

# LUNCH KAART

LUNCHGERECHTEN (VAN 12.00 TOT EN MET 16.00 uur)

---

<b>Salade Val-Dieu (ook vegetarisch mogelijk ✓)</b>	
<b>Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu</b> .....	16,95
Gekarameliseerde appeltjes, pijnboompitten, walnoten, champignons, spekjes en een voerense stroopdressing	
<b>Salade van de chef</b> .....	14,95
Gekarameliseerde parelhoen, walnoten en champignons met een dressing van hazelnoot en framboos	
<b>Huis gerookte forel</b> .....	17,50
Geserveerd met mierikswortelsaus, ravigottesaus, kappertjes, olie van limoen, rode ui en een slaatje	
<b>Het alombekende stoofvlees van de chef (bereid met donker val-dieu bier en voerense stroop)</b> .....	17,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
<b>Luikse gehaktballen</b> .....	16,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
<b>Koninginnehapje op grootmoederswijze</b> .....	16,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
<b>Gebakken bloedworst uit noorbeek (supplement ganzenlever + 5,95)</b> .....	14,95
Geserveerd met gebakken appeltjes, voerense stroop en een vers slaatje	
<b>Garnaalkroketten van hollandse garnalen</b> .....	19,95
Met cocktailsaus, ravigottesaus, grijze garnaaltjes en een slaatje	
<b>burger a la Cantarel</b> .....	18,95
Met gebakken ui, champignons, paprika, tomaat, spiegeleitje, spek en cheddar kaas	
<b>Saus naar keuze:</b> tomaten ketchup, peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus of truffelmayonaise	

## AMBACHTELIJK GEBAKKEN RUSTIEK BROOD

<b>Rustiek brood gezond</b> .....	8,50
Geserveerd met ravigottesaus, ham, kaas, eitje, balsamico en een vers slaatje.	
<b>Rustiek brood Val-Dieu kaas ✓</b> .....	12,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaten en gekarameliseerde pijnboompitten en walnoten	
<b>Rustiek brood carpaccio van ossenhaas</b> .....	12,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en een vers slaatje	
<b>Rustiek brood gerookte zalm</b> .....	12,95
Geserveerd met ravigottesaus, kappertje, rode ui kaviaar van zalm, limoen olie en een vers slaatje	

## SOEPEN (GESERVEERD MET HUIS GEMAAKT AMBACHTELIJK BROOD)

<b>Tomatensoep</b> van tomaten met een vleugje room ✓.....	5,95
<b>Paddenstoelensoep</b> een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig ✓.....	7,95
<b>Vissoep</b> een rijkelijk gevulde Provençaalse soep.....	8,50
<b>Aspergesoep</b> Geserveerd met gentse ham en eikruim.....	6,50

## LEKKER BORRELEN

<b>Bourgondische Bitterballen (8 st.) geserveerd met mosterd mayonaise</b> .....	8,50
<b>Baby calamari geserveerd met een ravigottesaus</b> .....	7,00
<b>Gamba's in tempura (6 st.) gereserveerd met een tomaten chili saus</b> .....	12,00
<b>appelgebak(warm)</b> 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

<b>Carpaccio van ossenhaas</b> (supplement ganzenlever + 5,95) Flinterdun gesneden ossenhaas met een heerlijke truffeldressing. Een van onze favorieten	13,95
<b>Zalm asperge cocktail</b> Vers gepocheerde schotse zalm met asperges en een romige cocktail saus	13,95
<b>Carpaccio van rode biet</b> ✓ Net ietsjes anders met truffelolie, rucola, fetakaas en Parmezaan	12,95
<b>Escargots 6/10</b> Ouderwets lekker met een kruide sausje	13,50/16,50
<b>Duo van terrine van ganzenlever en gerookte eendenborst</b> Geserveerd met uie konfijt, chutney van mango en brioche brood	19,95
<b>Vissoep</b> Een rijkelijk gevulde Provençaalse vissoep met een rouille van saffraan	9,50
<b>Paddenstoelensoep</b> ✓ Een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig	7,95
<b>Tomatensoep</b> ✓ Van tomaten met een vleugje room	5,95
<b>Aspergesoep</b> Geserveerd met gentse ham en eikruim	6,50



# HOOFDGERECHTEN

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

---

## VISGERECHTEN

<b>Scampi's (6st)</b> .....	24,95
Reedsp voor u gepelde scampi's met een romige saus van Italiaanse kruiden en een vleugje Pernot	
<b>Schotse zalm met asperges</b> .....	26,95
Asperges vergezeld van gebakken schotse zalm en een saus van chardonnay	
<b>Kabeljauw</b> .....	26,95
Geserveerd met e en kreeftensaus	

## FORELGERECHTEN (SPECIALITEIT VAN HET HUIS)

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

## VLEESGERECHTEN

<b>Rib eye</b> .....	35,95
Voor degenen die me niet kennen, ik ben malser dan een lendebiefstuk	
<b>Saus naar keuze:</b> peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus of op italiaanse wijze	
<b>Surf en turf</b> .....	27,95
Een duo van argentinse entrecote en gamba's, geserveerd met een stroganoff saus	
<b>Konijn</b> .....	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.	
<b>Kalfszwezerik</b> .....	35,00
Bijna nergens meer op de kaart, krokant van buiten en zacht van binnen met een morillesaus	
<b>Parelhoen suprême</b> .....	23,50
Geserveerd met een paddenstoelen truffel saus	
<b>Spare ribs (700G)</b> .....	26,95
Huis gemarineerde spare ribs geserveerd met salade en frietjes	
<b>Duo van lamsfilet en Lams racks</b> .....	31,95
Rose gebraden lams racks met asperges en een honing rosemarijn saus	
<b>Asperges op vlaamse wijze</b> .....	23,95
Geserveerd met ham, geklaarde boter en ei	

## VEGETARISCHE GERECHTEN

<b>Gebakken Val-Dieu kaas (Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu)</b> .....	18,50
Een streekproduct, een lekkernij als het even geen vis of vlees hoeft te zijn	
<b>quiche</b> .....	17,95
Gevuld met geiten kaas en gemarineerde Cherry tomaten	
<b>Gevulde courgette</b> .....	17,95
Gevulde courgette met verse groentjes en een hoedje van voerense boerenkaas	



# 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 44,95



# MENU VAN ST. MAARTEN

*Ons meest gevraagde menu*

## **SALADE VAN DE CHEF**

Met hoevekip, walnoten en champignons

\* \* \* \* \*

## **TOMATENSOEP**

\* \* \* \* \*

## **FOREL**

Met hoeveboter

of

**livar varken**

Met een champignon-roomsaus

\* \* \* \* \*

## **PANNA COTTA**

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

Menu.....	34,95
Zonder voorgerecht.....	29,95
Zonder tussengerecht.....	32,95

# NAGERECHTEN

---

**Plateau van Franse kazen** ..... 13,00

Val-dieu, Neufchâtel, L'affine au Chablis, l'Ami du Chambertin

**Crème brûlée** ..... 7,95

Geserveerd met een bolletje sorbetijs

**Panna cotta** ..... 7,95

Panna cotta met een coulis van bosvruchten en sorbetijs

**Ijs amarena kersen** ..... 7,95

**Parfait van limoncello** ..... 7,95

Geserveerd met een coulli van bosvruchten

