

Lunchkaart

(na 17.00 uur in overleg mogelijk)

Brood

Boerenbrood met een vleugje desem

U kunt kiezen voor een lichte of donkere variant

"Lekker Varken" (<i>Lekkerste Broodje van Nederland 2012</i>) Versie 2015	7.70
Terrine van Gaasterlands Kruidenvarken met mosterdcreme, pruimen en cognac	
Ham of Kaas Jong Belegen of Boerenachterham	4.80
Oude kaas Old Amsterdam met Limburgse appelstroop en walnoten	5.80
Gezond ham, kaas, tomaat, verse ananas, ei en komkommer	5.80
Tonijnsalade rode ui, kappertjes en ei	6.50
Geitenkaas honing en noten	6.50
Gerookte zalm kruidenroomkaas, komkommer, rode ui en kappertjes	6.90
Carpaccio mosterd mayonaise, Parmesan, rucola en pijnboompitjes	8.50
Hete Kip pepertjes, kipfilet, groenten en chillisaus	8.50
Hamburger 100% rundvlees v/d grill, gebakken uien, gesmolten kaas en Boeren Friet	9.90
Tosti warm van de grill	
Geitenkaas honing en noten	4.90
Old Amsterdam en stengember	4.90
Keuze: ham, kaas en/of verse ananas	4.50
Soep geserveerd met Boerenbrood en kruidenboter	
Tomatensoep pomodori tomaat en creme fraiche (v)	5.00
Franse uiensoep en kaascrouton	5.00
Soep van de dag vraag uw kelner of serverster.....	5.00
Maaltijdsalades geserveerd met brood en boter	
Geitenkaas honing en noten	11.50
Gerookte zalm rode ui, kappertjes, komkommer	11.50
Hete Kip pepertjes, kipfilet, groenten en chillisaus	11.50
Carpaccio Parmesan, rucola, pijnboompitten en zontomaatjes	11.50
"Lekker Varken"	11.50
Terrine van Gaasterlands Kruidenvarken met mosterdcreme, pruimen en cognac	
Warme gerechten	
Uitsmijter	6.80
ham, kaas, spek of champignons	
Uitsmijter Venlo	7.80
ham/kaas/uien/champignon	
Boeren omelette met ham, champignons en groenten	8.90
Pasta De Kluis (v) roomsaus, verse groenten en Parmezaanse kaas	11.50
Schnitzel champignonsaus (salade en Boeren Friet)	11.50
Kipsaté met cashewnoten en uitjes (salade en Boeren Friet)	12.50
Biefstuk met een saus van groene peper (salade en Boeren Friet)	16.50
Zoor Vleis stoof van rund, kruidkoek, stroop en uien (salade en Boeren Friet)	14.50

Kroketten Huisgemaakt en geserveerd met grove mosterd

2 Rundvleeskroketten (Brood of Boeren Friet)	6.50/7.50
2 Garnalenkroketten (Brood of Boeren Friet)	7.50/8.50

Boeren Friet

Wij maken zelf friet van verse aardappelen, in de schil gefrituurd

Boeren Friet met mayonaise	3.70
Boeren Friet met frikadel of kipnuggets	5.70

Pannekoeken

Naturel (stroop en poedersuiker)	6.00
Combinatie beleg per soort	1.25

ham – kaas – ananas – spek – appel – rozijnen

Kindermenu (tot 12 jaar) 8.50

Tomatensoep van pommedori tomaat (v)
Keuze uit: kipspies, frikadel of kipnuggets met groenten en frietjes
Coupe IJsje met vanilleroomijs en slagroom

Specials

8 Huisgemaakte Bitterballen naar keuze <i>Draadjsvlees / Geitenkaas / Hollandse garnalen / Oude kaas / Mosterd-Appel</i>	8.50
---	------

Broodplank (2 - 3 personen) Boerenbrood, gemarineerde olijven, roomkaas en kruidenboter	7.50
---	------

Vis Plateau (2 personen) Gerookte zalm/bitterbal Hollandse garnaal/scampi/zontomaatjes/citroen	17.50
--	-------

HIGH TEA Kop soep/scones/petit four/bonbon/hartig/luxe sandwiches/salade/dessert	19.50 pp.
--	-----------

HIGH WINE Kop soep/luxe sandwiches/kaasjes/salade/hartig gerecht/salade/dessert glas Cava en 2 glazen huiswijn naar keuze	25.00 pp.
--	-----------

HIGH BEER Kop soep, luxe sandwiches/kaasplateau/salade/hartig gerecht/dessert Lindeboom Pils en 2 x speciaalbier naar keuze	25.00 pp.
--	-----------

A la Carte

VOORGERECHTEN

Grote Garnalen	9.50
Gemarineerd met knoflook en peterselie, lintpasta en tomaat <i>Wijnadvies: L'isabelle - Josmeyer, Alsace - 4.75</i>	
Fazanten Burger	9.90
Hamburgertje van de bout met eendenlever en geconfijte uien <i>Wijnadvies: Primitivo Manduria - Cantine Baldassarre, Puglia - 4.75</i>	
Herfst (v)	8.50
Zachte geitenkaas, salade met appel, selderie en creme van zoete aardappel <i>Wijnadvies: Chardonnay - Crucero, Chili - 4.75</i>	
Zalm en makreel	8.50
Terrine van deze beide gerookte vissen, creme fraiche en dragon <i>Wijnadvies: Chardonnay - Crucero, Chili - 4.75</i>	

