

Ons heilig boek

Lunchkaart

Maandag t/m vrijdag
10.30 - 16.30 uur

In het weekend
tot 15.30 uur

Dinerkaart

Maandag t/m zondag
16.30 - 20.00 uur

Allergenen

Wij houden natuurlijk graag rekening met uw allergie.
Achter elk gerecht staan de nummers
die verwijzen naar onderstaande allergenen. *

Allergenen

1. Gluten	1
glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut, etc.)	
2. Ei	2
3. Vis	3
4. Pinda	4
5. Noten	5
6. Soja	6
7. Melk, inclusief lactose	7
8. Schaaldieren	8
9. Weekdieren	9
10. Selderij	10
11. Mosterd	11
12. Sesamzaad	12
13. Sulfit (e220-e228)	13
14. Lupine	14

Vegetarisch

Is vegetarisch
Kan vegetarisch worden



High Tea

Op aanvraag kan de high tea vegetarisch en zwangerschapsproof. Allergie-aanpassingen zijn helaas niet mogelijk i.v.m. de vele losse items.

*Kruisbesmetting en 'sporen van' zijn helaas niet uit te sluiten.

Sauzen

(Truffel)mayonaise	2-11
Huisdressing (frambozen)	13
Chilisaus	0
Balsamicocrème	0
Yoghurtdilledressing	7
Ravigottesaus	2-11
Peperroomsaus	2-7
Champignonroomsaus	7
Jägersaus	1-6-10-11
Satésaus	4-6-7
Hollandaisesaus	2-7-10
Cocktaildressing <small>bevat alcohol</small>	2-13
Srirachasaus	0
Bunkersaus	2-10-11
Ceasardressing	1-2-6-7-11

Brood

Molenaasbrood bruin	1-6-12
Molens wit en focaccia	1
Tramezzinibrood	1-6
Meergranenpistolet / bol	1-12
Briochebroodje	1-2-7
Glutenvrij brood <small>meerprijs</small>	€1,20

Kazen

Alleen brie bevat geen dierlijk stremsel.

Camenbert, Brie, Val Dieu, Burrata, jonge kaas en Feta zijn gepasteuriseerd. Grana Padana/Parmezaan niet.

Friet zijn niet glutenvrij. Aardappeltjes wel.

IJs is glutenvrij, behalve cookie-ijs.

IJstoppings zijn glutenvrij. Karamel bevat wel melk.

Choco bevat soja. Citroensorbetijs= lactosevrij.

Veranderingen zijn enkel mogelijk indien de drukte in de keuken dat toelaat.

Lunch

Maandag t/m vrijdag
10.30 - 16.30 uur

In het weekend
tot 15.30 uur

Soepen

Geserveerd met stukje brood en boter
Als voorgerecht/kleine portie of als maaltijdsoep

Franse uiensoep

Gegratineerd 1

groot 10.00 - klein 8.00

1 6-7-10



Tomaten-groentesoep met balletjes

groot 9.50 - klein 7.50

1-6-10

Knollie Wollie

knolselderij, wortel, sinaasappel, gember, lente-ui

groot 9.00 - klein 7.00

10



Dagsoep

groot - klein



Tosti's

Bereid met heerlijk focacciabrood 1

Ham kaas

9.50

1-7



XXL Ham Kaas

Een serieuze tosti!

12.50

1-7



Tosti Abshoven

Gerookte zalm | brie
yoghurtdilledressing

12.00

1-2-3-7-11

Hawai

Ananas

10.00

1-7



Uitsmijters

Met 3 eieren en keuze uit **wit** ¹
of meergranen **bruin** brood ¹⁻⁶⁻¹²

Royal

Ham | kaas | gebakken-spek
mix van ui, paprika en cham-
pignons

14.00

1-2-7



Ham kaas

11.50



Ham kaas spek

12.50

1-2-7

XXL ham kaas spek

4 eieren | 3 snedes brood

15.00

1-2-7

Boerenomelet

Mix van ui, paprika en cham-
pignons | lente-ui | tomaat
stukje brood

14.00

1-2-6-7-12



Elk uurtje

Allerlei lekkers bij elkaar op één plank.

