus van Italiaanse kruiden en een vleugje Pernot	
Schotse zalm	25,95
Een heerlijke klassieker met een witte wijn saus	
Zeeduivel	33,95
Voor de liefhebbers geserveerd met een saus van saffraan	

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	33,95
Voor degenen die me niet kennen, ik ben malsler 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	26,95
Niet weg te denken van onze kaart, maar dan wel eens lekker anders zonder grootmoeder en met een scheutje bruine 'Val-Dieu' erbij.	
Kalfszwezerik	35,00
Bijna nergens meer op de kaart, krokant van buiten en zacht van binnen met een morillesaus	
Varkenshaasje	24,50
Geserveerd met een champignon room saus	

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	37,95
Zonder voorgerecht	33,95
Zonder tussengerecht	35,95

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 sorbetijs van mango	
Panna cotta	7,95
Panna cotta van mango en koko's geserveerd met sorbetijs van chocolade	
Chocolade moulleux	7,95
Geserveerd met sorbetijs van framboos	





WILD MENU

Ons nieuwste menu

PROEVERIJTJE

hertenham / coppa van wild zwijn / wildpaté / gekonfijt eendenboutje / groene linzen / aceto-balsamicosaus / rilette van eend / uienkonfijt / chutney van mango en ananas

* * * * *

POMPOENSOEP

* * * * *

HERTENKALF

Rosé gebakken hertenkalf met een krachtige wildsaus,
zijn winterse groentjes en een stoofpeertje

* * * * *

HUISGEMAAKT CHOCOLADE MOULLEUX

Geserveerd met ijs van framboos

—————

Menu 54,95

WILD KAART

VOORGERECHTEN

Eendenboutje	17,50
3 gekonfijte eendenboutjes met groenen linzen, slaatje en een aceto-balsamicosaus	
Carpaccio van hert	14,50
Met truffeldressing, pijnboompitten, rucola en gemarineerde champignons	
Proeverijtje	21,95
hertenham / coppa van wild zwijn / wildpaté / soepje van muskaat pompoen / rilette van eend / uienkonfijt / chutney van mango en ananas / slaatje / geconfijt eendenboutje / groene linzen / aceto-balsamicosaus	
Wildpaté	14,50
Overheerlijke wildpaté met uienkonfijt en een winterse salade	
Pompoensoep	6,50
Een romige soep van muskaat pompoen met pijnboompitjes	

HOOFDGERECHTEN

Hertenrugfilet	33,95
Met een krachtige wildsaus en zijn winterse garnituur	
Hazenrugfilet	33,95
Filet van de haas met paddenstoelen, winterse groenten en een klassieke wildsaus	
Wild zwijn	26,95
Wild zwijn met een port peperkoek saus en zijn winterse garnituur	
Eendenborstfilet	26,95
eendenborst met zijn groenten garnituur sinaasappelsaus	

WIJN SUGGESTIE VOOR BIJ HET WILD

Carlos serres uit rioja (spanje)	fles 29,50
Tempranillo en garnacha druif	glas 5,95

