

Dinerkaart



Welkom bij Herberg de Brabantse Kluis!

Wat fijn dat u hier bent en bij ons aanschuift. In onze herberg ontvangen wij u graag zoals we dat hier in Brabant gewend zijn: warm, gastvrij en met oog voor kwaliteit.

In onze keuken werken we met pure, eerlijke ingrediënten en laten we ons inspireren door het seizoen en onze directe omgeving.

Met veel trots zijn wij iedere dag bezig met het Brabantse Kluis Smaakhuis: een plek waar wij samen met onze lokale leveranciers werken aan kwaliteit, ambacht en smaak. Hun producten vormen een basis van onze huisgemaakte gerechten, elk met een eigen verhaal en met zorg bereid.

Neem rustig de tijd, geniet van de sfeer en laat u verrassen door wat onze keuken voor u in petto heeft. Wij zorgen ervoor dat het u aan niets ontbreekt.

Eet smakelijk en geniet!

Team de Brabantse Kluis

Voedselallergie
of dieetwens?

Wij hebben een gluten- of lactosevrije kaart voor uw beschikbaar. Heeft u een andere allergie, dan overleggen we de mogelijkheden graag met u.



HET BRABANTSE KLUIS MENU

4 gangen voor 48,95

(voorgerecht, hoofdgerecht, dessert en friandises)

5 gangen voor 54,5

(voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert en friandises)



Ambachtelijke rundercarpaccio

dun gesneden rundvlees van topkwaliteit, verfijnd met Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en een frisse groene salade afgewerkt met truffel- of pestodressing

LET OP: bevat sporen van noten

of

Zuster Sarto's salade

gerookte Rippelaal paling, zalm, makreel, kappertjes en mosterd-dille dressing

of

Rendang kroketjes

kroketjes gevuld met kruidige rendang geserveerd met friszoete ingelegde groenten en een zachte sweet-chilimayonaise

Verse tomatensoep

huisgemaakte tomatensoep, vol en puur van smaak, met ambachtelijke balletjes

of

Seizoenssoep

een wisselende soep, bereid met dagverse ingrediënten van het seizoen

Tournedos met pepersaus (meerprijs 4,5)

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

of

Zalmfilet

malse zalmfilet met een zachte citroen-dillesaus

of

Ravioli

van zongedroogde tomaat en mozzarella en een saus van Parmezaanse kaas

Coupe stroopwafel

stroopwafel- en vanille-ijs met karamelsaus, stukjes stroopwafel en slagroom

of

Hemelse modder

onze klassieker: luchtige huisgemaakte chocolademousse met een toef slagroom

of

Kaasplankje (meerprijs 4)

vier zorgvuldig geselecteerde kazen met kletzenbrood, sherrystroop en vijgen

Friandises

verschillende zoete lekkernijen

Deze gerechten zijn / kunnen vegetarisch besteld worden



Herbergt Hemel & Aarde

AMUSE

Broodmandje van de chef (favoriet om te delen) 5,75 / 7,5

Vers uit de oven: een selectie van minibroodjes, geserveerd met romige huisgemaakte kruidenboter en een volle dip van zongedroogde tomaten



VOORGERECHTEN

Onze voorgerechten worden geserveerd met mini broodjes en huisgemaakte kruidenboter

Ambachtelijke rundercarpaccio (klassieker) 14,95

*flinterdun gesneden rundvlees van topkwaliteit, verfijnd met Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en een frisse groene salade. Afgewerkt met truffel- of pestodressing
LET OP: bevat sporen van noten*

Uit te breiden met:

geschaafde eendelever + 5,2 of 3 sappig gebakken gamba's + 5,45

Rendang kroketjes 9,5

kroketjes gevuld met kruidige rendang, geserveerd met friszoet ingelegde groenten en een zachte sweet-chilimayonaise

Rivierkreeftjes salade 13,5

rivierkreeftjes op een frisse groene salade, begeleid door een romige klassieke cocktailsaus

Botervis carpaccio 13,95

flinterdun gesneden botervis lichtgemarineerd in limoenvinaigrette, geserveerd met een frisse salade

