

Voorgerechten

Smaakvolle rundercarpaccio

met Parmezaans kaaskoekje, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en truffelmayonaise

11,00

Cocktail van huisgerookte kip

met perzik, rode ui en kerriemayonaise

7,00

Caprese

met tomaat, mozzarella en balsamico

7,00

Zalm cocktail

van huisgerookte zalm met bieslook, rode ui en cocktailsaus

7,50

Drie bruchetta's van foccacia

met tomatensalsa, serranoham en mozzarella

6,00

Tompouce

van geitenkaas en honing met rucola

6,25

Trio van vis

gerookte zalm, geroookte forel en geroookte tonijnsalade met daarbij fijngesnipperde rode ui, zoetzure komkommer en bieslookmayonaise

10,00

Soepen

Goulashsoep

naar zuster Ursula's recept

5,25

Stevige tomatensoep

met gehaktballetjes

5,25

Krachtige runderbouillon

krachtig en goed gevuld

4,75

Romige champignonsoep

heerlijk romig

5,00

Franse uiensoep

met kaascroutons

5,00

Erwtensoep*

met roggenbrood en spek

5,50

Alle soepen worden geserveerd met een minibroodje en huisgemaakte kruidenboter.

*Seizoensgebonden

Hoofdgerechten

Zachtgegaarde kabeljauw

met zoete aardappelmousseline, gestoofde prei en romige kruidensaus

23,00

Zalmfilet uit de oven met tagliatelle

Geserveerd met spinazie en roomsaus

17,75

Twee garnalenspiesjes en tagliatelle

geserveerd met kruidenolie

15,00

Gegrilde tournedos

met gebakken roseval aardappelen, champignons en bearnaisesaus

25,50

Varkenshaas medaillons

met gebakken roseval aardappelen, koolraap en champignonroomsaus

18,00

Tagliatelle met gebakken bospaddenstoelen

geserveerd met truffelroomsaus en Parmezaanse kaas

15,50

Gegrilde kalkoenfilet

geserveerd met gestoofde prei in honing-mosterdsaus

16,00

Gegratineerde portobello's

Gevuld met fijne groenten, oversmolten met kaas

18,00

Courgette gevuld met groenten

geserveerd met kruidenkaas

14,00

Lamsfilet

geserveerd met zoete aardappelmousseline, zelf van erwt, pastinaakchips en rode wijnsaus met een vleugje sinaasappel

23,50

Nagerechten

Flensje

geserveerd met vanilleroomijs en in Malibu gemarineerde ananas

6,75

Melkchocolademousse

geserveerd met slagroom en crunch van gesuikerde nootjes

6,50

Dame blanche

geserveerd met slagroom

6,75

Huisgemaakte brownie

geserveerd met gezouten karamel

7,00

Panna cotta

van koffie, Baileys en Oreo

7,00

Crème brûlée

geserveerd met vanille-ijs en slagroom

6,75

Winters trio

Speculaas-ijs, vanille-ijs en chocolade-ijs met slagroom en speculaas-crumble

6,75

Plateservice

Tagliatelle met scampi's

geserveerd met groenten en een heerlijke tuinkruidensaus 16,50

Pasteitje

met huisgemaakte kipragout, geserveerd met frites 7,25

Kogelbiefstuk

met heerlijke cognacpepersaus 18,50

Schnitzel

met romige champignonsaus 15,50

Kipsaté

met satésaus, atjar, seroendeng en kroepoek 15,50

Hamburger Gallery

een 100% rundvleesburger op een briochebroodje met tomaat, komkommer, gebakken ui, barbecuesaus en gesmolten kaas, geserveerd met frites 15,00

Spareribs

uit de oven, botermals, zoet en lichtpikant gemarineerd, met twee koude sauzen 19,00

Twee Bourgondische rundvleeskroketten

geserveerd met brood of frites en mosterd 7,75

Groenteburger Gallery

geserveerd op een briochebroodjes met tomaat, komkommer, rode ui en gesmolten kaas 14,00

Fish 'n Chips

met remoulade 14,50

Tosti's en Club Gallery

Wit of bruin brood

| | |
|--|------|
| Tosti met Bourgondische ham of Hollandse kaas | 3,75 |
| Tosti met Bourgondische ham en Hollandse kaas (ananas, tomaat + €0.25) | 4,00 |
| + Ananas, tomaat | 0,25 |
| Croque madame Casinobrood met Bourgondische ham en Hollandse kaas, geserveerd met een gebakken ei erop | 6,00 |
| Tosti pikant gehakt met champignons, uien, paprika en gesmolten kaas uit de oven | 6,00 |

