KRUISHERENRESTAURANT

Van harte welkom in het Kruisherenrestaurant.
U bevindt zich op de entresol die u dichter bij de 'hemel' brengt.
Vanaf hier heeft u zicht op de historische plafond- en muurschilderingen
en uitzicht door de glas-in-loodramen van het voormalig kerkkoor.
De eigentijdse lichtobjecten die door de lucht lijken te zweven,
zorgen voor een buitenaardse sfeer.

Welcome at the Kruisherenrestaurant.
You are now at the entresol, so you are closer to 'heaven'.
From here you have a millionaires view at the historical roof- and wall
paintings and a view through the leaded windows of the former choir.
The contemporary light objects, which seem to glide in the air,
provide an extraterrestrial atmosphere

Onze Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presenteert diverse culinaire
verrassingen waarbij het bedieningsteam, passende wijnen schenkt.
Bij het samenstellen van het menu wordt rekening gehouden met de
seizoenen. De Chef werkt graag met biologische en lokale producten,
het laat zien bij welke gerechten dit van toepassing is.

Our Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presents various culinary
surprises, with these dishes our black brigade, will serve you matching
wines. When our Chef develops his dishes he follows the seasons.
Moreover we enjoy working with local and organic products,
the shows for which dish this applies.

KRUISHEREN MENU

Laat u verwennen met ons culinaire menu
Spoil yourself with our culinary menu

Lunch
Lunch

3 gangen menu
3 course menu
€ 45,-

Wijnarrangement
Accompanying wines
€ 22,50

Op aanvraag serveren wij graag een vegetarisch menu
Vegetarian dishes are available on request

DESIGN TUSSEN HEMEL EN AARDE®

VOORGERECHTEN/STARTERS

Zeeduivel, zacht gegaard en geserveerd met rivierkreeft,
komkommer, verschillende bereidingen van rode biet,
vers zeewier en mayonaise van wakamé en kruiden
Monkfish, gently cooked and served with crayfish, cucumber,
different preparations of red beetroot, fresh sea weed
and mayonnaise of wakamé and fresh herbs
€ 18,-

Ossenhaas van "Maas-Rijn-IJsel" rund in combinatie met knolselderij,
krokantje en een bonbon van geitenkaas, cornichons en radicchio
Tenderloin of "Maas-Rijn-IJssel" beef in combination with celeriac,
crisp and a bonbon of goat cheese, gherkins and radicchio
€ 20,-

"Eigenheimer" soep met een rouleau van zeebaars en coquilles,
met een gegrilde coquille, crème van topinamboer en oesterblad
"Eigenheimer" soup with rouleau of sea bass and scallop,
a grilled scallop, crème of Jerusalem artichoke and oyster leaves
€ 16,-

Rood pootpatrijs met rode kool, couscous met pruimen en pistache,
beukenzwam, Calvados-crème fraîche en Calvados jus
Red legged partridge with red cabbage, couscous with plums and pistachio,
beach mushrooms, Calvados-crème fraîche and Calvados gravy
€ 20,-

HOOFDGERECHTEN/MAIN COURSES

Hertenrug filet in combinatie met mosterd–aardappelpuree,
spruitencrème, bloedworst, krokante peperkoek en saus met five spices
Venison saddle filet in combination with mustard–mashed potatoes, crème of
Brussels sprouts, black pudding, crisp of gingerbread and sauce with five spices
€ 29,-

Tarbot geserveerd met quinoa, een bitterbal van Hollandse garnalen,
gemarineerde scheermes en gebruinde boter met citroen en kappertjes
Turbot served with quinoa, a bitter ball of Dutch North Sea shrimps,
and browned butter with lemon and capers
€ 31,-

Snoekbaars op zuurkool met schorseneren, zoete uitjes,
anijszwammen en saus van glühwein
Pike-perch on sauerkraut with black salsify, sweet onions
anis fungi and sauce of glühwein
€ 29,-

Pasta met schaal- en schelpdieren
Pasta with crustaceans and shellfish
€ 19,-

MAALTIJDSALADES/ MAIN COURSE SALADS

Mediterrane vissalade met Hollandse garnalen, coquille,
gamba, vis van de dag en kruidencrème
Mediterranean fish salad with grey Dutch North Sea shrimps, scallop,
gamba, catch of the day and herb cream
€ 18,-

Frivole vleessalade met ossenhaas, gerookte eend,
kalfsrosbief en een truffelcrème
Frivolous meat salad with beef tenderloin, smoked duck,
veal roast beef and a truffle cream
€ 18,-

NAGERECHTEN/DESSERTS

Kruisherendessert
'Kruisheren' dessert
€ 12,-

Kaas van kaasmeester Tom Miesen, geserveerd met vijgencompote,
appelstroop en noten-rozijnenbrood
Cheese from cheese master Tom Miesen, served with figs compote,
apple treacle and nuts-raisins bread
€ 14,-

DESIGN BETWEEN HEAVEN AND EARTH®