

# Kloosterbrasserie De Kanunnik



## Drankenkaart

### Bieren

#### **Abdijsbieren**

Rolduc Tripel • Rolduc Brouwgilde „Blonde Non” •  
Rolduc Brouwgilde “Rolducker Zwaere” • Affligem Tripel •  
Affligem Dubbel • Affligem Blond € 4,50

#### **Brand’s bier**

Pilsener (0,25l) van het fust € 2,40  
Pilsener (0,3l) van het fust € 3,50  
Pilsener (0,5l) van het fust € 4,50  
Weizen (0,3l) van het fust € 3,75  
Weizen (0,5l) van het fust € 5,00  
Lentebock € 3,75

### **Vraag naar ons bier van de week!**

#### **Belgische bieren**

Liefmans Fruitesse • Mort Subite Kriek Lambic € 4,00  
Duvel • Duvel Triple Hop € 4,50  
La Chouffe € 4,75

#### **B.O.B.**

Heineken 0,0% • Radler 0,0% • Radler 2,0% € 3,00  
Brand Weizen 0,0% € 3,75

## Fris & Sappen

Pepsi cola • Pepsi Max • 7-UP • SISI Orange	€ 2,25
Royal Club Bitter Lemon • Tonic	€ 2,25
Royal Club Appelsap • Jus d'Orange	€ 2,50
Royal Club cassis • Tomatensap	€ 2,75
Lipton ice tea • Green Tea	€ 2,50
Crodino	€ 3,50
Vers geperst sinaasappelsap	€ 4,50

## Zuiveldranken

Chocomel • Fristi • Rivella	€ 2,50
-----------------------------	--------

## Mineraalwater

Sourcy blauw – plat water (20cl/75cl)	€ 2,25/€ 6,50
Sourcy rood – bruisend water (20cl/75cl)	€ 2,25/€ 6,50

## Port – Sherry – Vermouth

Osborne Dry Sherry • Osborne Medium Dry Sherry	€ 3,00
Martini Bianco • Martini Rosso	€ 3,00
Kopke Ruby Port • Kopke White Port	€ 3,25
Campari	€ 4,50

## Binnenlands gedestilleerd

Bols Vieux • Coebergh Bessenjenever	€ 3,00
Bols Jonge Jenever • Bols Oude Jenever • Els la Vera	€ 3,25
Bols Corenwijn	€ 3,50

## Buitenlands gedestilleerd

Berentzen Apfelkorn	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,75
Pernod	€ 4,00
Smirnoff Vodka • Gordon's Gin	€ 4,25
Ricard	€ 5,00
Bacardi Carta Blanca Rum • Bacardi Carta Negra Rum	€ 5,00

## Whisky

Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	€ 5,50
Jameson Irish Whiskey	€ 5,50
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky	€ 6,50

## Armagnac-Cognac & Calvados

Pere Magloire Calvados VSOP	€ 6,00
Cles les ducs Armagnac VSOP • Joseph Guy Cognac • De Rothenac VSOP • Remy Martin VSOP	€ 6,25

## Likeuren

Pisang Ambon • Sambuca • Tia Maria	€ 4,25
Amaretto • Baileys • Cointreau • Drambuie • Frangelico • Licor 43	€ 4,75
Limoncello	€ 5,00
Grand Marnier rouge	€ 6,00

## Cocktails

Aperol spritz	€ 6,50
Gordon's gin-tonic • Tanqueray gin-tonic	€ 6,50
Hendrick's gin-tonic	€ 8,50

## Warme dranken

Koffie • Decafé • Espresso	€ 2,50
Cappuccino • Caffè Latte Macchiato • Koffie Verkeerd	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 3,25
Smaakje in de koffie – vanille, karamel of kaneel (meerprijs)	€ 0,50
Thee	€ 2,50
Verse muntthee met honing	€ 3,00
Warme chocomel / met slagroom	€ 2,50/€ 3,00

## Speciale koffie

Ijskoffie	€ 4,50
Abdij koffie - met Frangelicolikeur • Limburgse koffie – met Els la Vera • Spanish koffie - met Tia Maria • Italian koffie – met Amaretto	€ 6,50
Irish koffie - met Jameson Irish Whiskey	€ 7,00

