



Lunchkaart TRY-OUT, uw mening telt!


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 dus gebeuren dat deze soms lekker op zijn!

In onze try-outweken horen we heel graag wat jullie van onze nieuwe herfstkaart vinden, we nemen deze feedback dan mee in het definitief samenstellen van het menu.

Boterhammen:

- V** 2 getoaste boterhammen van Desemenzo met gebakken zuiderzwammen en radicchio 11,50
Wijntip: Cabernet Sauvignon, Santa Digna; 5,85/28,75
- V** 2 boterhammen van Desemenzo met oude kaas van de Ruurhoeve, roomboter en rinse appelstroop 9,50
Wijntip: Cava La iaia Nuria, Bodegas Pere Ventura; 5,50/27,25
- Briochebrood van Bakkerij Kouwenberg met avocado, 2 gepocheerde eitjes, gekookte ham van Den Elshorst en hollandaisesaus 10,75
Wijntip: Riesling, Peter & Peter; 4,95/24,25
- 2 boterhammen van Desemenzo met tonijnsalade, olijven, sperziebonen en 6 min eitje 9,95
Wijntip: Pinot Noir, Mirassou; 5,85/28,75
- 2 boterhammen van Desemenzo met gerookte meerval van De Stroom uit Oirschot, geitenkaas crème, komkommer en bietenpickles 12,25
Wijntip: Provence Rose Carte Noire; 5,85/28,75
- Toast kannibaal; een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees 13,50 
(Belgisch witblauw ras) met augurkjes, sjalotjes, kappertjes en bieslook
Wijntip: Pinot Noir, Mirassou; 5,85 / 28,75
- Boterham van de dag dagprijs

Salades geserveerd met brood en boter:

- V** salade van radicchio met linzen, oude schapenkaas van de Schaepsdyck, geroosterde pompoen en zoete aardappelcrème 11,50
Wijntip: Sauvignon de Touraine, Domaine de la Renaudie; 5,35/26,45
- Salade met bloedworst van de Walhoeve, gekonfijte eendenbout uit Helvoirt, meloenzuur van Odette en huisgemaakte zuurkool 12,50
Wijntip: Cabernet Sauvignon, Carnivor; 6,95/34,25

Lunchplanken:

- Lunchplank voor 2 om samen te delen: voor 2 personen 30
Soep van de week, boeren vleeskroket, kannibaal, tonijnsalade, groene salade,
4 plukbroodjes en biologisch zadenbrood
Wijntip: Sauvignon Blanc, 3 Stones; 5,95/29,50

	Lunchplank voor 2 met garnalenkroket ipv boeren vleeskroket <i>Wijntip: Sauvignon de Touraine, Domaine de la Renaudie; 5,35/26,45</i>	voor 2 personen 35	
V	Vega lunchplank voor 2 om samen te delen: Soep van de week, kaaskroket, hummus, oude kaas van de Ruurhoeve, groene salade, 4 plukbroodjes en biologisch zadenbrood <i>Wijntip: Chardonnay, Mirassou; 5,90/29,20</i>	voor 2 personen 25	
	Soepen Mosterdsoep met 2 gelakte ribbetjes van Den Elshorst <i>Wijntip: Viognier, Domaine Bosquet; 4,85/23,75</i>	9,50	
V	Weeksoep gemaakt van aanbod uit de streek	7,50	
	Warme lunchgerechten:		
	Ambachtelijke garnalenkroketten met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie <i>Wijntip: Sauvignon de Touraine, domaine de la Renaudie; 5,35 / 26,45</i>	15,95	
V	Ambachtelijke Belgische kaaskroketten met citroen, mosterdmayonaise en gefrituurde peterselie <i>Wijntip: Sauvignon Blanc, Mas Ekun; 4,10 / 20,00</i>	10,50	
	2 boterhammen met 2 boeren vleeskroketten met mosterdmayonaise <i>Wijntip: Merlot-Cabernet Sauvignon, Château de Lavison; 4,95/24,35</i>	9,95	
	Croque-Monsieur uit de oven; met ham en kaas van de boerderijen uit buurt, bechamel en gegratineerd met Gruyère <i>Wijntip: Chardonnay, Mirassou; 5,90 / 29,20</i>	10,50	
	Croque-Madame: een Croque-Monsieur met een gebakken hoeve-eitje erop <i>Wijntip: Chardonnay, Mirassou; 5,90 / 29,20</i>	11,00	
	Een "Ralphie" voor wie niet kiezen kan tussen het beste Belgische van Villa Pastorie: 1 ambachtelijke garnalenkroket met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie, en een kleinere variant van onze kannibaal <i>Wijntip: Pinot Noir, Mirassou; 5,85 / 28,75</i>	14,95	
	Frietje Hansjée: puntzak oerfriet met hachee, mayonaise en groene salade <i>Wijntip: Merlot & Cabernet, Folenvie; 4,10/20</i>	11,50	
	De Twijfelaar, maak je eigen combinatie uit twee kroketten	12,75	
	Kids Boterham voor de kids: keuze uit kaas, Nutella, jam of pindakaas Tosti van casinobrood met ham en kaas Rundvleeskroket met boterham en mosterdmayonaise	2,50 4,50 4,50	

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

V Vegetarisch gerecht



Dinerkaart TRY-OUT, uw mening telt

Diner vanaf 17:30 tot 21:30

Lekker van de zomer genieten bij Villa Pastorie!