Elk uurtje

1-2-3-5-6-7-10-11-12-13

Klein soepje naar keuze →
brood | roomboter | rund-
vleeskroket | mosterd | ham
kaas | eiersalade | kleine
salade

16.00



met

Franse uiensoep



of

Knollie-Wolliesoep



of

Tomaten-groentesoep

met balletjes

of

Soep van de dag



Broodjes

Op rustiek lichtbruin **meergranenpistolet** 1-12

Nieuw!

Clubsandwich Zalm

1-6-7

Op tramezzini(brood) 1-6
Gerookte zalm | bieslook-
roomkaas | tomaat | komkom-
mer | rode ui | sla | kappertjes
yoghurtdilledressing

16.00

Clubsandwich Classic


1-2-10-11-13

Op tramezzini(brood) 1-6
Kiphaasjes | eiersalade | rode
ui | sla | tomaat | spek | kom-
kommer | cocktailsaus 2-13

13.50

Brie

1-2-3-5-7-11

Lauwwarme brie | spek 
lente-ui | walnoot | honing
honingmosterdressing 1-2-11

12.00

Gezond

1-2-6-7-10-11-12

Ham | kaas | sla | komkommer
tomaat | ei | yoghurtdressing

10.00



Tonijn

2-3-7-11-13

Huisgemaakte tonijnsalade
met rode ui en paprika erin
ei | kappertjes | yoghurtdille-
dressing

11.00

Tuna Mmmelt

1-2-3-7-11-13

Huisgemaakte tonijnsalade
met rode ui en paprika erin
ei | pittige sriracha-chilisaus
gegratineerd met kaas

13.00

Oma's Bal

1-2-3-6-10

Warme gehaktbal | augurk
sla | tomaat | huisgemaakte
bunkersaus | gefrituurde uitjes

14.00

Carpaccio

(5)-2-6-7-11-12

Rundercarpaccio | pijnboom-
pitjes (5) | Grana Padano-kaas
truffelmayonaise 2-11

13.50

Kroketten


1-2-6-7-10-11-12

Twee Bourgondische rund-
vleeskroketten | mosterd

12.00

Vegakroketten

1-2-6-7-14

Twee groente-ragout-
kroketten | mosterd 

12.00

Friet

i.p.v. brood bij kroket

2.50 (+mayo 0.80)

Salades

Geserveerd met stukje brood en boter
Standaard als grote **maaltijdsalade**

Trio van vis

2-3-6-7-8-12-13

Gerookte zalm | tonijn-
salade | gerookte forel | lente-
ui wakame | yoghurt-dilledressing
sesamzaad

22.00 of klein 15.00

Ambrosia

1-2-3-5-6-7-12

Feta | gebakken paprika, ui en
champignons | cherrytomaat
pijnboompitjes | spekjes
honingmosterd dressing 1-2-11

18.00 of klein 12.00



Abshoven

1-2-5-6-11-13

Gepaneerde kip | gefrituurde
uienringen | spek | ei | ui
geroosterde sojabonen
cocktaildressing 2-13

20.00 of klein 14.00

Ceasar

1-2-6-7-11

Geroosterde kipreepjes | par-
mezaanse kaas | ei | croutons
tomaat | komkommer | rode ui
ceasardressing 1-2-6-7-11

19.00 of klein 13.00

Carpaccio

(5)-2-7-11

Rundercarpaccio | pijnboom-
pitjes (5) | Grana Padano-kaas
truffelmayonaise 2-11

18.00 of klein 12.00

Val Dieu

(4)-1-2-5-7-11

Val Dieu-kaas; een Belgische
witschimmelkaas | appel
walnoten (4) | lente-ui | honing-
mosterd dressing 1-2-11

18.00 of klein 12.00



Friet i.p.v. brood?

