

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" (Lekkerste Broodje van Nederland 2012) **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

Gevogelte bouillon fijne groenten en crostini met basilicumcreme 6.50

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, pijnboompitjes en gemarineerde champignons 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 |

Pannenkoeken

| | |
|---|------|
| 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>Draadjiesvlees / 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> | |
| Runder Carpaccio | 9.90 |
| Citroenmayonaise, Parmesan, Rucola en cashewnoten <i>Wijnadvies: Negroamaro - Cantine Baldassarre, Puglia - 4.75</i> | |
| Pompoen (v) | 8.50 |
| Creme van zachte geitenkaas, gepofte pompoen en kruidenvinaigrette <i>Wijnadvies: Chardonnay - Crucero, Chili - 4.75</i> | |
| Gevogelte bouillon | 6.50 |
| waarin fijne groenten en crostini | |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|-------|
| Runder Ribeye | 18.50 |
| Smaakvol rundvlees uit Zuid Amerika, van de grill met rodewijnsaus <i>Wijnadvies: Syrah - Crucero, Chili - 4.75</i> | |
| Hertenbiefstuk | 20.50 |
| Kaneel-portstroop en shii-take, oesterzwam en kastanjechampignons (menu + 2 euro) <i>Wijnadvies: Negroamaro S'Escusu - Cantine Baldassarre, Puglia - 5.25</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> | |
| Zalmfilet en quiche | 17.50 |
| Op de huidgebakken zalmfilet en quiche van garnalen, saus van wittewijn en limoen <i>Wijnadvies: Chardonnay - Crucero, Chili - 4.75</i> | |
| Vegetarisch | 16.50 |
| Risotto met paddestoelen, rucola, creme fraiche en Parmesan <i>Wijnadvies: Chardonnay - Crucero, Chili - 4.75</i> | |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Kersenflan van Amarene met roomijs | 6.50 |
| Chocoladetaart met walnotenroomijs en caramel | 6.90 |
| IJsvariatie drie soorten huisgedraaid ijs met gemarineerde 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 |
| Gevogeltebouillon met fijne groenten | 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 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

