

LUNCH KAART

LUNCHGERECHTEN (VAN 12.00 TOT EN MET 16.00 uur)

Salade Val-Dieu (ook vegetarisch mogelijk )	
Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu	16,95
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)	19,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Koninginnehapje op grootmoederswijze	16,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Garnaalkrokette van hollandse garnalen	19,95
Met cocktailsaus, ravigottesaus, grijze garnaaltjes en een slaatje	
burger a la Cantarel	19,95
Met gebakken ui, champignons, paprika, tomaat, spiegeleijte, spek 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 carpaccio van ossenhaas	13,95
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, zaaaaaaaalig 	7,95
Vissoep een rijkelijk gevulde Provençalse soep.....	9,95

LEKKER BORRELEN

Bourgondische Bitterballen (8 st.) geserveerd met mosterd mayonaise.....	8,95
Baby calamari geserveerd met een ravigottesaus.....	7,00
Gamba's in tempura (6 st.) gereserveerd met een tomaten chili saus.....	12,00
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).....	13,95
Flinterdun gesneden ossenhaas met een heerlijke truffeldressing. Een van onze favorieten	
Lauw warme zalm uit de oven	16,95
Geserveerd met groene asperges, rode ui, tomaat en een saus van chardonnay	
Carpaccio van Oesterzwam	13,95
Net ietsjes anders met truffelolie, rucola, zongedroogde tomaten en Parmezaan	
Escargots 6/12	
Geserveerd met een kruidensausje.....	12,50/17,50
Vissoep	9,50
Een rijkelijk gevulde Provençalse vissoep met een rouille van saffraan	
Paddenstoelensoep	7,95
Een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig	
Tomatensoep	5,95
Van tomaten met een vleugje room	



HOOFDGERECHTEN

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

VISGERECHTEN

Catch of the day Dagprijs
Vraag aan onze collega's welk lekker visje we vandaag voor u in huis hebben.

FORELGERECHTEN (SPECIALITEIT VAN HET HUIS)

Gebakken forel 22,95
Een typisch streekproduct, zalmroze van kleur en heerlijk van smaak met hoeveboter

Forel met amandelen 23,95
Hoe lekker kan een Voerense forel zijn

Forel met Limburgse mosterdsaus 23,95
Een heerlijk smaakvol stukje vis, verser kan het niet

Forel 'Voeren' 23,95
Met een romige saus van basilicum, tomaat en courgettes

Forel 'De Cantarel' (2 personen / bereidingswijze 25 minuten) 44,95
Een ovenschotel geserveerd met krielaardappeltjes, basilicumsaus en overbakken met Voerense kaas van 'bie der boer'

VLEESGERECHTEN

Entrecote 34,95
Voor degenen die me niet kennen, ik ben malser dan een lendebeefstuk

Saus naar keuze: peperroomsaus, champignonroomsaus, kruidenboter of op italiaanse wijze

Kalfszwezerik 39,95
Bijna nergens meer op de kaart, krokant van buiten en zacht van binnen met een morillesaus

Parelhoen suprême 25,95
Geserveerd met een paddenstoelen truffel saus

Livar varken 24,95
Geserveerd met een champignonroomsaus

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

quiche 17,95
Gevuld met geiten kaas en gemarineerde Cherry tomaten

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

* * * * *

DESSERT VAN DE CHEF

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

livar varken

Met een champignon-roomsaus

* * * * *

PANNA COTTA

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

Menu	37,95
Zonder voorgerecht	31,95
Zonder tussengerecht	34,95

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	
Parfait van limoncello	7,95
Geserveerd met een coulli van bosvruchten	