

Kloosterbrasserie De Kanunnik



Drankenkaart

Bieren

Abdijbieren

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

Brand 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
Bier van het seizoen € 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	€ 2,35
Royal Club Bitter Lemon • Tonic	€ 2,35
Royal Club Appelsap • Jus d'Orange	€ 2,60
Royal Club cassis • Tomatensap	€ 2,85
Lipton ice tea • Green Tea	€ 2,60
Crodino	€ 3,60
Vers geperst sinaasappelsap	€ 4,65

Zuiveldranken

Chocomel • Fristi • Rivella	€ 2,60
-----------------------------	--------

Mineraalwater

Sourcy blauw – plat water (20cl/75cl)	€ 2,35/€ 6,75
Sourcy rood – bruisend water (20cl/75cl)	€ 2,35/€ 6,75

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 Rochenac 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	€ 3,00
Caffè Latte Macchiato • Koffie Verkeerd • 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	€ 2,75/€ 3,25

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

Rolduc Rosé (licht sprankelend) uit eigen wijngaard

Fles € 28,50

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*
€ 7,75

Rundercarpaccio, truffelcrème, rucola en pijnboompitten
€ 8,75

Twee rundvleeskroketten en grove mosterd*
€ 8,75

'Valdieu' kaas, tomaat en pesto
€ 8,75

Gerookte zalm, kruiden en citroenmayonaise*
€ 9,95

Soep

Soep van de dag*
€ 6,50

Romige gepofte paprikasoep
met uitgebakken spek en crème fraîche
€ 6,50

Salades

Geitenkaas met gebakken paddenstoelen, honing en cashewnoten*
€11,95

Caesar salade
€12,95

Huisgerookte zalm met citroenmayonaise,
pijnboompitten en croutons
€13,95

Gebakken diamanthaas met sesamdressing, crouton en noten*
€13,95

*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
€16,95

Specialiteit van de dag
€18,00

Gebakken diamanthaas met frietjes en salade*
€18,00

Verse vis van de markt*
€18,00

Voor bij de borrel

Nachos met salsadip
€ 3,95

Gemarineerde olijven met brood
€ 4,25

Rundvleesbitterballen met grove Limburgse mosterd (10 stuks)
€ 7,75

Abdijbrood met verschillende tapenades,
kruidenboter en olijven
€ 7,75

Gemengde bittergarnituur: bitterballen, vlammetjes,
nasi-schijfjes en bami-schijfjes
€ 8,75

Vleesplankje met abdijbrood en boter
€10,95

Kaasplankje met kletzenbrood en onze eigen honing
€11,95

Tapasplankje met abdijbrood en kruidenboter
€14,95

Voor bij de koffie/thee

Limburgse vlaai

Naturel
€ 2,85

Met slagroom
€ 3,65

Koffie/thee met Limburgse vlaai
€ 5,25

Luikse wafel

Naturel
€ 2,85

Met slagroom
€ 3,65

Met slagroom en warme kersen
€ 4,65

Met slagroom, warme kersen en vanille-ijs
€ 5,25

'De luxe' slagroom met vers fruit en vanille-ijs
€ 5,65

Apfelstrudel met slagroom, vanillesaus en vanille-ijs
€ 4,65

Koffie/thee met friandises
€ 5,95

*Gezelschappen tot en met 8 personen kunnen à la carte lunchen.
Vanaf 9 t/m 15 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)

€ 6,75

Coupe "Aardbeien"

Aardbeien-sorbetijs, vanille-ijs, aardbeien, aardbeien coullis en slagroom

(Seizoensgebonden)

€ 6,75

Coupe "Dame blanche"

Vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom en gebruineerde amandeltjes

€ 6,75

Coupe "Cerise"

Vanille-ijs en Yoghurt-Amarena-ijs, slagroom en warme kersen

€ 6,75

Coupe "Vers Fruit"