## Onze huiswijnen

### Wit

Louval 'Privilege' Chardonnay-Viognier – Vin de Pays d'Oc, Frankrijk

Glas € 4,00 Fles € 23,00

Ecapa Sauvignon Blanc-Verdejo - La Mancha, Spanje

Glas € 4,50 Fles € 25,00

### Rosé

Louval 'Privilege' Cabernet-Grenache – Vin de Pays d'Oc, Frankrijk

Glas € 4,00 Fles € 23,00

### Rood

Louval Merlot-Cabernet Sauvignon – Vin de Pays d'Oc, Frankrijk

Glas € 4,00 Fles € 23,00

Perdido Tempranillo – Navarra, Spanje

Glas € 4,50 Fles € 25,00

Rolduc wijn van eigen wijngaard

Glas € 4,50 Fles € 25,00

## Lunchkaart

### Abdijbrood

Grottenkaas en 'Livar' ham\*

€ 7,50

Rundercarpaccio, truffelcrème, rucola en pijnboompitten

€ 8,50

Twee rundvleeskroketten en grove mosterd\*

€ 8,50

'Valdieu' kaas, tomaat en pesto

€ 8,50

Gerookte zalm, kruiden en citroenmayonaise\*

€ 9,50

### Soep

Soep van de dag\*

€ 6,25

Romige gepofte paprikasoep  
met uitgebakken spek en crème fraîche

€ 6,25

## Salades

Geitenkaas met gebakken paddenstoelen, honing en cashewnoten\*

€11,50

Caesar salade

€12,50

Huisgerookte zalm met citroenmayonaise,  
pijnboompitten en croutons

€13,50

Gebakken diamanthaas met sesamdressing, crouton en noten\*

€13,50

*Alle soepen en salades worden geserveerd met ons abdijbrood:  
ambachtelijk bereid met ons eigen abdijbier!*

## Warme gerechten

Ravioli van 'Kollenberger' spelt gevuld met geitenkaas,  
fijne groenten en tomaten-antiboise

€16,50

Specialiteit van de dag

€17,50

Gebakken diamanthaas met frietjes en salade\*

€17,50

Verse vis van de markt\*

€17,50

## Voor bij de borrel

Nachos met salsadip

€ 3,75

Gemarineerde olijven met brood

€ 4,00

Rundvleesbitterballen met grove Limburgse mosterd (10 stuks)

€ 7,50

Abdijbrood met verschillende tapenades,  
kruidenboter en olijven

€ 7,50

Gemengde bittergarnituur: bitterballen, vlammetjes,  
nasi-schijfjes en bami-schijfjes

€ 8,50

Vleesplankje met abdijbrood en boter

€10,50

Kaasplankje met kletzenbrood en onze eigen honing

€11,50

Tapasplankje met abdijbrood en kruidenboter

€14,50

## Voor bij de koffie/thee

### Limburgse vlaai

Naturel  
€ 2,75

Met slagroom  
€ 3,50

Koffie/thee met Limburgse vlaai  
€ 5,00

### Luikse wafel

Naturel  
€ 2,75

Met slagroom  
€ 3,50

Met slagroom en warme kersen  
€ 4,50

Met slagroom, warme kersen en vanille-ijs  
€ 5,00

'De luxe' slagroom met vers fruit en vanille-ijs  
€ 5,50

Apfelstrudel met slagroom, vanillesaus en vanille-ijs  
€ 4,50

Koffie/thee met friandises  
€ 5,75

*Gezelschappen tot en met 8 personen kunnen à la carte dineren.*

*Vanaf 9 personen kunt u kiezen uit de gerechten met een \*.*

*Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## Ijskaart

### Coupe "Yoghurt"

Yoghurt-bosbessen-ijs, rood fruit, yoghurt en slagroom  
(Seizoensgebonden)  
€ 6,50

### Coupe "Aardbeien"

Aardbeien-sorbetijs, vanille-ijs, aardbeien, aardbeien coulis en slagroom  
(Seizoensgebonden)  
€ 6,50

### Coupe "Dame blanche"

Vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom en gebruineerde amandeltjes  
€ 6,50

### Coupe "Cerise"

Vanille-ijs en Yoghurt-Amarena-ijs, slagroom en warme kersen  
€ 6,50

### Coupe "Vers Fruit"

Verschillende soorten ijs met vers fruit en vruchtensaus  
€ 6,75

### Bananasplit

Vanille-ijs met banaan, chocoladesaus en slagroom  
€ 6,75

### Kinderijs

Vanille-ijs, vruchtensaus, slagroom en een verrassing  
€ 3,75

# Kloosterbrasserie De Kanunnik



## Getränkekarte

### Biere

#### Abteibiere

Rolduc Tripel • Rolduc Brouwgilde „Blonde Non“ •  
Rolduc Brouwgilde “Rolducker Zwaere” • Affligem Tripel •  
Affligem Dubbel • Affligem Blond € 4,50

