De Volksabdij & Restaurant De Blauwe Pauw

Geachte gast,

Van harte welkom in restaurant 'De Blauwe Pauw' van de Volksabdij in Ossendrecht.

We ontvangen u gastvrij voor uw diner of lunch a la carte. Tevens is 'De Blauwe Pauw' de geschikte plek voor een feestelijk diner of buffet, borrel, BBQ, feestavond en geheel verzorgde huwelijksdag.

Wist u dat de Volksabdij een erkende trouwlocatie is van de gemeente Woensdrecht? Zodoende kunt u uw gehele bruiloft plannen op één locatie: de huwelijksvoltrekking (zowel kerkelijk als burgerlijk), toast, bruidstaart, receptie diner en feestavond. U en uw gasten kunnen zelfs blijven overnachten op één van onze 35 hotelkamers in het abdijgebouw.

Ook voor alle zakelijke bijeenkomsten zoals een training, vergadering of seminar staat de Volksabdij & restaurant 'De Blauwe Pauw' voor u klaar. Van 2 tot 250 personen kunt u gebruik maken van een vergaderarrangement in één van onze 7 sfeervolle conferentiezalen.

Sinds december 2014 is alle horeca verplicht zich te houden aan de allergenenwet.
Onze koks zijn hiervoor op cursus geweest en alle medewerkers van het restaurant zijn getraind. Al onze gerechten van deze menukaart zijn schriftelijk beschreven op aanwezige allergenen. U kunt de map ten alle tijden opvragen ter inzage. Uiteraard helpen onze medewerkers u ook graag omtrent vragen. Heeft u last van allergieën of volgt u een dieet, laat het ons weten! In overleg met u kunnen wij het gerecht aanpassen.

Voor meer informatie over alle mogelijkheden van de Volksabdij & restaurant 'Blauwe Pauw' kunt u terecht bij de receptie of op onze website: www.devolksabdij.nl

We wensen u alvast smakelijk eten toe!

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Witte wijnen
Al onze wijnen zijn per glas en per fles verkrijgbaar.
Dankzij het 'By the Glass' systeem blijven onze wijnen in perfecte conditie.
Het gecontroleerde temperatuursysteem zorgt er voor dat de wijn op de juiste en ideale temperatuur geserveerd wordt. Wilt u uw smaak en kennis uitbreiden? Dan zit u goed bij de Blauwe Pauw! Wijndrinker, het doel is om u wijn echt te laten beleven; kijken, ruiken, proeven en genieten. Twijfelt u welke wijn u zult kiezen? Vraagt u ons om een suggestie en/of een proefslokje.

Sauvignon Blanc, Montage Noir ***Glas € 3,50*** ***Fles € 17,50***
Frankrijk; Krachtige neus met aroma's van verleidelijk exotisch fruit

Pinot Blanc ***Glas € 4,50*** ***Fles € 22,50***
Frankrijk; frisse, ronde en verfijnde droge witte wijn

Chardonnay ***Glas € 5,00*** ***Fles € 25,00***
Argentinië; De complexiteit van deze wijn vraagt alle aandacht van uw smaakpupillen. Dit is een levendige wijn met aroma's van tropisch fruit. De wijn is goud geel, heeft een fluweelzachte, ronde smaak en een lange afdronk.

Zoete wijn ***Glas € 3,50*** ***Fles € 17,50***
Bordeaux Blanc– Medium sweet—Kressmann "Grande Reserve" Frankrijk.
Bij liefhebbers van zoete witte wijn zeer gewaardeerd. Heerlijk koel is de medium sweet een uitstekend aperitief.

Cava

Cordoniu ***Fles € 39,00***
Cordoniu, "Anna de Cordoniu" Blanc de Blancs,
Codoniu is een van de meest bekende Cava producenten in Spanje. Het maakt de Anna Cordoniu tot een vrouwelijke, sprankelende Cava met delicate aroma's waar frisheid samengaat met een uniek karakter.