Uitsmijters & omeletten

Uitsmijters

uitsmijters met ham en/of kaas en/of champignons en/of spek

7,00

Omelet

omelet met ham en/of kaas en/of champignons en/of spek

7,00

Omelet 'Gallery'

ouderwets goed gevuld met spek en diverse fijne groenten

8,50

+ Extra ingrediënt

0,50

Broodjes & luxe sandwiches

Koud

Broodje gezond

met ham, kaas, gekookt ei, tomaat, komkommer en ui, geserveerd met een frisse bieslookmayonaise 6,75

Broodje tonijn

heerlijke huisgemaakte tonijnsalade met gekookt ei, avocado, rode ui en kappertjes 7,25

Broodje carpaccio

met rundercarpaccio van gemarineerde runderbief, rucola, oude kaas en pijnboompitten, geserveerd met truffelmayonaise 7,75

-

Warm

Broodje Gallery

met in kruidenboter gebakken champignons, uiten en ham, gegratineerd met kaas 7,50

Broodje brie

uit de oven geserveerd met honing en walnoten 7,00

Clubsandwich

met gerookte kip, bacon, tomaat, komkommer, ui, sla, truffelmayonaise en bovenop een gebakken ei 7,75

Twaalfuurtje

drie sneetjes brood met daarop een kroket, gebakken eitje, champignons en gegratineerde kaas 8,50

Broodje pikant gehakt

gegratineerd met kaas 7,00

Broodje kipsaté

met salade, gedroogde uitjes en satésaus 7,50

Heeft u een allergie of intolerantie? Laat het ons weten en wij houden hier graag rekening mee.

Maaltijdsalades

Salade Kloostertuin

met rode biet, peer, walnoten, feta en een dressing van mosterd/ahornsiroop

9,25

Salade vis

met gerookte zalm, forel en Hollandse garnaaftjes, geserveerd met onze huisdressing

15,50

Salade kip

Kippenhaasjes gebakken in chilisaus, geserveerd met komkommer, perzik, cherytomaatjes en huisdressing

12,00

Salade biefstuk

met gebakken biefstuk, geserveerd met diverse soorten sla, komkommer, tomaat, gebakken spekjes, pijnboompitjes en huisdressing

15,50

Salade brie

geserveerd met rucola, honingdressing, croutons en walnoten

11,50

Onze salades worden geserveerd met minibroodjes. Wilt u frietjes in plaats van brood, dan is dit mogelijk tegen een meerprijs van €1.00

Snacks

Gallery plankje

Jonge kaas, serranoham, Manchego-kaas en gerookte zalm met gemarineerde olijven, zongedroogde tomaatjes, truffelmayonaise en vier minibroodjes 15,50

Borrelplankje

Kaasblokjes, leverworst, gemarineerde olijven, augurkjes, zilveruitjes en minibroodjes met aioli 6,75

Rundvleesbitterballen

Acht stuks met mosterd of mayonaise 5,50

Minifrikandellen

Acht stuks met mayonaise en/of curry 4,50

Vegetarische miniloempia's

Acht stuks met chilimayonaise 5,00

Gefrituurde kipreepjes

Acht stuks met chilimayonaise 5,50

Gemengde snacks

Tien stuks met mayonaise en/of curry 6,00

Tortilla nacho's

Gegratineerd met geraspte cheddar en geserveerd met chilimayonaise 4,50

Kaasblokjes

met mosterd 4,00

Kaasplankje

drie verschillende kaassoorten, appelstroop, confiture en kletsenbrood 7,75

Gefrituurde scampi's

acht stuks met chilisaus 5,25

Broodmandje met vier minibroodjes

met kruidenboter, tapenade en aioli 3,60

Olijven

gemarineerd 3,50

Inktvisringen

tien stuks met aioli 5,00

Aardappeltwister

met chilimayonaise 3,75

Table tasting

Whiskey Table Tasting

U krijgt drie proefglaasjes met een selectie van onze whiskeys. Nadat u deze drie drankjes geproefd heeft, maakt u een keuze en ontvangt u een reguliere consumptie van het drankje van uw keuze, inclusief lekkere hapjes.