#### Regionale Biere (Brand)

Pilsener (0,25l) vom Fass € 2,40  
Pilsener (0,3l) vom Fass € 3,50  
Pilsener (0,5l) vom Fass € 4,50  
Weizen (0,3l) vom Fass € 3,75  
Weizen (0,5l) vom Fass € 5,00  
Lentebock € 3,75

#### Erkundigen Sie sich nach unser Bier der Woche!

#### Belgische Biere

Liefmans Fruitesse • Mort Subite Kriek Lambic € 4,00  
Duvel • Duvel Triple Hop € 4,50  
La Chouffe € 4,75

#### Alkoholfreie Biere

Heineken 0,0% • Radler 0,0% • Radler 2,0% € 3,00  
Brand Weizen 0,0% € 3,75

## Kaltgetränke & Säfte

Pepsi cola • Pepsi Max • 7-UP • SISI Orange	€ 2,25
Royal Club Bitter Lemon • Tonic	€ 2,25
Royal Club Apfelsaft • Orangensaft	€ 2,50
Royal Club cassis • Tomatensaft	€ 2,75
Lipton ice tea • Green Tea	€ 2,50
Crodino	€ 3,50
Frisch gepresster Orangensaft	€ 4,50

## Milchgetränke

Schokomilch • Fristi • Rivella	€ 2,50
--------------------------------	--------

## Mineralwasser

Sourcy – stilles Wasser (20cl/75cl)	€ 2,25/€ 6,50
Sourcy – Sprudelwasser (20cl/75cl)	€ 2,25/€ 6,50

## Portwein – Sherry – Vermouth

Osborne Dry Sherry • Osborne Medium Dry Sherry	€ 3,00
Martini Bianco • Martini Rosso	€ 3,00
Kopke Ruby Port • Kopke White Port	€ 3,25
Campari	€ 4,50

## Regionale Spirituosen

Bols Vieux • Coebergh Bessenjenever	€ 3,00
Bols Jonge Jenever • Bols Oude Jenever • Els la Vera	€ 3,25
Bols Corenwijn	€ 3,50

## Ausländische Spirituosen

Berentzen Apfelkorn	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,75
Pernod	€ 4,00
Smirnoff Vodka • Gordon's Gin	€ 4,25
Ricard	€ 5,00
Bacardi Carta Blanca Rum • Bacardi Carta Negra Rum	€ 5,00

## Whisky

Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	€ 5,50
Jameson Irish Whiskey	€ 5,50
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky	€ 6,50

## Armagnac-Cognac & Calvados

Pere Magloire Calvados VSOP	€ 6,00
Cles les ducs Armagnac VSOP • Joseph Guy Cognac • De Roehenac VSOP • Remy Martin VSOP	€ 6,25

## Liköre

Pisang Ambon • Sambuca • Tia Maria	€ 4,25
Amaretto • Baileys • Cointreau • Drambuie • Frangelico • Licor 43	€ 4,75
Limoncello	€ 5,00
Grand Marnier rouge	€ 6,00

## Cocktails

Aperol spritz	€ 6,50
Gordon's gin-tonic • Tanqueray gin-tonic	€ 6,50
Hendrick's gin-tonic	€ 8,50



## Warme Getränke

Kaffee • Koffeinfreier Kaffee • Espresso	€ 2,50
Cappuccino • Caffè Latte Macchiato • Milchkaffee	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,25
Aroma im Kaffee – Vanille, Karamell oder Zimt (Mehrpreis)	€ 0,50
Tee	€ 2,50
Pfefferminztee mit frischer Minze und Honig	€ 3,00
Heiße Schokolade / mit Sahne	€ 2,50/€ 3,00

## Kaffeesspezialitäten

Eiskaffee	€ 4,50
Abteikaffee - mit Frangelico Likör • Limburgischer Kaffee – mit Els la Vera • Spanischer Kaffee - mit Tia Maria • Italienischer Kaffee – mit Amaretto	€ 6,50
Irish coffee - mit Jameson Irish Whiskey	€ 7,00