Bottega, DOC II Vino dei Poeti ***Fles € 6,50 (piccolo)***
Fijne belletjes met een geur van appel, peer citrus en hints van kamperfoelie en wit fruit en een frisse afdronk.

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Rode wijn

Al onze wijnen zijn per glas en per fles verkrijgbaar.
Dankzij het 'By the Glass' systeem blijven onze wijnen in perfecte conditie.
Het gecontroleerde temperatuursysteem zorgt er voor dat de wijn op de juiste en ideale temperatuur geserveerd wordt. Wilt u uw smaak en kennis uitbreiden? Dan zit u goed bij de Blauwe Pauw! Wijndrinker, het doel is om u wijn echt te laten beleven; kijken, ruiken, proeven en genieten. Twijfelt u welke wijn u zult kiezen? Vraagt u ons om een suggestie en/of een proefslokje.

Merlot ***Glas € 3,50*** ***Fles € 17,50***
Frankrijk; Fruitige elegante neus met aroma's van rijp rood fruit en peper. Een soepele wijn met finesse en zachte tannines.

Nero d'Avola ***Glas € 3,50*** ***Fles € 17.50***
Italië; Zachte en verleidelijke Italiaanse rode wijn.
Donkerrood van kleur, lekkere geur van bessen en gekonfijt fruit. Lange en fruitige afdronk,

Carmenere 'Reserva' ***Glas € 3,95*** ***Fles € 19,75***
Chili; Een echte Chileense druifsoort en zo zacht en smakelijk, ongekend. Een wijn met smaaktinten van bramen en bessen.

Rosé

Zinfandel ***Glas € 3,50*** ***Fles € 17,50***
Chili; Een complexe neus met aardbeien, rijpe pruimen, perzik en een hint van kersen.

Dessertwijn

Muscat Beaumes de Venise ***Glas € 5,00*** ***Fles € 25,00***
Frankrijk; Deze bijzondere wijn uit Vaucluse heeft een delicate frisheid, een volle body zonder overmaat, fruitige aroma's die lang blijven hangen en een afdronk met licht citrus.

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Bier en Spijs

Daarmee kun je erg veel goede combinaties maken!
Een bier met een specifieke smaak past goed bij een maaltijd of hapje dat die smaak aanvult of versterkt. Combinatie zijn oneindig en zijn zeker heel persoonlijk. Hieronder geven we graag wat bier en spijscombinaties met onze Brand bieren, Volksabdij bieren en gerechten op onze menukaart.

Brand premium pilsener
Saté van kip met kroepoek, gekookte mosselen, gebakken tong en bitterballen.

Brand Up
Biefstuk pepersaus, kaassoufflé, jonge kaas en worst.

Brand Zwaar Blond
Haring, gerookte zalm, bitterballen, rundvleeskroketten

Brand Lentebock
Beenham met gegrilde groenten, salade met asperges, zalmfilet met dillesaus, kipspies met pindasaus

Brand Weizen
Salade gerookte kipfilet, jonge geitenkaas, garnalen in filodeeg, garnalenkroketjes

Brand Oud Bruin
Pannenkoek met appel of spek, dessert van chocolade

Brand Dubbelbock
Stoofvlees van rund of hachee met rode kool, wildragout, hazenpeper met stoofperen, erwtensoep met roggebrood en spek, warme appeltaart

Brand Imperator
Draadjes vlees, varkenshaas,

Volksabdij bier 'Saison'
Asperges a la Flamande, kipspiesje, gekookte mosselen

Volksabdij bier 'Stout'
Gestoofd rundvlees met Stout bier, chocolade

Volksabdij bier 'Dreijhop'
Varkenshaasje, garnalenkroketjes, kaaskroketjes

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Broodjes
Maak uw keuze uit een vers afgebakken baguette wit of bruin belegd met:

