

Deze zomer gaan onze koks weer aan de slag met de lekkerste producten van boerderijen uit de buurt.. Laat je verrassen door het lekkerste uit de streek, en geniet van de zomer in Tilburg-Bad!

Boterhammen

2 boterhammen van Desemenzo met tonijnsalade, gepocheerd ei van Lekkern'ei, gefrituurde wonton, furikakimayonaise en zoetzure groente **9,95**

V **Harissahummus** op vikingbrood met avocado, zoetzure rode ui en rucola **11**

 **Toast kannibaal** een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees (Belgisch witblauw ras) met augurkjes, sjalotjes, kappertjes en bieslook **13,95**

Boterham van de dag, wisselende boterham, vraag de bediening! **Dagprijs**

Salade geserveerd met brood en boter

V **Salade met 1000-dagenkaas** van de Ruurhoeve, bloemkoolcousous, zoetzure bloemkool, oesterzwammen van Zuiderzwam, popcorn, gerookte amandelen en truffelmayonaise **11,50**

Soep

V **Weeksoep** gemaakt van aanbod uit de streek **7,50**

Lunchplanken

Lunchplank voor 2 om samen te delen Soep van de week, boeren vleeskroket, eiersalade, kannibaal, groene salade, 4 plukbroodjes en desembrood **30**

Lunchplank voor 2 met garnalenkroket ipv boeren vleeskroket **35**

V **Vega lunchplank voor 2** om samen te delen Soep van de week, kaaskroket, Harissahummus, eiersalade, groene salade, 4 plukbroodjes en desembrood **25**

Warme lunchgerechten

 **Ambachtelijke garnalenkroketten** met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie op boterhammen van Desemenzo **15,95**

Ambachtelijke Belgische kaaskroketten met citroen, mosterdmayonaise en gefrituurde peterselie op boterhammen van Desemenzo **10,95**

Rundvleeskroketten met mosterdmayonaise op boterhammen van Desemenzo **10,50**

De Twijfelaar, maak je eigen combinatie uit twee kroketten **12,75**

Croque-Monsieur uit de oven; met ham en kaas van de boerderijen uit buurt, bechamel en gratineerd met Gruyère **11**

Croque-Madame een Croque-Monsieur met een gebakken hoeve-eitje erop **11,50**

 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 **14,95**



Deze zomer gaan onze koks weer aan de slag met de lekkerste producten van boerderijen uit de buurt.. Laat je verrassen door het lekkerste uit de streek, en geniet van de zomer in Tilburg-Bad!

Voorgerechten 10

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

V

Salade met 1000- dagenkaas van de Ruurhoeve, bloemkoolcouscous, zoetzure bloemkool, oesterzwammen van Zuiderzwam, popcorn, gerookte amandelen en truffelmayonaise

Gepekeld zalm met gepofte wilde rijst, mierikswortelmayonaise en verschillende soorten bieten



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



Trio Villa Pastorie een combinatie van kannibaal, garnalenkroket en een kopje weeksoep + 3.00

Hoofdgerechten 19

V

Vegetarische Curry met paprika, kikkererwten, zoete aardappel en kokos, geserveerd met vikingbrood

V

Tagliatelle met truffel, oesterzwammen van Zuiderzwam, gepocheerd ei van Lekkern'ei en Parmezaanse kaas



Kannibaal een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees (Belgische witblauw ras) met augurkjes, sjalotjes, kappertjes, bieslook. Geserveerd met friet

Schouderhaas van de BBQ met groene asperges, lauwwarme aardappelsalade en PX-jus

Catch of the day wisselend gerecht, vraag de bediening + 2.50

Portie friet 3.50

Toetjes 8.50

Chocoladeparfait van Belgische chocolade met pannacotta van pure chocolade en kalamansi, chocoladebiscuit en gezouten crumble

Aardbeien Romanov aardbeien met halfgeslagen room, merengue en vanille- roomijs van Crème de la crème

Pêche Melba met roodfruitcompote, frambozensorbet, amandelsabayon en gesuikerde amandelen

Kaasplankje met 5 kazens van Fromagerie Guillaume en brood van Guillaume en Robèrt van Beckhoven + 5.00

Stel je eigen 3-gangen
menu samen

35

