

## FINGER FOOD

<b>Serrano "Casalba" + 24</b> .....	€8
<i>grissini</i>	
<b>Abdijkaas &amp; Gentse kop</b> .....	€8
<i>Gentse pickles</i>	
<b>Trio van bruchetta</b> .....	€12
<i>zalm • mozzarella • parma</i>	
<b>Goujonettes van kabeljauw</b> .....	€10

## VOORGERECHTEN

<b>Gravadlax</b> .....	€15
<i>Noorse zalm • toast • ui • dille</i>	
<b>Carpaccio van rund "Aubrac"</b> .....	€15
<i>raketsla • Parmezaan • Harry's dressing</i>	
<b>Vitello tonato classic</b> .....	€16
<i>kalf • tonijndressing • kappers</i>	
<b>Garnaalkroket</b> .....	€15
<i>handgepelde garnalen • peterselie</i>	
<b>Kaaskroket</b> .....	€13
<i>Pas de Rouge • waterkers</i>	

*Indien er enkel een voorgerecht genuttigd wordt, zal er supplement brood aangerekend worden. Finger Food telt niet mee als voorgerecht en kan dus niet als enigste gerecht gekozen worden.*

## PASTA'S

**Pasta putanesca** ..... €17  
*Tomaat • zwarte olijven • ansjovis • kappertjes • look • extra vierge olijfolie*

**Penne scampi** ..... €23  
*Paprika • rode pesto • basilicum*

**Pappardelle** ..... €23  
*Wilde boschampionns • parmezaanse kaas • rucola*

**Ravioli** ..... €26  
*Ricotta • spinazi • canadese kreeft • tomaat • basilicum*

## SALADES

**Caesar** ..... €18  
*Kip • romeinse sla • Parmezaan • ansjovis "Ortiz"*

**Geitenkaas** ..... €19  
*Geitenkaas • noten • Jonagoldappel • honingvinaigrette*

**Lyonnaise** ..... €20  
*Gebakken spek • gerookte eendenborst • hoeve-ei • mosterdvinaigrette*

**Niçoise** ..... €24  
*Geelvintonijn • Taggiasche olijf • boontjes*

## VISGERECHTEN

**Scampi 't Klooster** ..... €23  
*curry • jonagold • paprika*

**Vispannetje** ..... €24

**Sliptongetjes** ..... €24  
*Meunière*

**Zeebaars** ..... €24  
*Noordzee nage • julienne groenten • Zeebrugse garnalen • pommes chateau*

**Kabeljauw** ..... €26  
*doperwtten • asperges • puree • mosterdmousseline*

## VLEESGERECHTEN

<b>Steak</b> .....	€22
<b>Entrecôte "Holstein"</b> .....	€28
<b>Filet Pur</b> .....	€29
<b>Côte à l'os "Hereford"</b> • 2 personen (bereidingswijze 25min).....	€58
<b>Vol-au-vent</b> ..... <i>hoevekip</i>	€22
<b>Stoverij</b> ..... <i>Varkenswangetjes</i>	€21
<b>Steak Tartaar</b> .....	€21
<b>Burger 't Klooster</b> ..... <i>100% Belgisch rundsvlees • cheddar • ijsbergsla • spicy BBQ saus • augurk • roasted onions</i>	€23

*Sauzen: kruidenboter • peper • champignon • béarnaise*

*Om een vlotte bediening te verzekeren vragen wij om vanaf meer dan 8 personen uw keuze te beperken tot max. 4 verschillende gerechten. Er wordt slechts 1 rekening per tafel gemaakt.*

## KIDS CORNER

<b>Kip</b> ..... <i>appelmoes • frietjes</i>	€10
<b>Mini steak</b> ..... <i>sla • frietjes</i>	€11
<b>Vol-au-vent</b> ..... <i>hoevekip</i>	€11
<b>Stoverij</b> ..... <i>Varkenswangetjes</i>	€12
<b>Lasagne</b> .....	€10

