



Lunchkaart

Lunch vanaf 11:30 tot 15:30

Bij Villa Pastorie besteden we veel aandacht aan producten uit de buurt. We werken met boerderijen die hun vak met passie uitoefenen en enkel gaan voor kwaliteit.

Villa Pastorie deelt diezelfde passie en we bereiden daarom in onze keuken dagverse en seizoensgebonden producten. Het kan gebeuren dat deze soms lekker op zijn!

Alle bereidingen en ingrediënten worden vers en uit eigen keuken bereid.

V	Boterhammen: grove boterhammen van Desemenzo:	
	boterham van biologisch zadenbrood	8,50
	Met een uitsmijter van 2 eitjes van Lekker'nei en boerenkaas	
	Supplement uitgebakken spek	2,50
	wijntip: Côte de Provence, Carte Noire, Les Vignerons de Saint Tropez, Frankrijk	5,30/26,50
	2 boterhammen met tonijnsalade, roodlof, truffelmayonaise en zoetzure rode uitjes	9,50
	wijntip: Chardonnay, domaine Lalande, Languedoc, Frankrijk	3,85/19,25
	Toast kannibaal; een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees	12,50
	(Belgisch witblauw ras) met augurkjes, sjalotjes, kappertjes en bieslook	een klassieker
	wijntip: Pinot Noir, Mirassou, Californië, Amerika	5,40/27,00
	2 boterhammen met huisgemaakte Belgische kipcurry, salade en bosui	8,50
	wijntip: Sauvignon de Touraine, domaine de la Renaudie, Loire, Frankrijk	4,90/24,50
	Boterham van de dag	dagprijs
	Kids	
	Boterham voor de kids keuze uit Nutella, jam of pindakaas	2,50
	Kids tosti met ham en kaas	4,50
	Kids kroket van draadjesvlees met boterham en mosterdmayonaise	4,50
V	Triple sandwiches Villa Pastorie:	
	Sandwich vega: Kruidnagelkaas van boerderij de Ruurhoeve,	
	huisgemaakte perenjam en roodlof	10,50
	wijntip: Grüner Veltliner, Weingut Markowitsch, Oostenrijk	5,70/28,50
	Sandwich vlees: rilette van eendenbout van de Eendenboerderij in Helvoirt,	10,50
	huisgemaakte zuurkool, uitgebakken spek en balsamico azijn	
	wijntip: Malbec, Rutini Wines, Argentinië	5,30/26,50
	Salades geserveerd met brood en boter:	
V	Huisgemaakte huzarensalade met gerookte zalm,	11,00
	een gekookt eitje en getoast desembrood	
	wijntip: Chardonnay, domaine Lalande, Languedoc, Frankrijk	3,85/19,25
	Salade vlees; gebakken bloedworst van boerderij de Walhoeve met radicchio,	9,50
	appeltjes en een picalillycracker	
	wijntip: Sauvignon de Touraine, domaine de la Renaudie, Loire, Frankrijk	4,90/24,50



Lunchplanken:**Lunchplank voor 2 om samen te delen:**

voor 2 personen 30

Soep van de week, boeren vleeskroket, tonijnsalade, kipcurrysalade, groene salade
4 plukbroodjes en biologisch zadenbrood

wijntip: Sauvignon de Touraine, domaine de la Renaudie, Loire, Frankrijk 4,90/24,50

Lunchplank voor 2 met garnalenkroket ipv boeren vleeskroket

voor 2 personen 35

V Vega lunchplank voor 2 om samen te delen:

voor 2 personen 27,50

Soepje van de week, grootmoeders groentekroket, kruidnagelkaas, gekookt eitje,
groene salade, 4 plukbroodjes en biologisch zadenbrood

wijntip: Riesling Trocken Aus der Steillage, Peter&Peter, Mosel, Duitsland 4,50/22,90

Soep:**Thaise kokossoep** met kip en koriander

7,50

V Weeksoep gemaakt van aanbod uit de streek

6,50

Warme lunchgerechten:**Ambachtelijke garnalenkroketten** met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie

17,50

wijntip: Sauvignon de Touraine, domaine de la Renaudie, Loire, Frankrijk 4,90/24,50

Door de toegenomen schaarste van garnalen op de markt zijn de prijzen van de garnalen gigantisch gestegen. Hierdoor zijn wij genoodzaakt om de prijzen van ons lievelingsgerecht daarop aan te passen. Op verzoek van de liefhebbers hebben wij besloten om het gerecht toch op de kaart te laten staan. Onze oprechte excuses hiervoor! ...maar toch SMAKELIJK ETEN WANT ZE ZIJN ERG LEKKER!!

**V Ambachtelijke Belgische kaaskroketten** met citroen, mosterdmayonaise en gefrituurde peterselie

10,50

wijntip: Riesling Trocken Aus der Steillage, Peter&Peter, Mosel, Duitsland 4,50/22,90

2 boterhammen met 2 boeren vleeskroketten van boerderij De Walhoeve met mosterdmayonaise

9,00

wijntip: Flor de Crasto, Quinta do Crasto, Douro, Portugal 4,80/24,00

Hamburger van boerderij de Walhoeve op een briochebol van Desemenzo met rode ui, gekonfijte vijg en gorgonzola

13,00

wijntip: Pinot Noir, Mirassou, Californië, Amerika 5,40/27,00

Croque-Monsieur uit de oven van de boerderijen uit de buurt met ham, kaas, bechamel en gratineerd met Gruyère

9,50

wijntip: Chardonnay, Mirassou, Californië 5,35/26,75

Croque-Madame uit de oven van de boerderijen uit de buurt, een Croque-Monsieur met een gebakken hoeve-eitje erop

9,95

wijntip: Chardonnay, Mirassou, Californië 5,35/26,75

Een "Ralphie" voor wie niet kiezen kan tussen het beste Belgische van Villa Pastorie:

15,95

1 ambachtelijke garnalenkroket met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie, en een kleinere variant van onze kannibaal

wijntip: Pinot Noir, Mirassou, Californië, Amerika 5,40/27,00

V Vegetarisch gerecht



Dinerkaart

Diner vanaf 17:30 tot 21:00 (vrijdag en zaterdag 21.30)

Bij Villa Pastorie besteden we veel aandacht aan producten uit de buurt. We werken met boerderijen die hun vak met passie uitoefenen en enkel gaan voor kwaliteit.

