



Menukaart

Zo veel mogelijk van onze gerechten worden bereid met zorgvuldig geselecteerde producten uit de Brabantse Kempen. Zo komt de kip van poelier Kapteijns uit Diessen, komen diverse vleeswaren en de biologische asperges van Landhoeve 'De Buitenman' uit Lage Mierde en de Walhoeve uit Goirle, en komt het varkensvlees van de Den Elshorst uit Baarschot. En natuurlijk het rundvlees van onze burens; familie Broeders.

Soepen (met kloosterpistoletje en roomboter)

Licht gebonden aspergesoep met ham	€ 5,00
Tomatensoep, gemaakt van verse tomaten	€ 5,00
Soep van de dag	dagprijs

Trappistenbrood (twee sneden) of kloosterpistolet (+ €1,00)

Bierkaas van de 'Ruurhoeve'	€ 4,75
Quadrupelham	€ 4,75
Oude kaas met grove mosterd	€ 4,75
Quadrupelpaté met huisgemaakte uiencompôte	€ 5,75

'Streek' sandwich (gemaakt met Trappistenbrood)

Met huisgemaakte scharreleiersalade, runderspek en verse asperges	€ 12,50
---	---------

Salades (geserveerd met Trappistenbrood)

Salade met verse asperges, ei en gegrilde beenham	€ 12,50
Salade geiten fenegriekbrie met spekjes, appel, noten en honing (vegetarisch mogelijk)	€ 10,50

Kloosterpistoletjes/broodjes

LTB: bierkaas, spek, ui, tomaat en ei. Vergezeld van een salade met dressing van La Trappe Blond-azijn	€ 7,75
Rosbief met asperges en meervalmayonaise	€ 8,50
Pittige kip in een marinade van La Trappe Blond	€ 8,50
Walhoeve gerookte kipsalade met komkommer, tomaat en uitgebakken spek	€ 7,75

Zoetigheid

Brabantse aardbeien met hang-op en een siroop van La Trappe Quadrupel	€ 4,25
'Prins Heerlijk' appeltaartje met chocolaatje uit eigen abdij	€ 3,00
'Prins Heerlijk' panna cotta taartje met chocoladecake, bosvruchten en chocolaatje uit eigen abdij	€ 3,00

Net iets anders...

Rozijnen-notenbrood met Brabantse blauwe geitenkaas, perencompôte, honing en noten. Gegratineerd in de oven (vegetarisch)	€ 10,50
Rundvleesburger van Blonde d'Aquitaine rund met spek, ui en La Trappe Blond-mayonaise	€ 10,50
Carpaccio van Blonde d'Aquitaine rund met gekonfijte uitjes en truffelkaas van de Ruurhoeve. Geserveerd met focaccia brood	€ 13,50
'Spek in de pan'. Gebakken speklapjes met waldcornbrood en suiker	€ 9,50
'Vol-au-vent' op eigen wijze met huisgemaakte kalfsragout	€ 7,75

Hoofdgerechten

Huisgemaakte runderstoverij gestoofd in La Trappe Dubbel*	€ 13,50
Gegrild half kippetje van poelier Kapteijns*	€ 13,50
Asperges op Brabantse wijze met Quadrupelham, krieltjes en botersaus	€ 16,50

* met Vlaamse frietjes

Borrelhapjes

Plankje Trappistenbrood	€ 3,00
Plankje Trappistenbrood met huisgemaakte kruidenboter	€ 4,00
Portie droge runderworst	€ 6,50
Portie Quadrupelkaas van kaasboerderij De Ruurhoeve	€ 5,50
Portie knabbelspek (uitgebakken Brabantse spekzwoerdjes)	€ 2,00
Kaasplankje 'Ruurhoeve', met perencompôte, rozijnen-notenbrood en druiven	€ 9,50
Vleeswarenplankje met vleessoorten uit de Kempische streek en uiencompôte	€ 9,50
Pikante kippenboutjes met chilimayonaise (warm)	€ 4,50
Portie Quadrupel-bitterballen (8 stuks)	€ 5,50
Flammkuchen met spek, paprika, bosui en kaas (uit de oven)	€ 5,00