3.00 (+mayo 0.80)

1

Warm

Warme gerechten
Geserveerd met friet en een kleine salade


Kippenpastei ¹ 1-2-7
Zacht | romig | salade
19.00 of zonder friet 15.00

Saté 2-5-6-7-8-11-13
Gemarineerde varkenshaas-
spies | gebakken uitjes ¹ | atjar
kroepoek ¹
23.00

XXL saté
Met 3 spiezen i.p.v. 2
26.00


Kloosterburger *Nieuw!* 1-2-6-10-11-13
Black Angus burger | brioche
tomaat | augurk | kaas | bacon
sla | rode ui | huisgemaakte
bunkersaus 2-10-11
24.00 of zonder friet 20.00

Limburgs zuurvlees 0
Rundvlees 21.00


Vegetarische saté ¹ 4-6-7 
Tofu | gebakken uitjes ¹
atjar | casavekroepoek
23.00

Kindermenu

Kipfingers 1-3
Frietjes | appelmoes
11.00

Kindertosti 1-6-7 
Tramezzini(brood) | ham |
kaas
8.00

Frikandel 1
Frietjes | appelmoes
11.00

Kroket 1-2-7-10 
Frietjes | appelmoes
11.00

Borrel

Ook lekker om te delen!

Lunch

Diner

Visplank*

1 t/m 8-10-12

gerookte zalm | gefrituurde
garnalen | gerookte forel |
tonijnsalade | ravigottesaus 2-11
| aioli 2-6 | brood

20.00 (*Niet geserveerd in het weekend
tussen 15.30 en 16.30)

Monnikenplank!

zie uitleg bij voorgerechten!
31.00

Kaasplank

1-7-11

vijf (!) soorten kaas | vijgen-
chutney | kletzenbrood | wal-
noten | appelstroop

17.00

Broodmandje

1-6-12

kruidenboter

7-10-11

aioli

2-6

8.00



Warme dadels met spek

gefrituurd | zacht | knapperig |
zoet en zout | een genot

7.00

Camembert uit de oven

1-7-12

met vers gebakken broodbol
vijgenchutney ◦



12.00

Dozijn bitterballen

1-7-10-11

12 stuks | mosterd 11
10.00

Geluks bitterballen

1-7-10-11

7 stuks:6+1 voor de gelukkige!
7.00

Tomarella bitterballen

1-7-10-14

tomaat mozzarella
12 stuks | tomatenketchup
10.00



Snackmix

1-6-7-10-11

12 stuks | mayonaise | curry
10.00

Kipfingers

1-2-4-6-7-10

7 stuks | chilisaus
7.00 of 12 stuks 10.00

Uienringen

1-2-10

7 stuks | knoflooksaus
7.00 of 12 stuks 10.00



Gefrituurde garnalen

1-3-8-2-11

7 stuks | ravigottesaus 2-11
10.00

Zoete aardappelfriet

1

parmezaanse kaas ◦
truffelmayonaise



7.00

Allergenen

Wij houden natuurlijk graag rekening met uw allergie.
Achter elk gerecht staan de nummers
die verwijzen naar onderstaande allergenen. *

Allergenen

1. Gluten	1
glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut, etc.)	
2. Ei	2
3. Vis	3
4. Pinda	4
5. Noten	5
6. Soja	6
7. Melk, inclusief lactose	7
8. Schaaldieren	8
9. Weekdieren	9
10. Selderij	10
11. Mosterd	11
12. Sesamzaad	12
13. Sulfit (e220-e228)	13
14. Lupine	14

Vegetarisch

Is vegetarisch
Kan vegetarisch worden



High Tea

Op aanvraag kan de high tea vegetarisch en zwangerschapsproof. Allergie-aanpassingen zijn helaas niet mogelijk i.v.m. de vele losse items.

*Kruisbesmetting en 'sporen van' zijn helaas niet uit te sluiten.