Tataki diamanthaas 13,95

kort dichtgeschroeide diamanthaas gemarineerd in teriyaki, rosé van binnen, met een licht pittige rode peper, bosui en geroosterde sesamzaadjes



Deze gerechten zijn/kunnen vegetarisch besteld worden



SOEPEN

Alle soepen worden geserveerd met 2 mini broodjes en huisgemaakte kruidenboter

Verse tomatensoep 7,25

huisgemaakte tomatensoep, vol en puur van smaak, met ambachtelijke balletjes

Boerengroentesoep 7,25

rijkgevulde soep met groenten en balletjes, zoals u die van vroeger kent

Seizoenssoep 7,75

een wisselende soep, bereid met dagverse ingrediënten van het seizoen



SALADES

*Onze bekende groene salades met als basis de babyleaf slamix uit de Peel.
Te bestellen als voorgerecht of als maaltijdsalade.*

Zuster Sarto's salade 15,25 / 20,95

onze bekende salade met gerookte Rippelaal, zalm en makreel, kappertjes en een frisse mosterd-dille dressing

Zuster Madeleine's salade 14,75 / 20,55

lauwwarme, smeùge geitenkaas met honing, vijgen en zoetzure ui, gesuikerde noten en krokant gebakken bacon

Zuster Helena's salade 14,25 / 20,5

gebakken kip op een groente salade, met Parmezaanse kaas, knapperige croutons en romige Ceasardressing



Deze gerechten zijn/kunnen vegetarisch besteld worden



DE BRABANTSE KLUIS

Herbergt Hemel & Aarde

VLEESGERECHTEN

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met verse roerbakgroenten, friet en mayonaise

Tournedos met pepersaus (klassieker) 35,5

de meest malse biefstuk van de haas (200 gram) van onze lokale leverancier, perfect gebakken en geserveerd met een krachtige pepersaus

Kip kokoslemon 20,75

malse kip, gemarineerd in kokos en citroen, geserveerd met een zachte mangosaus en een subtiele hint van chili

Mixed Grill 27,95

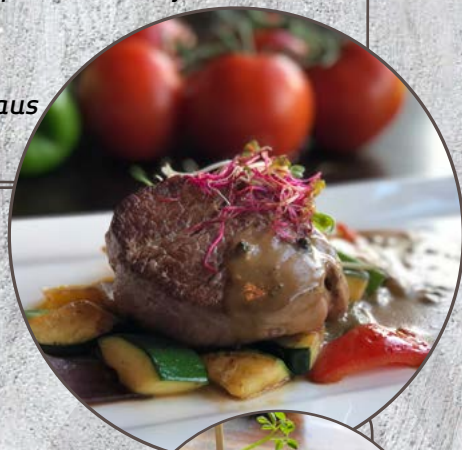
een royale selectie van westernsteak, stoofpotje, runderhaas en kipfilet, geserveerd met onze huisgemaakte romige kruidenboter

Brabants stoofpotje (typisch Brabants) 19,95

langzaam gegaard vlees in een saus van bruin bier, peperkoek, appelstroop en zilveruitjes

Zacht gegaarde procureur 19,95

sappige procureur, langzaam gegaard en geserveerd met honing-mostersaus en bijpassende groenten



BURGERS

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

Beefburger van de chef (favoriet van de chef) 20,75

100% rundvleesburger op een briochebroodje, met pulled pork, bacon, tomaat, sla en truffelmayonaise

Seizoensburger, wisselende burger 21,50

een wisselende burger, geïnspireerd door het seizoen, vraag onze medewerkers naar de huidige variant

BIJGERECHTEN

Portie friet met mayonaise 4,25 / 4,85

Zoete aardappel friet 7,25

met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Zoete aardappel friet naturel 4,85

met mayonaise

Warme groenten 3,75

Groene salade met tomaat en komkommer 3,75



VIS- EN VEGA(N) GERECHTEN

Al onze vis gerechten worden geserveerd met roerbak groenten, friet en mayonaise.