## Unsere Hausweine

### Weißweine

Louval 'Privilege' Chardonnay-Viognier – Vin de Pays d'Oc, Frankreich

Glas € 4,00 Flasche € 23,00

Ecapa Sauvignon Blanc-Verdejo - La Mancha, Spanien

Glas € 4,50 Flasche € 25,00

### Roséweine

Louval 'Privilege' Cabernet-Grenache – Vin de Pays d'Oc, Frankreich

Glas € 4,00 Flasche € 23,00

### Rotweine

Louval Merlot-Cabernet Sauvignon – Vin de Pays d'Oc, Frankreich

Glas € 4,00 Flasche € 23,00

Perdido Tempranillo – Navarra, Spanien

Glas € 4,50 Flasche € 25,00

Rolduc Wein aus eigenem Weingarten

Glas € 4,50 Flasche € 25,00

## Lunchkarte

### Abteibrot

Grottenkäse und 'Livar' Schinken\*

€ 7,50

Rindercarpaccio, Trüffelcrème, Rucola und Pinienkernen

€ 8,50

Zwei Rindfleischkroketten und grober Senf\*

€ 8,50

'Valdieu' Käse, Tomate und Pesto

€ 8,50

Geräucherter Lachs, Kräutern und Zitronenmayonnaise\*

€ 9,50

### Suppen

Tagessuppe\*

€ 6,25

Cremige geröstete Paprikasuppe  
mit Speck und Creme fraiche

€ 6,25

## Salate

Ziegenkäse, gebackenen Pilzen, Honig und Cashewnüssen\*  
€11,50

Caesar Salat  
€12,50

Hausgeräuchertem Lachs mit Zitronenmayonnaise,  
Pinienkernen und Croutons  
€13,50

Gebackene Rinderschulter mit Sesamdressing, Croutons und Nüssen\*  
€13,50

*Alle Suppen und Salate werden serviert mit unserem Abteibrot:  
traditionell zubereitet mit unserem eigenen Abteibier!*

## Warme Speisen

Ravioli von 'Kollenberger' Dinkel gefüllt mit Ziegenkäse,  
feinem Gemüse und Tomaten-Antiboise  
€16,50

Spezialität des Tages  
€17,50

Gebackene Rinderschulter mit Pommes frites und Salat\*  
€17,50

Frischer Fisch vom Markt\*  
€17,50

## Zum knabbern

Nachos mit Salsa-Dip  
€ 3,75

Marinierte Oliven mit Brot  
€ 4,00

Rindfleischkroketten (10 St.) mit grobem regionalem Senf  
€ 7,50

Snackvariation: Kroketten mit Fleisch-, Nasi- und Bamifüllung  
€ 8,50

Abteibrot mit unterschiedlichen Tapenaden,  
Kräuterbutter und Oliven  
€ 7,50

Fleischplatte mit Abteibrot und Butter  
€10,50

Käseplatte mit Kletzenbrot und unserem eigenen Honig  
€11,50

Tapasplatte mit Abteibrot und Kräuterbutter  
€14,50

## Zum Kaffee/Tee

### Regionaler Fladen

Naturell  
€ 2,75

Mit Schlagsahne  
€ 3,50

Kaffee/Tee mit regionalem Fladen  
€ 5,00

### Belgische Waffel

Naturell  
€ 2,75

Mit Schlagsahne  
€ 3,50

Mit Schlagsahne und warmen Kirschen  
€ 4,50

Mit Schlagsahne, warmen Kirschen und Vanilleeis  
€ 5,00

Belgische Waffel 'de Luxe' mit Schlagsahne, frischem Obst und Vanilleeis  
€ 5,50

Apfelstrudel mit Schlagsahne, Vanillesauce und Vanilleeis  
€ 4,50

Kaffee/Tee mit Friandises  
€ 5,75

*Gruppen bis einschließlich 8 Personen können à la carte essen.  
Bitte wählen Sie ab 9 Personen aus den Gerichten mit einem \*.  
Unsere Speisen enthalten wohlmöglich Allergene.  
Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie uns bitte Bescheid!*

## Eiskarte

### "Joghurt"

Joghurt-Waldbeeren-Eiscreme, rote Früchte, Joghurt und Schlagsahne  
(Saisongebunden)  
€ 6,50

### "Erdbeere"

Erdbeer-Sorbett, Vanilleeis, Erdbeeren, Erdbeercoulis und Schlagsahne  
(Saisongebunden)  
€ 6,50

### "Dame blanche"

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne und gebrannte Mandeln  
€ 6,50

### "Cerise"

Vanilleeis und Joghurt-Amarena-Eis, Schlagsahne und warme Kirschen  
€ 6,50

### "Frisches Obst"

Unterschiedliche Eissorten mit frischem Obst und Fruchtsauce  
€ 6,75

### Bananasplit

Vanilleeis mit Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne  
€ 6,75

### Kindereis

Vanilleeis, Fruchtsauce, Schlagsahne und eine Überraschung  
€ 3,75