Sauzen

(Truffel)mayonaise	2-11
Huisdressing (frambozen)	13
Chilisaus	0
Balsamicocrème	0
Yoghurtdilledressing	7
Ravigottesaus	2-11
Peperroomsaus	2-7
Champignonroomsaus	7
Jägersaus	1-6-10-11
Satésaus	4-6-7
Hollandaisesaus	2-7-10
Cocktaildressing <small>bevat alcohol</small>	2-13
Srirachasaus	0
Bunkersaus	2-10-11
Ceasardressing	1-2-6-7-11

Brood

Molenaasbrood bruin	1-6-12
Molens wit en focaccia	1
Tramezzinibrood	1-6
Meergranenpistolet / bol	1-12
Briochebroodje	1-2-7
Glutenvrij brood <small>meerprijs</small>	€1,20

Kazen

Alleen brie bevat geen dierlijk stremsel.

Camenbert, Brie, Val Dieu, Burrata, jonge kaas en Feta zijn gepasteuriseerd. Grana Padana/Parmezaan niet.

Friet zijn niet glutenvrij. Aardappeltjes wel.

IJs is glutenvrij, behalve cookie-ijs.

IJstoppings zijn glutenvrij. Karamel bevat wel melk.

Choco bevat soja. Citroensorbetijs= lactosevrij.

Veranderingen zijn enkel mogelijk indien de drukte in de keuken dat toelaat

Diner

Maandag t/m zondag
16.30 - 20.00 uur

Voorgerechten

Geserveerd met een stukje brood en boter

Warm

Coquilles

5-7-9-11-12

kweeper | walnoot | druiven
vijgen | blauwe kaas

17.00

Gefrituurde garnalen


1-3-8-2-11

ravigottesaus 2-11 | garnituur

10.00

Franse uiensoep


1 6-7-10

Gegratineerd 1 

groot 10.00 - klein 8.00

Knollie Wollie-soep

10

knolselderij | wortel | sinaas-
appel | gember | lente-ui 

groot 9.00 - klein 7.00

Tomaten-groentesoep

1-6-10

met balletjes


groot 9.50 - klein 7.50

Dagsoep groot of klein



Val Dieu-salade

(4)-1-2-5-7-11

Val Dieu-kaas | appel | walno-
ten (4) | lente-ui | honingmos-
terddressing 1-2-11 

12.00

Camembert uit de oven

zie blad hiernaast →

Koud

Tonijncarpaccio

5-7-11

basilicumolie | babyleafsla
casavecrumble | tomaatjes
kappertjes

15.00

Vitello Tonnato


*1-2-3-11-13

kalfsmuis | *tonijnmayonaise
babyleafsla | radijs | cherry-
tomaatjes | kappertjes

15.00

Burrata

1-4-6-7

antiboise 0 | balsamicocrème 0
pijnboompitjes | crostini 1-6 

13.50

Rundercarpaccio

(5)-2-7-11

rundercarpaccio | pijnboom-
pitjes (5) | Grana Padano-kaas
truffelmayonaise 2-11 | sla

12.00

Vis trio

2-3-6-7-8-12-13

tonijnsalade | gerookte zalm
gerookte forel | wakame | len-
te-ui | kappertjes | sesamzaad

15.00

Bruchetta

1-7

antiboise | parmezaan | pijn-
boompitjes | balsamicocrème

11.00

Voorgerechten

Om te delen *Nieuw!*

Monnikenplank* 1 t/m 14

mix van verschillende borrel- en voorgerechten, zowel vlees als vis en zowel warm als koud.

