



# Menukaart Brasserie de Kanunnik

“In een historische omgeving gastronomisch genieten”

**Menu van de Chef a € 39,90**

**Voorgerecht**

Dungesneden Dubbel Doel rund, kruidenolie

**Hoofdgerecht**

Zeeduivel in tomatensaus gestoofd, aardappelen uit de oven met knoflook en rode peper

**Of**

Broodje huisgemaakte hamburger met burrata, coeur de boeuf tomaat, pesto “genovese” en basilicum

**Dessert**

Klassieke dame blanche met warme chocoladesaus en slagroom

**Appetizers**

**Oesters | Rogge | Vinaigrette €15,00**

Oesters met roggebrood besmeerd met roomboter en gearneerd met bieslook met een sjalotten- en rode wijnazijn vinaigrette

**Bruschetta | Tomaat | Basilicum € 8,00**

Dik stuk geroosterd brood met klassieke Italiaanse tomatenmix met basilicum knoflook en olijfolie

# Menukaart Brasserie de Kanunnik

“In een historische omgeving gastronomisch genieten”



## Voorgerechten

### **Hoofdkaas | Roggebrood | Mosterd (Blond) € 12,50**

Huisgemaakte hoofdkaas met Limburgs roggebrood en huisgemaakte mosterd

### **Biltong (Blonde non) € 13,50**

Dungesneden huis gedroogde Dubbel Doel rund met frisée, grapefruit en een kruidenolie

### **Avocado | Gerookte Forel | (Tripel) € 12,50**

Komkommer | Spaanse peper | Amandel (Tripel)

Gevulde avocado met gerookte forel, zoetzure komkommer, geroosterde amandelen, Spaanse peper, groene kruiden salade

### **Huzarensalade | Botersla | Ei | Augurk | Tomaat (IPA) € 10,95**

Chefs huzarensalade met een “vegan” mayonaise, sla augurk en tomaat

## Soepen

### **Kruiden | Bladgroenten | Soep (Dubbel) € 9,50**

Soep van heerlijke groene kruiden en bladgroenten in een broodkom met kruidenkaas

### **Limburg | Mosterd | Soep (IPA) € 8,50**

Limburgse mosterdsoep met croutons, honingolie en roggebrood

# Menukaart Brasserie de Kanunnik

“In een historische omgeving gastronomisch genieten”



## Tussengerechten

**Linguine | Mosselen | Knoflook | Cherrytomaat (Blond) € 15,50**

Linguine met opgebakken mosselen, knoflook, Spaanse peper, cherrytomaten en platte peterselie

**“Rommedoe” | Snijbiet | Rolduc honing (Zwaere) € 18,50**

Gepaneerde herve kaas gebakken met snijbiet en Rolduc honing

## Hoofdgerechten

**Ribeye | Bearnaise | Friet | (Tripel) € 26,50**

Dubbel Doel Ribeye van de grill met Béarnaise, verse frieten en huisgemaakte mayonaise

**Burger | Rund | Burrata | Genovese | Coeur de Boeuf | (Kölsj) € 19,50**

Broodje huisgemaakte hamburger met burrata, coeur de boeuf tomaat, pesto “genovese” en basilicum

**Zeeduivel | Stoof | Taggiasche olijven | Tomaat | (Blonde non) € 21,50**

Zeeduivel gestoofd in een tomatensaus met Taggiasche olijven, knoflook en rode peper met brood

**Piska Kora | Fornu (IPA) € 19,50**

Roodbaars uit de oven met gele paprika, citroen, komijn en koriander en aardappelen uit de oven

**Burger | Spinazie | Rijst | Vegan (Blonde non) € 18,50**

Broodje spinazie rijst burger met botersla, tomaat en augurk en verse friet met huisgemaakte vegan mayonaise  
Géén vegan... met een plakje bokkesprong en normale mayonaise

# Menukaart Brasserie de Kanunnik

“In een historische omgeving gastronomisch genieten”



## Desserts

### **Pudding | Perzik | Dragon | € 8,00**

Panna Cotta met geroosterde perzik, dragon en gerookte amandelen

### **Vrouw | Vanille | Chocolade | € 7,50**

Klassieke dame blanche met vanille ijs, warme chocolade saus, slagroom

### **Sorbet | Coulis | Munt (Kölsj) € 8,00**

Citroen & limoen, aardbei en mango sorbet met munt en zwarte bessen coulis

### **Kaas | Noten | Vijgenbrood | Honing | Stroop (Zwaere) € 17,50**

Herve kaas, Heuvelland grottenkaas, Oudwijker colosso, Bokkesprong, Manchego 5 mnd, kletsenbrood, pane carasatu, druiven, rolduc honing, appelstroop en walnoten