Gerookte Noorse zalm	*€ 6,50*
Tonijnsalade	*€ 4,80*
Krabsalade	*€ 6,25*
Geitenkaas	*€ 7,25*
Franse brie, honing en walnoten	*€ 6,50*
Belegen kaas	*€ 4,50*
Boerenham	*€ 4,75*
Kwekkeboom kroket met mosterd	*€ 4,50*
Kip-kerriesalade	*€ 5,50*
Rosbief	*€ 6,25*

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Broodspiezen
Spies met drie mini sandwiches belegd met:

Gerookte zalm, tonijnsalade en krabsalade	*€ 7,50*
Rosbief, kip-kerriesalade, boeren ham	*€ 6,95*
Belegen kaas, brie, geitenkaas	*€ 6,75*

Supertosti's

Ham en kaas	*€ 5,95*
'Hawaï' met ham, kaas en verse ananas	*€ 6,75*

Uitsmijters *met bruin boerenbrood*

Drie eieren met ham	*€ 6,25*
Drie eieren met kaas	*€ 6,25*
Drie eieren met ham en kaas	*€ 6,25*
Drie eieren en gebakken spek	*€ 6,25*

Ambachtelijke pannenkoeken
Geserveerd met suiker, stroop en jam

Naturel	*€ 4,50*
Ontbijtspek	*€ 5,25*
Appel	*€ 5,25*

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

12-uurtje

Twaalf uurtje van boerenbrood belegd met een warme snack, huzarensalade en een uitsmijter met ham en kaas	*€ 7,95*

Warme gerechten

Kipsaté met pindasaus	*€ 9,50*
Broodje bal	*€ 8,50*
Stoofpotje met Westmalle bier	*€ 9,25*
Vol-au-vent *Pasteitje met kippenragoût*	*€ 9,75*

Alle warme gerechten worden geserveerd met frietjes, salade en mayonaise

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Voorgerechten

Breekbrood (bruin en wit) met boter, kruidenboter en basilicumolie	*€ 5,50*
Carpaccio van rundermuis afgemaakt met een zachte dressing van balsamico	*€ 9,75*
Galia meloen met rauwe ham	*€ 9,50*
Duo van huisgemaakte kroketjes *U heeft de keuze uit 2 garnalenkroketjes of 2 kaaskroketjes of een combinatie*	*€ 9,75*
Gamba's in lookroomsaus	*€ 10,50*
Toast champignon *Een hoedje van geroosterd brood, lookboter en champignons*	*€ 8,25*
Gerookte eendenborst filet met vijgenchutney en rode port siroop	*€ 9,75*

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Maaltijdsalades

Salade 'Lardons' met spekjes en appel	*€ 10,50*
Salade met gerookte zalm, gerookte forel, tonijnsalade	*€ 12,75*

Soepen

Huisgemaakte tomatensoep	*€ 5,85*
Heldere kippensoep met Oosterse groenten	*€ 5,85*

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Hoofdgerechten vis

Gebakken zalmfilet met dillesaus	*€ 16,00*
Drie gebakken slibtongen	*€ 20,50*
Gebakken zeewolf met tomatensalsa op een bedje van paksoi	*€ 16,50*

Hoofdgerechten vlees

Ierse biefstuk	*€ 19,50*
Gebakken varkenshaas	*€ 16,50*
Wiener Schnitzel	*€ 15,50*
Spare ribs met chilisaus en knoflooksaus	*€ 18,50*
Beenhammetje *In originele klem geserveerd met honingmosterdsaus*	*€ 17,50*

Bovenstaande hoofdgerechten serveren wij met twee diverse soorten warme groenten, gegratineerde aardappel, friet, salade en mayonaise.
Daarnaast heeft u bij de vleesgerechten de keuze uit een pepersaus of een champignonroomsaus

Hoofdgerechten vegetarisch

Pappardelle met pesto, geitenkaas en groenten	*€ 14,50*
Tortellone gigantico gevuld met spinazie, ricotta in provinciaalse saus	*€ 15,50*

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Desserts

La Toscane ijs van de familie Ferarri wordt als sinds 1937 ambachtelijk gemaakt. Door het gebruik van boerenmelk, vers fruit of gebrande noten is La Toscane ijs uitgegroeid tot een begrip in Eindhoven en omstreken. De koks van ons mooie restaurant zijn trots dat zij deze lange traditie met u als gast mogen delen.
Godetevi il miglior gelato italiano. Buon appetito!
Geniet van het beste Italiaanse ijs. Eet smakelijk.