Villa Pastorie deelt diezelfde passie en we bereiden daarom in onze keuken dagverse en seizoensgebonden producten.


Het kan gebeuren dat deze soms lekker op zijn!

Alle bereidingen en ingrediënten worden vers en uit eigen keuken bereid.




[Let op de Klassiekers van Villa Pastorie](#)

Voorgerechten:


Ambachtelijke garnalenkroket met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie	1 stuk	9,75	
<i>wijntip: Sauvignon de Touraine, domaine de la Renaudie, Loire, Frankrijk 4,90/24,50</i>			

Huisgemaakte huzarensalade met gerookte zalm en een gekookt eitje		10,00	
<i>wijntip: Côte de Provence, Carte Noire, Les Vignerons de Saint Tropez, Frankrijk 5,30/26,50</i>			

Kannibaal: een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees (Belgische witblauw ras) met augurkje, sjalotjes, kappertjes en bieslook		9,50	
<i>wijntip: Pinot Noir, Mirassou, Californië, Amerika 5,40/27,00</i>			

V Dun gesneden bietjes met peer, gorgonzola, hazelnoten en venkel		8,50	
<i>wijntip: Chardonnay, domaine Lalande, Languedoc, Frankrijk 3,85/19,25</i>			

Gebakken bloedworst met rilette van eendenbout van Eendenboerderij in Helvoirt appeltjes en croutons		9,50	
<i>wijntip: Pinot Grigio Luisa, Friuli, Italië 6,30/31,50</i>			

Trio Villa Pastorie: een kleine portie kannibaal, 1 garnalenkroket met citroen en bieslookmayonaise en een kopje weeksoep	12,95		
<i>wijntip: Sauvignon Blanc, Mas Ekun, Chili 3,85/19,25</i>			

Soep:

Thaise kokossoep met kip en koriander		7,50	
--	--	------	--

V Weeksoep gemaakt van aanbod uit de streek		6,50	
--	--	------	--

LEKKERS VOOR ONZE JONGE VRIENDEN VAN VILLA PASTORIE

Tomatensoep met balletjes	4,50
Witvis met frietjes en salade	9,50
Biefstuk met frietjes en salade	9,50
Kroket van draadjesvlees met frietjes en salade	7,50
Spaghetti met bolognese saus	7,50
Kinderijsje om zelf te versieren	5,50
Raketje	1

Hoofdgerechten:

Hansepot: een wekelijks wisselend, met passie klaargemaakt gerecht, seizoensgebonden en met aanbod uit de streek dagprijs

V Wisselend vegetarisch gerecht met aanbod van het seizoen dagprijs

Ambachtelijke garnalenkroketten met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie 2 stuks 17,50

wijntip: Sauvignon de Touraine, domaine de la Renaudie, Loire, Frankrijk 4,90/24,50



Op de huid gebakken roodbaarsfilet met geroosterde aardappel, huisgemaakte zuurkool, en truffelsaus 20,50

wijntip: Macon Blanc Villages, Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrijk

V Pompoenrisotto met cantharellen, scamorza en hazelnoten 17,50

wijntip: Côte de Provence, Carte Noire, Les Vignerons de Saint Tropez, Frankrijk 5,30/26,50

Bavette van de BBQ met linzen, balsamicojus, geroosterde groentjes en Parmezaanse kaas 23,50

wijntip: Sangiovese, Frescobaldi, Toscane, Italië 5,70/28,50

Kannibaal: een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees (Belgische witblauw ras) met augurkjes sjalotjes, kappertjes en bieslook, met frietjes 16,50

wijntip: Pinot Noir, Mirassou, Californië, Amerika 5,40/27,00



Franse boerenkippetje uit de oven bonne femme groentjes en rode wijn jus 19,00

wijntip: Flor de Crasto, Quinta do Crasto, Douro, Portugal 4,80/24,00

Filet Pur; het beste dat het rund te bieden heeft! 180 gram gebakken runderhaas met bruine boter, salade en desembrood of frietjes om te soppen 25,50

wijntip: Reserva, Marqués de Riscal, Spanje 7,50/37,50

Portie friet 2,75

Toetjes:

Witte chocolademousse met verveine, speculaaskruim en mandarijnensorbet 7,50

Tarte Tatin met tonkabonensaus en olijfolieroomijs 7,50

Mille Feuille met mokkacrème, stoofpeertjes en vanille ijs 7,50

Kaasplankje met Kletzenbrot van Desemenzo en druiven 12,50

wijntip: Port Fonseca 10 Years Old Aged in wood 7,50

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

V Vegetarisch gerecht

Door de toegenomen schaarste van garnalen op de markt zijn de prijzen van de garnalen gigantisch gestegen. Hierdoor zijn wij genoodzaakt om de prijzen van ons lievelingsgerecht daarop aan te passen! Op verzoek van de liefhebbers hebben wij besloten om het gerecht toch op de kaart te laten staan. Onze oprechte excuses hiervoor! ...maar toch SMAKELIJK ETEN WANT ZE ZIJN ERG LEKKER!!



