


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 | |
| Bloedworst (supplement ganzenlever + 5,95)..... | 14,95 |
| Geserveerd met gebakken appeltjes, voerense stroop 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 | |
| Garnaalkroketten 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, spiegeleitje, spek en cheddar kaas | |
| Saus naar keuze: tomaten ketchup, peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus of truffelmayonaise | |
| Gerookte forel met een slaatje, ravigotte en mierikswortel saus | 21,95 |

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 |
| Pompoen soep een romige soep van muskaat pompoen met pijnboompitjes..... | 6,95 |
| Vissoep een rijkelijk gevulde Provençaalse soep..... | 9,95 |
| Uiensoep gratineerd met kaas..... | 6,95 |
| Ossenstaartsoep met bijhorende garnituur..... | 6,95 |

LEKKER BORRELEN

| | |
|--|-------|
| Baby calamaris geserveerd met een ravigottesaus..... | 7,00 |
| Gamba's in tempura (6 st.) geserveerd 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 16.00 EN VAN 17.30 TOT 19.30 uur)

VOORGERECHTEN

| | |
|--|-------|
| Carpaccio van ossenhaas (supplement ganzenlever + 5,95)..... | 14,95 |
| Flinterdun gesneden ossenhaas met een heerlijke truffeldressing. Een van onze favorieten | |
| Carpaccio van Oesterzwam | 15,95 |
| Net ietsjes anders met truffelolie, rucola, zongedroogde tomaten en Parmezaan | |
| Salade van de chef | 14,95 |
| Gekarameliseerde parelhoen, walnoten en champignons met een dressing van hazelnoot en framboos | |
| Gerookte forel | 21,95 |
| Met een slaatje, ravigotte en mierikswortel saus | |
| Vitello tonato | 15,95 |
| Dun gesneden kalfsmuis met een crème van tonijn, kappertjes, salade, tomaten en Parmezaan | |
| Pompoen soep | 6,95 |
| Een romige soep van muskaat pompoen met pijnboompitjes | |
| Vissoep | 9,50 |
| Een rijkelijk gevulde Provençaalse vissoep met een rouille van saffraan | |
| Paddenstoelensoep | 7,95 |
| Een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig | |
| Tomatensoep | 5,95 |
| Van tomatatjes met een vleugje room | |
| Ossenstaartsoep met bijhorende garnituur..... | 6,95 |



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

Gevulde courgette 17,95

Geserveerd met vers gemengde groentjes en kaas van 'bie der boer'

MENU CANTAREL

Onze favoriete menu

VITELLO TONATO

Dun gesneden kalfsmuis met een crème van tonijn

* * * * *

OSSENSTAARTSOEP

* * * * *

PARELHOEN SUPREME

Met een paddenstoelen truffel saus

* * * * *

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 | 8,95 |
| Geserveerd met een bolletje sorbetijs | |
| Panna cotta | 7,95 |
| Panna cotta met een coulis van bosvruchten en sorbetijs | |
| Parfait Limoncello | 8,95 |
| Geserveerd met een crème van framboos | |