After 8 ijs met panna cotta en koffiesiroop *€ 5,25*
Roomijs met perpermunt en stukjes chocolade wat de smaak van het bekende chococolaatje bij de koffie doet herbeleven. De combinatie met huisgemaakte Panna cotta en koffiesiroop is verrassend lekker.

Dame Blanche *€ 6,50*
De klassieker! Roomijs bereid met vanillestokjes uit Madagascar en huisgemaakte chocoladesaus van Callebout chocolade. Belgisch fijnste donkere chocolade.

Coupe Brésilienne *€ 6,75*
Een heerlijk duo. Roomijs bereid met vanillestokjes samen met roomijs bereid met een pasta van hazelnoot. Af gegarneerd met fijngehakte gesuikerde hazelnoten en toffeesaus.

Yoghurt coupe *€ 6,25*
Een ware beleving. Yoghurt ijs met kersen gemarmerd geserveerd met Amerena kersen.

Limoncello *bevat alcohol* *€ 7,50*
Traditioneel wordt limoncello bereid in Zuid-Italië met citroen. Deze fris-zure smaak is herkenbaar in het sorbetijs. Wij voegen apart een klein glaasje limoncello en limoen toe voor de ultieme smaakexplosie.

Sorbet met rood fruit *€ 6,75*
Ambachtelijk Italiaans sorbet ijs op basis van suikerwater. Ontdek de smaken samen van frambozen, aardbeien en bosbessen. Natuurlijk ontbreekt het fruit zelf niet in de "zomerse" coupe

Coupe van het seizoen *€ 6,50*
Laat uw verrassen door de met zorg samengestelde coupe op basis van roomijs of sorbetijs met een wisselende samenstelling. Vraag gerust naar deze coupe aan onze medewerkers of laat u gewoon verrassen.

Kinderijs *€ 3,75*
Laat uw kind(eren) de 6 verschillende "beesten" bekers verzamelen. Wij zorgen voor de beker, een bol vanille ijs, verse aardbeiensaus, discodip en laten de slagroom niet ontbreken.

Volksabdij bierijs
Sinds 2013 brouwt de Volksabdij drie eigen ambachtelijks speciaal bieren.
In samenwerking met 'Mixit ijs' hebben we van twee speciaal bieren nu ook ijs gemaakt:
'Dreijhop ijs *€ 5,75*
Dreijhop bier is een Belgische IPA met een fruitige geur van grapefruit en een intens bittere afdronk met tonen van turf en whisky. Van dit bier is een heerlijk sorbetijs gemaakt.
'Stout ijs *€ 5,75*
Stout bier is een zachte melkstout met een iets mildere afdronk en een bittere koffiesmaak. Van dit bier is een heerlijk sorbetijs gemaakt geserveerd met koffielikeur.

De Volksabdij
& Restaurant De Blauwe Pauw

Marie Adolphine, kloosternaam van Kaatje Dierkx (Ossendrecht, 3 maart 1866 - 9 juli 1900) was een Nederlandse rooms-katholieke zuster die tijdens de Bokseropstand in China om het leven kwam.
In 2000 is zij door de toenmalige Paus heilig verklaard.

Adolphine menu

Gerookte eendenborst filet
Met notensla, vijgenchutney en rode port siroop

Gebakken zeewolf
met tomatensalsa op een bedje paksoi

After-eight ijs met koffie panna cotta en koffiesiroop

€ 25,00 p.p.