HOOFDGERECHTEN

Runder Ribeye	18.50
Smaakvol rundvlees uit Zuid Amerika, van de grill met rodewijnsaus <i>Wijnadvies: Syrah - Crucero, Chili - 4.75</i>	
Fazant filet	19.50
Zuurkool gestoofd in Kluis Donker Sur Lie, aardappelpuree en Jus de Morille <i>Bieradvies: De Kluis Donker Sur Lie - 4.10</i>	
Gaasterlands Kruidenvarken	17.50
Procureur van Gaasterland Kruidenvarken met Limburgse appelstroop en grove mosterd <i>Wijnadvies: Primitivo di Manduria - Cantine Baldassarre, Puglia - 4.75</i>	
Koolvisrug en quiche	17.50
Familie van de kabeljauw, quiche met garnadltjes en saus van wittewijn en limoen <i>Wijnadvies: Chardonnay - Crucero, Chili - 4.75</i>	
Groentenlasagne	15.50
Courgette, aubergine en gegrilde paprika, gebakken paddestoelen en kerriecreme <i>Wijnadvies: Chardonnay - Crucero, Chili - 4.75</i>	

DESSERTS

Trifle van appel en kaneel met roomijs van buffelmelk	6.50
Chocoladetaart met walnotenijs en caramél	6.50
IJsvariatie drie soorten huisgedraaid ijs met ananas en geslagen room	5.50
Kaasplank selectie van kazen met noten – vijgenbrood	7.90
<i>Wijnadvies: Australian Tawny 3 jaar - Dielen - 3.85</i>	
Koffie en chocolade van Het Romerhuis	4.75

Menu of A la Carte

U kunt een keuze maken uit de A la Carte kaart per gerecht of in een 3 gangenmenu

3 gangen	27.50 euro
4 gangen	32.50 euro
5 gangen	47.50 euro

Wijnbegeleiding

Uw menu kan per gerecht vergezeld gaan van bijpassende wijnen

3 gangen	15 euro
4 gangen	19 euro
5 gangen	24 euro

BOB wijnarrangement = halve glazen

Tevens kunt u een keuze maken uit onze uitgebreide wijnkaart



Aanrader:

Vooraf een heerlijke broodplank met gemarineerde olijven, zontomaat-room, Biologische olijfolie en kruidenboter of onze Huisgemaakte Bitterballen in vijf smaken!

MENU VENLO

keuze uit onderstaande gerechten (voor-hoofd-na)
de gerechten kunt u ook los bestellen

21 euro

VOORGERECHTEN

geserveerd met brood en boter

Tomatensoep pommedori tomaat en creme fraiche (v)	5.00
Franse uiensoep met een kaascrouton	5.00
Soep van de dag vraag uw kelner of serveerster.....	5.00

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met Boeren Friet in de schil, salade en groenten

Biefstuk Ierse biefstuk met een romige groene-pepersaus (in menu + 2 euro)	16.50
Kipsaté met satésaus, cashewnoten en uitjes	12.50
Schnitzel champignonroomsaus	11.50
Zoor Vleis stoof van rund, kruidkoek, stroop en uien	14.50
Pasta (v) room, verse groenten en Parmezaanse kaas	11.50

DESSERTS

Koffie en chocolade van Het Romerhuis	4.75
Dame Blanche vanilleroomijs en warme chocoladesaus	5.50
Ijsvariatie diverse soorten huisgedraaid sorbetijs en slagroom	5.50



VERSE INGREDIËNTEN

De Kluis werkt met verse ingrediënten, de basis van onze keuken en een absolute voorwaarde om een smakelijke maaltijd te serveren.

Ons brood komt van Bakkerij Rutten, het gebak van Patisserie Broekmans, de ambachtelijke kaas komt van Kaas en Kaasjes in de Kerkstraat.

De groenten, fruit en aardappelen halen wij dagelijks van de veiling, de hele vis en het gevogelte wordt op bestelling aangevoerd en in onze keuken handmatig schoongemaakt en geportioneerd. Zo kunnen we een goede en ambachtelijke kwaliteit garanderen.

KOOKCLUB

Bij De Kluis kunt u deelnemen aan de kookclub.

Elke maand komt de club bijeen en bereidt een 4 gangenmenu waar u ook nog iets van opsteekt onder leiding van onze chefkok.

Het is een combinatie van workshop en kookclub, samen genieten is de basis.

Op onze website www.dekluisvenlo.nl vindt u meer informatie.

CATERING

Ook catering staat bij ons op het menu, Fingerfood, hapjes voor bij de borrel, een High-Tea, u zegt het maar.

Op elke gewenste locatie kan De Kluis een passende invulling verzorgen.

Wij informeren u graag vrijblijvend.

NIEUWSBRIEF

Wilt u op de hoogte gehouden worden van ontwikkelingen, nieuwtjes en acties van De Kluis?

Laat dan uw emailadres bij ons achter en u wordt opgenomen in het adressenbestand.

Maandelijks ontvangt u dan onze nieuwsbrief.



U kunt ons volgen via Facebook en Twitter

