

Glutenvrije Dinerkaart



Welkom bij Herberg de Brabantse Kluis!

Wat fijn dat u bij ons aan tafel schuift! Hier draait alles om smaak, gastvrijheid en het serveren van pure, eerlijke gerechten. Wij zijn trots op onze samenwerking met lokale leveranciers, waardoor we u de beste streekproducten kunnen aanbieden.

Van seizoensgebonden delicatessen tot huisgemaakte specialiteiten.

Elk gerecht verteld een verhaal over onze prachtige regio.

Leun achterover, geniet van de sfeer en laat u verrassen door wat onze keukenbrigade voor u bereid.

Eet smakelijk!

Deze kaart is gericht op gasten met een glutenvrij dieet. Heeft u tevens een andere dieetwens of voedselallergie, laat het ons weten, we kijken graag met u samen naar de mogelijkheden.

Het Brabantse Kluis menu

4 gangen voor € 46,95

(voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, friandises)

5 gangen voor € 52,5

(voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert, friandises)

Carpaccio van Biezenrund

Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, groene salade en truffeldressing

Zuster Sarto's salade

Gerookte Rijpelaal paling, zalm, makreel, kappertjes en mosterd dille-dressing

Verse tomatensoep*

of

Boerengroentesoep*

Tournedos met truffeljus (meerprijs 4,5)

Biefstuk van de haas (200 gram), het meest malse deel van het rund, geserveerd met truffeljus

of

Zalmfilet

Geserveerd met kruidenbotersaus

Melkmeisje

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

of

Hemelse modder

Luchtige chocolademousse met slagroom

Friandises

* Gerechten zijn/kunnen vegetarisch besteld worden

Voorgerechten

Onze voorgerechten worden geserveerd met glutenvrijbrood

Carpaccio van Biezenrund 14

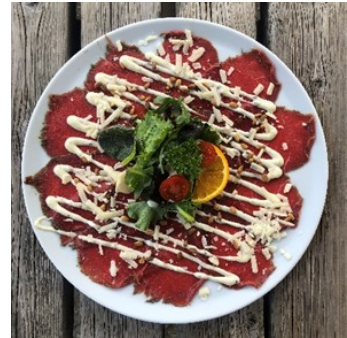
Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, groene salade en truffeldressing of pestodressing

Met geschaafde eendenlever + 5

- Met 3 gebakken gamba's + 5,25

Tonijnsalade 10,95

Hollandse garnalen geserveerd op groene gemengde sla soorten met cocktailsaus



Nacho's met kaas* 9,25

Nacho's uit de oven, geserveerd met gesmolten kaas, tomatensalsa, Jalapeños en crème fraîche



Soepen

Alle soepen worden geserveerd met glutenvrij brood en kruidenboter

Verse tomatensoep* 6,75

Boerengroentesoep* 6,75

Seizoenssoep 7,25

vraag een van onze medewerkers naar de mogelijkheden

Salades

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

Zuster Sarto's salade 14,25 / 19,75

Met gerookte Rijpelaal paling, zalm, makreel, kappertjes en mosterd-dille dressing

Zuster Madeleine's salade* 13,95 / 19,45

Met lauwwarme geitenkaas met honing, vijgen, zoetzure uien, gesuikerde noten en bacon

Zuster Liesbeth's salade 14,25 / 19,75

Met carpaccio van Biezenrund, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en pestodressing



* Gerechten zijn/kunnen vegetarisch besteld worden



Vleesgerechten

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met roerbakgroenten, friet en mayonaise

Tournedos met truffeljus 33,5

Het meest malse deel van de rund, biefstuk van de haas (200 gram), geserveerd met truffeljus