## APERITIEVEN

<b>Porto</b> .....	€6,5
<i>Rood • wit</i>	
<b>Sherry</b> .....	€6,5
<b>Martini</b> .....	€6,5
<i>Rood • wit</i>	
<b>Martini cocktail</b> .....	€9
<i>Witte martini • limoensap • munt</i>	
<b>Aperol Spritz</b> .....	€8,5
<b>Roomer</b> .....	€6,5
<b>Gancia</b> .....	€7
<b>Pineau des Charentes</b> .....	€6,5
<b>Kir</b> .....	€7
<b>Kir Royal</b> .....	€10
<b>Ricard</b> .....	€8
<b>Picon Vin Blanc</b> .....	€9,5
<b>Campari soda • orange</b> .....	€9
<b>Campari vers fruitsap</b> .....	€10,5
<b>Pisang orange</b> .....	€9
<b>Pisang vers fruitsap</b> .....	€10,5
<b>Passoa orange</b> .....	€9
<b>Passoa vers fruitsap</b> .....	€10,5
<b>Rum Bacardi</b> .....	€8,5
<b>Rum Bacardi Reserva</b> .....	€9
<b>Wodka</b> .....	€8,5
<b>Aperitief 't Klooster</b> .....	€9,5
<i>Rosé prosecco</i>	
<b>Glas cava</b> .....	€6
<b>Glas champagne</b> .....	€10
<b>Aperitief alcoholvrij</b> .....	€7
<b>Crodino vers fruitsap</b> .....	€7,5
<b>Supplement frisdrank</b> .....	€2

## BUBBELS

<b>Cava Dibon Brut Reserva</b> .....	€25
<b>Spumnte Treviso La Caneva dei bacio Rosato</b> .....	€30
<b>Champagne Plamer, Brut</b> .....	€55
<b>Champagne Palmer, Blanc de Blancs</b> .....	€75

## GIN & TONIC

### KRUIDIG

<b>Gordon's Gin</b> .....	€8
<b>Matterhorn Gin 40°</b> .....	€12
<i>Subtiële hints van dennenboom &amp; bloesems</i>	
<b>Gin Mare 42,7°</b> .....	€12
<i>Mediterraanse kruiden zoals tijm &amp; rozemarijn</i>	

### CITRUS

<b>FG 20-3 46°</b> .....	€9,5
<i>Complexe, intense smaak met kruiden &amp; citrusfruit</i>	
<b>Matterhorn Alpin Fresh 40°</b> .....	€12
<i>Frisse beleving met zachte citrustoets</i>	
<b>Dunes Gin 40,1°</b> .....	€12
<i>Zachte gin met lichte toets van citrus</i>	
<b>Haswell London Dry Gin 47°</b> .....	€12
<i>Heerlijke smaak van sinaasappelen met een vleugje citroen</i>	

### FLORAAL

<b>Hendrick's Gin 41,4°</b> .....	€11
<i>Frisse toets van Bulgaarse roos &amp; komkommer</i>	
<b>Secreto's Black Pearl Gin 38°</b> .....	€11,5
<i>Fruitage Belgische gin met florale tonen</i>	
<b>Meyers Gin M1 38°</b> .....	€11,5
<i>Zachte fruitige gin</i>	

## FRISDRANKEN

<b>Coca-cola</b> .....	€2,4
<i>Zero • light</i>	
<b>Fanta</b> .....	€2,4
<b>Sprite</b> .....	€2,4
<b>Ice-Tea</b> .....	€2,6
<b>Gini</b> .....	€2,6
<b>Schweppes</b> .....	€2,6
<i>Soda • tonic • agrum</i>	
<b>Oasis Tropical</b> .....	€2,6
<b>Appletiser</b> .....	€2,6
<b>Gerolsteiner 25cl</b> .....	€2,4
<i>Bruisend • niet-bruisend</i>	
<b>Gerolsteiner 50cl</b> .....	€4,2
<i>Bruisend • niet-bruisend</i>	
<b>Gerolsteiner 100cl</b> .....	€7,5
<i>Bruisend • niet-bruisend</i>	
<b>Perrier</b> .....	€2,6
<b>San Pellegrino 25cl</b> .....	€2,6
<b>San Pellegrino 50cl</b> .....	€4,4
<b>Fristi</b> .....	€2,6
<b>Cécémel</b> .....	€2,6

## **VRUCHTENSAPPEN**

Looza Ace .....	€2,6
Looza Appelsap .....	€2,6
Looza Pompelmoes .....	€2,6
Looza Sinaasappel .....	€2,6
Looza Tomaat .....	€2,6
Versgeperst sinaasappelsap .....	€4,6

## **BIEREN VAN 'T VAT**

Carlsberg .....	€2,8
Carlsberg 't Klooster.....	€3,9
Ramée Blond .....	€3,9
Ramée Amber .....	€3,9

## **BIEREN UIT DE FLES**

Jupiler .....	€2,8
Tourtel.....	€2,4
Hoegaarden .....	€2,7
De Koninck.....	€3,1
Rodenbach.....	€3,1
Geuze Belle-Vue .....	€3,1
Lindemans.....	€3,1
Palm .....	€3,1
Leffe Blond .....	€4,1
Leffe Bruin.....	€4,1
Westmalle dubbel .....	€4,1
Westmalle tripel .....	€4,1
Duvel.....	€4,1
Orval .....	€4,1