

# Dinerkaart

# VILLA PASTORIE



Diner vanaf 17:30 tot 21:30

Lekker van de zomer genieten bij Villa Pastorie!

Zoals je van ons gewend bent werken we met de mooiste seizoensgebonden streekproducten en laten onze koks hun creativiteit de vrije loop. Naast de bekende klassiekers en enkele gerechten op de vaste menukaart, heb je nu ook de keuze om je te laten verwennen met een 3 gangen menu. Kies 3 gangen voor 38,50 euro.

## Voorgerechten

11

**Ambachtelijke garnalenkroket** (1st) met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie  
*Verdejo - Rueda do José Pariente 6,90*

+1,5



**V Salade met oude schapenkaas van de Schaepsdyck**, bulghur, sinaasappel, cashewnoten en gegrilde courgette  
*Sauvignon Blanc - Spier Estate Discover 4,30*

**Entrenelly van de Walhoeve**, eidooiercreme, gerookte amandelen, zoetzure rode uitjes, truffelmayonaise en groene asperge  
*Pinot Noir- Soli 5,60*

**Rauwgemarineerde dorade** met kreeftenmayonaise, zeekraal, granny smith appel en snijbonengranité  
*Grüner Veltliner - Gruber Röschitz 5,90*

**Kannibaal**: een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees (Belgische witblauw ras) met augurkjes, sjalotjes, kappertjes en bieslook  
*Chardonnay Reserve - Bellevaux 4,95 / Pinot Noir - Soli 5,60*

**Trio Villa Pastorie**: een kleine portie kannibaal, 1 garnalenkroket met citroen en bieslookmayonaise en een kopje weeksoep  
*Chardonnay Reserve - Bellevaux 4,95*



## Hoofdgerechten

21,50

**V Geroosterde watermeloen met buffelmozzarella**, halfgedroogde tomaat, basilicum en pistache  
*Grüner Veltliner - Gruber Röschitz 5,90*

**V Gegrilde groene asperges met aardappelkaantjes**, rucola, oude schapenkaas van de Schaepsdyck en truffelvinaigrette  
*Sauvignon Blanc - Spier Estate Discover 4,30*

**Kannibaal "Deluxe"**: een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees met augurkjes sjalotjes, kappertjes en bieslook geserveerd met een gepocheerd ei van Lekkern'ei, truffelmayonaise, rucola, Duizend dagen kaas van de Ruurhoeve, broodcrouton en frietjes  
*Chardonnay Reserve - Bellevaux 4,95 / Pinot Noir - Soli 5,60*



# VILLA PASTORIE



**Fricassée van kip en gamba** met geroosterde gele biet van Oppers, witlofsalade en zoete aardappelcreme

*Syrah - Bis by Biscaye 4,85*

**Rosé gebraden schouderhaas** met romesco saus, gepofte zoete aardappel en artisjok barigoule

*Crianza Almansa - Bodegas Piqueras 4,60*

**6 hele gamba's met romige parelgort**, venkel, avocado en schuimige citroen-vissaus

*Verdejo - Rueda do José Pariente 6.90*

Catch of the day

Portie friet

+3,50

Toetjes

8,50

**Meloensoep met vlierbloesem**, hangop, canteloupe meloen gemarineerd in mint, pecan-honeycomb en yoghurt-roomijs van Brabants room

*Muscat de Rivesaltes - Pouderoux 4,70*

**Aarbeien Romanoff** met merengue, vanille-ijs van Crème de la Crème en gezouten crumble

*Muscat de Rivesaltes - Pouderoux 4,70*

**Ijssandwich** gevuld met vanilleparfait, pure chocolade, gezouten karamel, nogatine en witte chocoladeschuim

*Moscato - Deakin 4,10*

**Kaasplankje** met 5 kazen van Fromagerie Guillaume en brood van Guillaume en Robèrt van Beckhoven +5

*Pedro Ximenez 4,85 / Port Special Tawny 10 Years 8,50*

Lekkers voor onze jongen vrienden van Villa Pastorie

Tomatensoep met balletjes

5,50

Biefstuk met frietjes en salade

9,50

Spaghetti Bolognese

8,50

Rundvleeskroket met frietjes en salade

7,50

Kinderijsje om zelf te versieren

5,50

Raketje

1,00

Wij houden uiteraard graag rekening met uw speciale wensen met betrekking tot allergenen, dit doen wij graag in persoonlijk overleg



Villa Pastorie Klassiekers



Vegetarisch gerecht