Mixed Grill 26,5

Combinatie van een Westernsteak, varkenshaas, runderhaas en kipfilet

Varkenshaasmedaillons met champignonsaus 20,5

Burgers en Zo

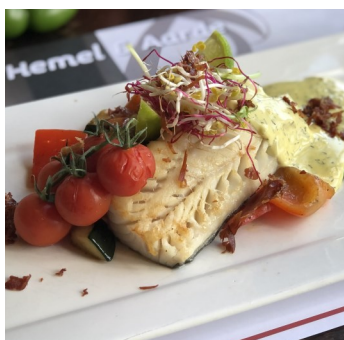
Al deze gerechten worden geserveerd met salade, friet en mayonaise

Beefburger van de chef 19,95

Op glutenvrij brood met pulled pork, bacon, tomaat sla en truffelmayonaise

Beefburger BBQ 18,95

Op glutenvrij brood met tomaat, augurk, bacon, en barbecuesaus



Vis en vegetarische gerechten

Al onze vis en vegetarische gerechten worden geserveerd met roerbakgroenten, friet en mayonaise

Gamba's in knoflook-roomsaus 21,95

Kabeljauwfilet 22,95

Met choronsaus

Zalmilet 23,5

Geserveerd met kruidenbotersaus

Bijgerechten

Portie friet met mayonaise 3,75

Zoete aardappel friet 6,75

Met truffelmayonaise en parmezaanse kaas

Zoete aardappel friet naturel 4,5

Met mayonaise

Warme groenten 3,5

Groene salade met tomaat en komkommer 3,5



Zoet

Geniet nog even na met een heerlijk dessert of van een heerlijke koffie. Alle desserts worden met zorg bereid door onze keukenbrigade. Wij serveren ambachtelijk boerderij-ijs, vol van smaak.

Kluis soes 8,95

Slagroomsoes met vanille-ijs en chocolade

Hemelse modder 7,95

Luchtige huisgemaakte chocolademousse met slagroom

Coupe stroopwafel 8,5

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

Sherry Pedros Ximenez 4,65

Melkmeisje 6,5

2 bollen romig vanille-ijs met slagroom en saus

naar keuze aardbeien- of chocoladesaus

Cheesecake 8,65

Geserveerd met passievruchtenijs, passievruchtensaus en slagroom

IJscoupe 7,5

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

Espresso Martini 8,5

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



Biggetjesmenu 11,5

Deze gerechtjes zijn ook los te bestellen

Kinder tomatensoep* 4,5

Geserveerd met glutenvrijbrood en roomboter

Kinder groentensoep* 4,5

Geserveerd met glutenvrijbrood en roomboter

Frietjes 5,5

Met een snack naar keuze:

kroket

2 knakworstjes

Poffertjes 5,5

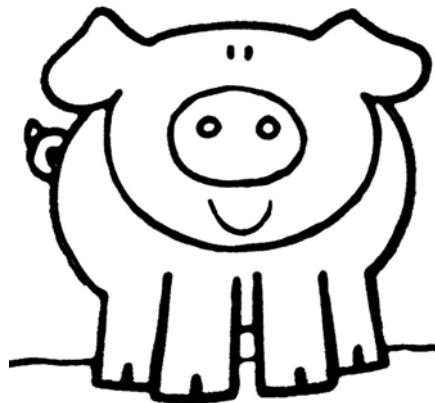
Met poedersuiker en roomboter

Koetjes ijsje 5,5 (meerprijs bij menu 1,5)

Klein koetje gevuld met vanille-ijs geserveerd met slagroom

Kinderdessert 3,95

Bolletje ijs geserveerd met slagroom, aardbeiensaus en smarties



*Gerechten zijn/kunnen vegetarisch besteld worden

Tip:

Heb jij de Biggetjesroute al gelopen? Deze speurwandeling van 4 km is uitermate geschikt voor kinderen tussen de 3—10 jaar. Op de route staan verschillende ijzeren biggen ‘verstoppt’. Deze kun je zoeken. Ondertussen leer je met de verschillende zoekkaarten van alles over de natuur. De route gaat grotendeels over zandpaden, maar de kinderwagen kan mee.

