

KEUZE MENU VAN DE CHEF

3 gangen | 3 course € 41,50

4 gangen | 4 course € 46,50

Kindermenu | Kids menu

Informeer hierover bij een van onze collega's | Ask one of our colleagues



V Vegetarische gerechten
Vegetarian dishes

Voorgerechten | Starters € 16,00

Carpaccio Diamanthaas

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pesto | hazelnoot

Tompouce van zalm

Filodeeg | dille dressing
Fijne slasoorten

Vitello Tonato

Tonijnmayonaise | fijne salade | kappertjes

Groentetuintje **V**

Parelcouscous | zoetzure Inca tomaat | groene asperge | dressing van koriander & munt

Carpaccio

Truffle mayonnaise | Parmezan cheese | pesto | hazelnut

Salmon tompouce

Filo pastry | Dill dressing | Lettuce

Vitello Tonato

Tuna mayonnaise | lettuce | capers

Vegetables with couscous **V**

couscous | Inca tomatoes sweet & sour | green asparagus | koriander & mint dressing

Soepen | Soups € 9,50

Thaise kippensoep

Tauge | paksoi | miehoen | rode peper | Koriander | kokos

Gepofte pomodori tomaat **V**

Pesto

Kreeftensoep la Sonnerie + € 2,50

Kreeft | basilicum

Thai chicken soup

Bean sprouts | bok choy | noodles red pepper | koriander | coco

Pomodori soup **V**

Pesto

Lobster soup la Sonnerie + € 2,50

Lobster | basil

Hoofdgerechten | Main dishes € 24,50

Lamssteak

Rozemarijnsaus | peulvruchten

Roodbaarsfilet

Antiboise

Kalfs saltimbocca

Saliesaus | voorjaarsgroenten

Ravioli **V**

Tomaat | paprika | buffel mozzarella | groene kruiden

Lamb steak

Rosemary sauce | legumes

Redfish

Antiboise

Saltimbocca of veal

Sage sauce | spring vegetables

Ravioli **V**

Tomato | paprika | buffalo mozzarella | green herbs

Nagerechten | Dessert € 9,50

Kaasplank

Kletzenbrood | marmelade | noten

Dessert van de dag

Aardbeien taartje

Witte chocolade | pistache crumble

Koffie la Sonnerie

Koffie | slagroom | friandises
Amarula

Foreign cheese Platter + € 6,50

Figbread | marmelade | nuts

Surprise dessert

Strawberry tartlet

White chocolate | pistache crumble

Coffee | whipped cream | sweets
Amarula

MENU VAN DE CHEF

Laat u verrassen door onze chef met een samengesteld menu van gerechten op de kaart

Alleen per tafel te bestellen

3 gangen | 3 course € 39,50

4 gangen | 4 course € 44,50



Speciliteiten van de chef | Chef's specialties

Hamburger Black Angus € 17,00 Kloosterkaas stoofui truffelmayonaise friet	Black Angus burger € 17,00 Monestary cheese stewed union truffle mayonnaise french fries
Tournedos € 33,00 Rode wijn saus aardappel en groenten garnituur	Tournedos € 33,00 Red wine sauce potatoes and vegetables
Vis van de dag € 24,50 Toegelicht door onze collega's	Catch of the day € 24,50 Ask our colleagues
Vlees van de dag € 24,50 Toegelicht door onze collega's	Meat of the day € 24,50 Ask our colleagues

"Er is geen oprechtere liefde, dan de liefde voor goed eten "

V Vegetarische gerechten | Vegetarian dishes

Do you have any allergies? Please let us know!
Volgt u een speciaal dieet of heeft u bepaalde allergieën?
Maak het aan ons bekend en onze keukenbrigade houdt rekening met uw wensen.