12,75

Beer Table Tasting*

Maak een keuze uit drie speciaalbieren en ontvang hierbij lekkere hapjes

14,50

*Valt uw keuze op bieren duurder dan €5.00, dan berekenen wij een toeslag van €1.00 per stuk. ** m.u.v. Curtius 7,0%

Wat is double dish?

Wilt u eens iets anders proberen? Of heeft u misschien zin in iets kleinere gerechtjes? Probeer u dan eens ons nieuwe concept: Double Dish. In plaats van één voorgerecht, één hoofdgerecht en één nagerecht per gang, kiest u gewoon twee kleinere gerechtjes per persoon. Twee gerechtjes die heerlijk met elkaar kunnen worden gecombineerd. Wij serveren deze tegelijkertijd op twee aparte bordjes uit. U mag zelf weten wat u kiest en hoeveel gangen het mogen zijn. Wij komen na iedere gang vragen of en wat u nog wenst te bestellen. Bij de hoofdgerechten serveren wij een kleine hoeveelheid frites en een kleine frisse salade. Zo wordt Double Dish dubbel genieten!

Voorgerechtjes

2 per persoon voor €7.50

Smaakvolle rundercarpaccio

met Parmezaanse kaaskoekjes, zongedroogde tomaatjes, pijnboomplitjes en truffelmayonaise 3,75

Cocktail van huisgerookte kip

met perzik, rode ui en kerriemayonaise 3,75

In kruidenolie gebakken bospaddenstoelen

op toast gegratineerd met kaas 3,75

Cocktail van huisgerookte zalm

met bieslook, rode ui en cocktailsaus 3,75

Nacho's

met cheddarkaas en chilimayonaise 3,75

Twee gevulde tomaatjes

met huisgemaakte eiersalade 3,75

Drie mini-bruchetta's

met tomatensalsa, serranoham en mozzarella 3,75

Tompouce van geitenkaas

met honing en rucola 3,75

Lauw warm bieslookomeletje

met toast en spek 3,75

Salade met gefrituurde kip

geserveerd met chillisous 3,75

Mini-caprese

tomaat, mozzarella en balsamico 3,75

Gebakken coquille

met een zalf van erwt, kruidenboter en Parmezaan 3,75

Soepjes

2 per persoon voor €4.00

| | |
|-----------------------|------|
| Champignonsoep | 2,00 |
| Tomatensoep | 2,00 |
| Goulashsoep | 2,00 |
| Erwtensoep* | 2,00 |

*Seizoensgebonden

Hoofdgerechtigjes

2 per persoon voor €14.00

Zachtgegaarde zalm uit de oven

met tagliatelle en spinazie in roomsaus

7,00

Garnalenspiesje

met kruidenknoflookolie op een bedje van tagliatelle

7,00

Kogelbiefstukje

met groenten en pepersaus

7,00

Miniquiche Lorraine

7,00

Kipsaté

met rijst, seroendeng, satésaus en kroepoek

7,00

Hamburger Gallery

100% rundvleesburger op een minibrioche met tomaat, rode ui, komkommer en barbecuesaus oversmolten met kaas

7,00

Vegetarische miniloempia

op een bedje van salade

7,00

Minischnitzel

champignonroomsaus

7,00

Gevulde courgette

met groenten en kruidensaus

7,00

Tagliatelle met in truffelolie gebakken bospaddenstoelen

en Parmezaanse kaas

7,00

Sparibs uit de oven

met twee koude sausjes

7,00

Varkenshaasmedaillon

gebakken groenten en champignonroomsaus

7,00

Gegrilde kalkoenfilet

met gestoofde prei in honing-mosterdsaus

7,00

Rundertournedos**

het meest malse stukje van het rund 'de tournedos', geserveerd met gebakken champignons en bearnaisesaus

9,00

Extra bij te bestellen: frites, seizoensgroenten, salade €1.75 per portie

**bijbetaling

Nagerechtjes

2 per persoon voor €5.00

Poffertjes

met vanilleroomijs

2,50

Melkchocolademousse

met slagroom en crunch van gesuikerde nootjes

2,50

Mini dame blanche

met slagroom

2,50

Huisgemaakte brownie

met gezouten karamel

2,50

Panna cotta

van koffie, Baileys en Oreo

2,50

Crème brûlée

met vanilleroomijs

2,50