Dit seizoen gaan we onze gasten weer verrassen met een wisselend driegangenu.

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 het door de chefs samengestelde menu.

MENU VAN DE CHEF

1 gang	voorgerecht	11,50
1 gang	hoofdgerecht	21,50
2 gangen		29,50
3 gangen		34,50



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

Voorgerechten:

Ambachtelijke garnalenkroket (1st) met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie

8,95



Wijntip: Sauvignon de Touraine; 5,35/26,45

V **Bulghursalade** met zoetzure pompoen, sinaasappel, feta en cashewnoten

9,50

Wijntip: Tempranillo Rosado, Confidencia; 4,10/20

Tarte tatin van appel met gebakken bloedworst van de Walhoeve, huisgemaakte zuurkool en uienmarmalade

10,50

Wijntip: Gewurztraminer, Santa Digna; 5,85/28,65

V **Tarte flambé** met bloemkool, 1000 dagen kaas en ansjovis, augurk en zoetzure rode ui

12,50

Wijntip: Chardonnay Vieilles Vignes, Domaine Lalande; 4,10/20

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

9,95



Wijntip: Pinot Noir, Mirassou; 5,85/28,75

Trio Villa Pastorie: een kleine portie kannibaal, 1 garnalenkroket met citroen en bieslookmayonaise en een kopje weeksoep

12,95



Wijntip: Sauvignon Blanc, Mas Ekun; 4,10/20,00

Soep:

Mosterdsoupe met 2 gelakte ribbetjes van Den Elshorst

9,50

Wijntip: Viognier, Domaine Bosquet; 4,85/23,75

V Weeksoep gemaakt van aanbod uit de streek

7,50

Hoofdgerechten:

V	Salade met linzen , oude schapenkaas van de Schaepsdyck, radicchio, zoete aardappel-crème en geroosterde pompoen <i>Wijntip: Carmenère, Santa Digna; 5,85/28,75</i>	14,50
V	Gekarameliseerde vijg met gebakken witlof, crème van witte bonen en knolselderij, citroenchips en gesuikerde walnoten <i>Wijntip: Verdejo, Marqués de Riscal; 5,75/28,25</i>	16,50
	Gekonfijte eendenbout uit Helvoirt, huisgemaakte zuurkool, sinaasappeljus en peterselie aardappelen <i>Wijntip: Crianza, Marqués de Riscal; 6,45/31,75</i>	19,50
	Hansjée (hachee van Hans), rode kool met appel en aardappelgratin <i>Wijntip: Cabernet Sauvignon, Carnivor; 6,95/34,25</i>	17,75
	Catch of the day	dagprijs
	Filet pur (165 gr) met gepofte ui, pommes dauphine met amandel en jus "Bordelaise" <i>Wijntip: Malbec, Arte de Argento; 5,40/26,75</i>	27,75
V	Vacherin Mont d'Or "au four" met brood, rauwkost en aardappeltjes om te dippen <i>Wijntip: Sauvignon de Touraine, Domaine de la Renaudie; 5,35/26,45</i>	per 2 pers 40,00
	Kannibaal : een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees (Belgische witblauw ras) met augurkjes sjalotjes, kappertjes en bieslook, met frietjes <i>Wijntip: Pinot Noir, Mirassou; 5,85/28,75</i>	17,50 
	Portie friet	2,95
	Toetjes:	
	Panna cotta van abrikoos met bitterkoekjes, boerenmeisjes en gemberroomijs <i>Wijntip: Petit Vendage, Saussignac; 4,70</i>	7,50
	Tiramisu a la Bart , mascarponemousse met espresso, arretjescake, ingemaakte sinaasappel en vanilleroomijs <i>Wijntip: Pedro Xeminez, Osborne; 4,75</i>	8,50
	Kaasplankje met vijf kazen van Fromagerie Guillaume en brood van Guillaume en Robèrt van Beckhoven <i>Wijntip: Port Fonseca 10 Years Old Aged in wood; 7,95</i>	13,50
	LEKKERS VOOR ONZE JONGE VRIENDEN VAN VILLA PASTORIE	
	Tomatensoep met balletjes	4,50
	Biefstuk met frietjes en salade	9,50
	Spaghetti Bolognese	7,50
	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

V Vegetarisch gerecht