31.00 voor 2 personen

(of als hoofdgerecht voor 1 persoon)

48.00 voor 4 personen

*mogelijk iets langere bereidingstijd

Visplank 1 t/m 8-10-12

gerookte zalm | gefrituurde garnalen | gerookte forel | tonijnsalade | ravigottesaus 2-11
aioli 2-6 | brood

20.00

Borrelhapjes
verschillende borrelhapjes als voorgerecht, zie 2 bladzijdes terug, bij borrel

Kaasplank 1-7-11

vijf (!) soorten kaas | vijgenchutney | kletzenbrood | walnoten | appelstroop

17.00

Broodmandje 1-6-12

kruidenboter 7-10-11

aioli 2-6

8.00 

Bruchetta 1-7

antiboise | parmezaan | pijnboompitjes | balsamicocrème

11.00 

Camembert uit de oven 1-7

met vers gebakken broodbol vijgenchutney 1

12.00 

Hoofdgerechten

Met friet 1 of aardappelpartjes uit de oven

Vlees

Shortrib +-300gr 1-6-9
Slowcooked runderrib | uien-
melange | knoflooksaus | krui-
den en specerijen | salade
31.00

Spaakham 1 1-6-7*-11
Oerhammetje | gefermenteerd
mosterdzaad | walnoot |
seizoensgarnituur
28.00

Ierse kogelbiefstuk 200gr 7*-10-13
Met peperroomsaus, champig-
nonroomsaus of kruidenboter
seizoensgarnituur
28.00

Saté 2-5-6-7-8-11-13
Gemarineerde varkenshaas-
spies | gebakken uitjes 1 | atjar
kroepoek 1
23.00

Saté XXL 1 2-5-6-7-8-11-13
3 speizen i.p.v. 2
26.00

Monnikenplank!
Zie voorgerechten, blad terug
31.00

Vlees

Varkenshaas 2-7*
Rosé gebakken | met cham-
pignonroomsaus 2-7 of
peperroomsaus 1-7 | garnituur
26.00

Kip souvlaki 2-7*-11
Gekruide kipspies | mals |
tzatziki 7 | seizoensgarnituur
25.00

Kloosterburger 2-6-10-13-11 -1-2-7
Black Angus burger | tomaat
augurk | kaas | bacon sla |
rode ui | brioche 1-2-7 | huis-
gemaakte bunkersaus 2-10-11
24.00

Kippenpastei 1 1-2-7
Zacht | romig | salade
19.00 (zonder friet 15.00)

Schnitzel gepaneerd varkensvlees 1-2
Keuze uit peperroomsaus 2-7 of
champignonroomsaus 7 of
jägersaus 1-6-10-11-12 | salade
21.00

Limburgs zuurvlees 0
Rundvlees | salade
21.00

Hoofdgerechten

Met friet ¹ of aardappelpartjes uit de oven

Vis

Vispotje 3-7-8
Gegratineerd met kaas | verschillende soorten vis | garnalen | witte wijn | seizoensgarnituur
28.00

Zalmfilet 3-2-7-10
Op de huid gebakken | met hollandaisesaus ²⁻⁷⁻¹⁰ | seizoensgarnituur
27.00

Vega

Groentestof 0- (1=deeg)
Pompoen, prei, kikkererwten en sjalot | bospaddenstoelen ras el hanout | bladerdeeg ¹
26.00

Saté van tofu ² 1-2-5-6-8
Gebakken uitjes ¹ | cassave | atjar | salade zonder saus is ie veganistisch en lactosevrij. Zonderr uitjes (en frites) is ie glutenvrij.
23.00



Kindermenu

Frikandel of 1

Kroket of  1-2-7-10

Kipfingers 1-3

Met frietjes | appelmoes slaatje
11.00

Extra's



Portie friet 1
4.00 (+mayonaise 0.80)

Zoete aardappelfriet 1
5.50 (+truffelmayo 0.80)


Aardappelpartjes 0
Uit de oven
4.00


Salades

Geserveerd met stukje brood en boter.
Friet i.p.v. brood? +3.00

Trio van vis 2-3-6-7-8-12-13
gerookte zalm | tonijn-
sade | gerookte forel | wakame
lente-ui | yoghurt-dilledressing
sesamzaad
22.00