Versillende soorten ijs met vers fruit en vruchtensaus

€ 7,00

Bananasplit

Vanille-ijs met banaan, chocoladesaus en slagroom

€ 7,00

Kinderijs

Vanille-ijs, vruchtensaus, slagroom en een verrassing

€ 3,95

Kloosterbrasserie De Kanunnik



Getränkerte

Biere

Abteibiere

Rolduc Tripel • Rolduc Brouwgilde „Blonde Non“, „Rolducker Zwaere“, „Broenge Pater“ • 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
 Bier der Saison € 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 € 2,35
 Royal Club Bitter Lemon • Tonic € 2,35
 Royal Club Apfelsaft • Orangensaft € 2,60
 Royal Club cassis • Tomatensaft € 2,85
 Lipton ice tea • Green Tea € 2,60
 Crodino € 3,60
 Frisch gepresster Orangensaft € 4,65

Milchgetränke

Schokomilch • Fristi • Rivella € 2,60

Mineralwasser

Sourcy – stilles Wasser (20cl/75cl) € 2,35/€ 6,75
 Sourcy – Sprudelwasser (20cl/75cl) € 2,35/€ 6,75

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	€ 3,00
Caffè Latte Macchiato • Milchkaffee • 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	€ 2,75/€ 3,25

Kaffe espezialitäten

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

Rolduc Rosé (leicht sprudelnd) aus eigenem Weingarten

Flasche € 28,50

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*
€ 7,75

Rindercarpaccio, Trüffelcrème, Rucola und Pinienkernen
€ 8,75

Zwei Rindfleischkroketten und grober Senf*
€ 8,75

'Valdieu' Käse, Tomate und Pesto
€ 8,75

Geräucherter Lachs, Kräutern und Zitronenmayonnaise*
€ 9,95

Suppen

Tagessuppe*
€ 6,50

Cremige geröstete Paprikasuppe
mit Speck und Creme fraiche
€ 6,50

Salate

Ziegenkäse, gebackenen Pilzen, Honig und Cashewnüssen*
€11,95

Caesar Salat
€12,95

Hausgeräucherter Lachs mit Zitronenmayonnaise,
Pinienkernen und Croutons
€13,95

Gebackene Rinderschulter mit Sesamdressing, Croutons und Nüssen*
€13,95

*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
€16,95

Spezialität des Tages
€18,00

Gebackene Rinderschulter mit Pommes frites und Salat*
€18,00

Frischer Fisch vom Markt*
€18,00

Zum knabbern

Nachos mit Salsa-Dip
€ 3,95

Marinierte Oliven mit Brot
€ 4,25

Rindfleischkroketten (10 St.) mit grobem regionalem Senf
€ 7,75

Abteibrot mit unterschiedlichen Tapenaden,
Kräuterbutter und Oliven
€ 7,75

Snackvariation: Kroketten mit Fleisch-, Nasi- und Bamifüllung
€ 8,75

Fleischplatte mit Abteibrot und Butter
€10,95

Käseplatte mit Kletzenbrot und unserem eigenen Honig
€11,95

Tapasplatte mit Abteibrot und Kräuterbutter
€14,95

Zum Kaffee/Tee

Regionaler Fladen

Naturell
€ 2,85

Mit Schlagsahne
€ 3,65

Kaffee/Tee mit regionalem Fladen
€ 5,25

Belgische Waffel

Naturell
€ 2,85

Mit Schlagsahne
€ 3,65

Mit Schlagsahne und warmen Kirschen
€ 4,65

Mit Schlagsahne, warmen Kirschen und Vanilleeis
€ 5,25

Belgische Waffel 'de Luxe' mit Schlagsahne, frischem Obst und
Vanilleeis
€ 5,65

Apfelstrudel mit Schlagsahne, Vanillesauce und Vanilleeis
€ 4,65

Kaffee/Tee mit Süßigkeiten
€ 5,95

*Gruppen bis einschließlich 8 Personen können à la carte essen.
Bitte wählen Sie ab 9 bis 15 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)

€ 6,75

„Erdbeere“

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

€ 6,75

„Dame blanche“

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne und gebrannte Mandeln

€ 6,75

„Cerise“

Vanilleeis und Joghurt-Amarena-Eis, Schlagsahne und warme Kirschen

€ 6,75

„Frisches Obst“

Unterschiedliche Eissorten mit frischem Obst und Fruchtsauce

€ 7,00

Bananasplit

Vanilleeis mit Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne

€ 7,00

Kindereis

Vanilleeis, Fruchtsauce, Schlagsahne und eine Überraschung

€ 3,95