

KINDER KAART

VOORGERECHT

GEROOSTERDE PAPRIKA-TOMAAAT SOEP 4,00

HOOFDGERECHT

FRITES MET KIP NUGGETS OF
SCHNITZEL 10,00

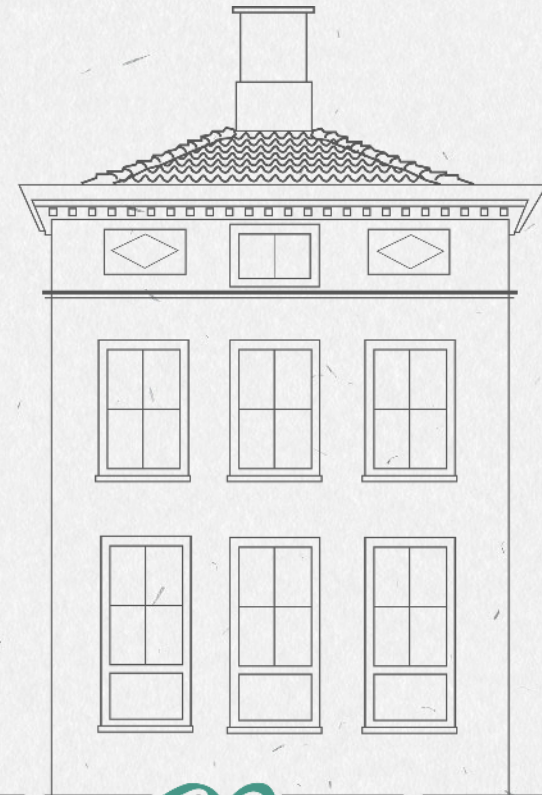
PANNENKOEK (STROOP, JAM OF
POEDERSUIKER) 5,50

NAGERECHT

VANILLE IJS MET CHOCOLADE- OF
AARDBEIENSAUS EN SLAGROOM 4,00

DE PASTORIE KLUNDERT

DINERKAART




de Pastorie

KLUNDERT

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE DAG	7,50
GEROOSTERDE PAPRIKA-TOMAAT SOEP 	7,50
STEAK TARTAAR	14,50
biologisch rundvlees kappertjes sjalot augurk mosterd mayonaise eigeel	
GEBAKKEN CHAMPIGNONS 	12,00
toast van maisbrood avocadospread zongedroogde tomaat	
GEMARINEERDE ZALM	14,50
gemarineerde zalm zoetzure komkommer kruidencrème selderijсалade	
CARPACCIO	14,50
rundvlees truffelmayonaise pijnboompitten zongedroogde tomaat grana padano	
TARTAAR VAN TOMAAT 	12,00
biologische tomaat kappertjes sjalot mosterd ingelegde paddenstoelen balsamico	

 - vegetarisch
allergieën? vraag ons team!


HOOFDGERECHTEN

RUNDERENTRECOTE	<i>180 gr</i> 26,50
krokante paddenstoel knolselderijcrème gerookte ui rode port saus	<i>220 gr</i> 29,50
TONIJN STEAK	29,50
sesam unagi kabayaki saus gegrilde groenten boekweit noedels	
LAMSKOTELET	31,00
chimichuri sjalot smashed potato	
TRUFFEL TAGLIATELLE 	24,50
oesterzwammen roomsaus pijnboompitten gepofte tomaten crispy pecorino	

Standaard serveren wij aardappelgratin en gegrilde groenten bij onze hoofdgerechten. Wenst u liever frites en sla? Geen probleem, geeft het gerust aan ons door.

DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE	11,00
sinaasappel mousse seizoensfruit roomijs	
HUISGEMAAKTE SOEZEN	10,00
vulling van kaneelijs karamelsaus	
SORBET	11,00
mango ijs cocos crunch seizoens fruit	
PANNA COTTA	9,00
vanille room seizoens fruit	

 - vegetarisch
allergieën? vraag ons team!