Abshoven 1-2-5-6-11-13
Gepaneerde kip | gefrituurde
uienringen | spek | ei | ui
geroosterde sojabonen 1
cocktaildressing 2-13
20.00

Ambrosia 1-2-3-5-6-7-12
Feta | mix van geb. paprika,
ui en champignons | spekJes
cherrytomaat | pijnboompitjes
honingmosterddressing 1-2-11
18.00 

Val Dieu (4)-1-2-5-7-11
Val Dieu-kaas; een Belgische
witschimmelkaas | appel | wal-
noten (4) | lente-ui | honing-
mosterddressing 1-2-11
18.00 

Friet i.p.v. brood? 1
3.00 (+mayo 0.80)

Desserts

Lavacake 1-2-4-5-6-7
Zalig chocoladetaartje met
vloeibare 'lava'kern
bol cookie-ijs | vanillesaus
9.00

Tartelette 1-2-7
Frans taartje van zanddeeg
sinaasappelpudding | vanille-
saus | echte slagroom | fruit
8.00

Hemelse modder 2-6-7-13
Drie soorten chocolade-
mousse van Callebaut | gepof-
te zwarte wilde rijst | suiker-
amandelen 5 | vers fruit
10.00

Kaasplank 1-7-11
5 kazen! chutney | brood
17.00

CARTE D'OR

IJscoupes

Italiaans Carte d'Or-ijs!
Met echte slagroom 7

Keuze:

Groot = 3 bollen

Klein = 2 bollen

Verboden vruchten 9.50 of 7.50

Mango-passievruchtenijs, citroensorbet,
vers fruit en witte chocoladesnippers

Nootzaak 9.00 of 7.00

Pistache-ijs, vanille-ijs, verschillende
noten en karamelsaus

Cookie-karamel 9.00 of 7.00

Cookie-ijs, vanille-ijs, karamelblokjes
en karamelsaus

Chocodroom 8.50 of 6.50

Chocolade-ijs, vanille-ijs, chocoladesaus,
witte en bruine chocoladesnippers

Aardbeien 9.50 of 7.50

(Seizoensgebonden)

Aardbeienijs, vanille-ijs, verse aardbeien,
aardbeiensaus en witte chocolade-
snippers.

Kinderijsjes

Chocolade 6.00

Chocolade- en vanille-ijs met chocolade-
saus en discodip

Aardbei 7.00

Aardbeien- en vanille-ijs, met aardbeien-
saus en discodip en verse aardbeitjes

Zonder verse aardbeitjes -1.00

(Seizoensgebonden)

Royal Dutch
ESPRESSO

IJskoffies 7 Seizoensgebonden

Frappé met 'n bol roomijs →
en slagroom!

Geen dikke frappuccino, geen milkshake,
maar **frappé, oftewel ijskoffie**;
frisse koude koffie met melk,
zoals in Griekenland!

Frappé Vanille 6.50

Frappé Karamel-siroop & blokjes 7.50

Frappé Licor43 9.00

Frappé Amaretto...mmm... 9.00

Gebak

Met echte slagroom 7

Vlaai

Altijd lekker

Zolang de voorraad strekt

Bosvruchtenvlaai 1-7	4.00	Appeltaart 1-2-5-7 met vanillesaus	5.00
Vlaai van de dag (weekend)	4.00	Lemoncheesecake 1-2-5-7 met amandelschaafsel	4.70
Luxe vlaai van de dag (weekend)	5.00		



Koffie & likeur

Irish koffie 8.00

Italian koffie met Amaretto 8.00

French koffie Grand Marnier 8.00

Spanish koffie met Tia Maria 8.00
of met Licor43

Sterke dranken

Een los likeurtje bij de koffie kan natuurlijk ook. We hebben een ruim assortiment.

Vraag de bediening.

Dranken

Overige dranken staan op de losse beige en zwarte drankenkaart.

We accepteren cash en pin, helaas geen creditcards.