

Dinerkaart Glutenvrij



Lieve gasten,

Van harte welkom in ons restaurant of op het terras! Geniet van de omgeving en laat u zich verrassen door onze Brabantse gastvrijheid.

Team de Brabantse Kluis

Deze kaart is gericht op gasten met een glutenvrij dieet. Heeft u tevens een andere dieetwens of voedselallergie, laat het ons weten, we kijken graag met u samen naar de mogelijkheden.



Het Brabantse Kluis menu

4-gangen voor € 36,95

(voorgerecht, hoofdgerecht, dessert en koffie met likeur)

5-gangen voor € 40,95

(voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert en koffie met likeur)

Carpaccio van Biezenrund

*met truffelmayonaise of pestodressing, Parmezaanse kaas,
pijnboompitten en groene salade*

of

Zuster Sarto's salade

Gerookte Rippelaal paling, zalm, makreel, kappertjes en mosterd dille dressing

Verse tomatensoep met balletjes*

of

Boerengroentensoep met balletjes*

Tournedos truffeljus

Biefstuk van de haas (200 gram), het meest malse deel van het rund, geserveerd met pepersaus

of

Kabeljauwfilet

met boter-dillesaus en crumble van gedroogde ham

Hemelse modder

Luchtige chocolademousse met slagroom

of

Trifle witte chocolade

met hangop en kersen

Koffie met likeur

Voorgerechten

Onze voorgerechten worden geserveerd met glutenvrij brood.

Carpaccio van Biezenrund 10,50

Geserveerd met truffelmayonaise of pestodressing, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en groene salade

- Extra geschaafde eendenlever + € 2,50

- Extra 3 gebakken gamba's + € 4,95

Huisgemaakte pittige kipcocktail 7,50

Gerookte zalm 9,95

met mosterd-dille dressing en glutenvrij brood



Soepen

Verse tomatensoep met balletjes* 5,25

Erwtensoep met rookworst 6,25

Boerengroentesoep met balletjes* 5,25

Salades

Onze bekende groene salades met als basis de babyleave sla uit de Peel met diverse toppings. Deze zijn te bestellen als voorgerecht of als maaltijdsalade.

Zuster Sarto's salade 10,50/16,50

Gerookte Rijpelaal paling, zalm, makreel, kappertjes en mosterd dille dressing

Zuster Madeleine's salade * 9,50/14,50

*Lauwwarme geitenkaas met honing, vijgen, zoetzure uien, gesuikerde noten en bacon**



Zuster Liesbeth's salade 9,00/13,50

Carpaccio van Biezenrund, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, croutons en pestodressing

*** Gerechten zijn ook vegetarisch te bestellen**

Vleesgerechten

Al onze hoofdgerechten met vlees worden geserveerd met roerbakgroenten, friet en mayonaise.

Tournedos truffeljus 25,50

Biefstuk van de haas (200 gram), het meest malse deel van het rund, geserveerd met pepersaus

Varkenshaas medaillons 17,50

Met champignonroomsaus

Mixed grill 20,50

Westernsteak, varkenshaas, runderhaas en kipfilet

Burgers en Zo

Al deze gerechten worden geserveerd met salade, friet en mayonaise.

Beefburger van de Chef 17,50

Hereford burger op een Italiaanse bol met pulled pork, bacon, tomaat, sla en truffelmayonaise

Beefburger BBQ 16,95

Hereford burger op een Italiaanse bol met tomaat, augurk, barbecuesaus en bacon

Vis- en vegetarische gerechten

Gamba's in knoflook-roomsaus 18,95

Kabeljauwfilet 18,95

met boter-dillesaus en crumble van gedroogde ham

Glutenvrije pasta 15,00

Pasta van de dag, dagelijks wisselend pastagerecht



Desserts

Geniet nog even na met een heerlijk dessert of een van de traditionele speciale koffies. Alle desserts worden met zorg bereid door onze keuken brigade. Wij serveren ambachtelijk boerderij-ijs, vol van smaak.

Hemelse modder 6,95

Luchtige chocolademousse met slagroom

Melkmeisje 4,85

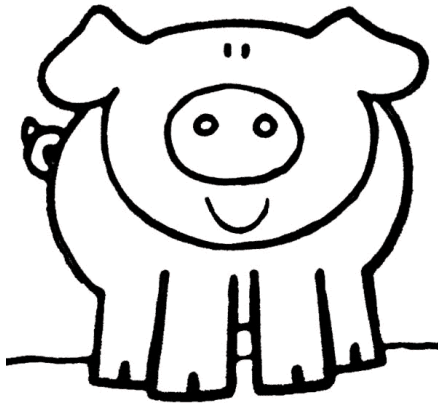
2 bollen vanille ijs met aardbeien- of chocoladesaus

Trifle witte chocolade 6,25

met hangop en kersen

Coupe sorbet 6,25

2 bollen sorbet ijs, vers fruit, sprite, aardbeiensaus en slagroom



Biggetjesmenu 10,00 per couvert

Deze gerechtjes zijn ook los te bestellen.

Tomatensoep
of
Groentesoep

Poffertjes
of
Frietjes met een snack naar keuze
- kroket
- frikandel
- 2 knakworsten

Boerderij ijsje