Gamba's 23,5

gamba's op hun best! geserveerd met een frisse groene kruidensaus

Kabeljauwfilet 24,5

heerlijk gebakken kabeljauwfilet met een romige choronsaus

Zalmfilet 24,75

malse zalmfilet met een zachte citroen-dillesaus

Ravioli van zongedroogde tomaten & mozzarella 19,85

*gevulde ravioli met zongedroogde tomaten en mozzarella,
geserveerd in een romige Parmezaanse kaassaus*

Linzen curry pie 19,75

hartige linzencurry in een knapperige pie, geserveerd met licht pittige groenten



FEESTJE VIEREN?

In het restaurant, in de serre of op het terras,
voor (bijna) ieder gezelschap hebben we mogelijkheden.

Interesse?

Neem vrijblijvend contact op met onze collega's van
de afdeling reserveringen; zij maken graag een
voorstel voor u op maat. Ze zijn maandag-vrijdag tijdens
kantooruren (9.00 – 17.00 uur) bereikbaar.

Telefonisch: 0492-468110

Email: reserveren@brabantsekluis.nl



Deze gerechten zijn/kunnen vegetarisch besteld worden



DE BRABANTSE KLUIS

Herbergt Hemel & Aarde

KINDERGERECHTEN

Het Biggetjesmenu is te bestellen als menu of kies een los gerecht.
Wij serveren de kinderhoofdgerechten in een passende kinderbox.

Biggetjesmenu 12,95

Tomatensoep 

of

Groentesoep 

Frietjes met keuze uit:

- kroket 
- 2 knakworsten
- kipnuggets
- frikandel

of

Portie poffertjes met poedersuiker en roomboter

of

Mini Mac de Kluis (meerprijs 2,95)

kleine hamburger op een zacht broodje met frietjes

Koetjes ijsje (meerprijs 1,75)

klein koetje gevuld met vanille-ijs, geserveerd met
een toefje slagroom

of

Kinderijsje

bolletje ijs geserveerd met slagroom, aardbeisaus en smarties



BIGGETJESROUTE

De Biggetjesroute is een leuke wandeling voor kinderen tussen de 3 en 10 jaar. Deze route is leerzaam en start op het terras. De kinderen gaan op stap met een rugzakje, met de route, zoekkaarten, een pakje drinken, biggetjessnoepjes en een leuke attentie.

De kosten voor de rugzak bedragen € 7,5
Verkrijgbaar in de winkel of aan de bar.

 Deze gerechten zijn/kunnen vegetarisch besteld worden



Herbergt Hemel & Aarde

ZOET

Geniet nog even na met een heerlijk dessert of een coffee special.

Alle desserts worden met zorg bereid door onze keukenbrigade. Wij serveren ambachtelijk boerderij-ijs uit de regio, vol van smaak.

Kluis soes 9,55

luchtige slagroomsoes gevuld met vanille-ijs en chocoladesaus

Hemelse modder 8,45

onze klassieker: luchtige huisgemaakte chocolademousse met een toef slagroom

Coupe stroopwafel 9,25

romig stroopwafel- en vanille-ijs met karamelsaus
kruim van stroopwafel en slagroom

Sherry Pedros Ximenez 4,95

Melkmeisje 6,95

2 bollen romig vanille-ijs met slagroom en saus
naar keuze aardbeien- of chocoladesaus

Kaasplankje 10,95

vier zorgvuldig geselecteerde kazen, geserveerd met kletzenbrood, sherrystroop en vijgen

Ijsscoupe 7,95

3 bollen romig ijs naar keuze van onze 'koude kok' met slagroom

Espresso Martini 9,15



COFFEE SPECIALS

Irish coffee 8,25

met Irish whisky

Italian coffee 8,25

met Amaretto

Spanish coffee 8,25

met Licor 43

French coffee 8,25

met Grand Marnier

Brabantse Kluis Bakske 7,25

koffie met Cafe Marakesh likeur

Likeurtje in vele smaken

lekker voor bij de koffie!

vraag een van onze

medewerkers naar de mogelijkheden



DE BRABANTSE KLUIS

Herbergt Hemel & Aarde