

Dinerkaart




Let op de Klassiekers van Villa Pastorie

Lekker van de herfst 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 **+1,5** 
Verdejo - Rueda do José Pariente 6,90

V Oude Rotterdamsche Geitenkaas met wortelcake, taggiasche olijven, lavasmayonaise, uienmarmelade en wortelchips
Pinot Grigio – Alto Adige 7,25

Pannacotta van eekhoortjesbrood met truffelmayonaise en crumble van walnoten, picalilly-sorbet en chips van kippenhuid
Viognier Gran Reserva – Tabali Pedregoso 5,35

Gepekeld kabeljauw met pickles van snijbiet, schorsenerenchips, aardpeercreme en passievrucht vinaigrette
Sauvignon Blanc – Spier Estate Discover 4,30

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


Trio Villa Pastorie: een kleine portie kannibaal, 1 garnalenkroket met citroen en bieslookmayonaise en een kopje weeksoep **+4,5** 
Chardonnay Reserve – Belleveaux 4,95

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

Hoofdgerechten **21,50**

V Krokante polenta met oesterzwammen van Zuiderzwam, geroosterde knolselderij, gefrituurde salie, hazelnoten en bieslook-olie
Chardonnay Reserve – Belleveaux 4,95

V Gnocchi met prei van de BBQ, pastinaak, uiencompote, gerookte amandelen en gorgonzola piccante
Pinot Grigio – Alto Adige 7,25

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, 1000-dagen kaas van de Ruurhoeve, broodcrouton en frietjes 
Chardonnay Reserve – Belleveaux 4,95 / Pinot Noir – Soli 5,60

Runderwang met aardpeer-crème, witlof, krokante aardappel, truffel, Pasham uit Tilburg en bieslook
Crianza Almansa – Bodegas Piqueras 4,60

Runderentrecôte met tamarinde, spruitjes, pinda's en kikkererwten geserveerd met platbrood en harissa-yoghurt
Tempranillo – Ribera del Duero do Sembro 6,75

Zeeduivel met hachee, uicompote, pommes bouchon, geroosterde knolselderij en hachee-jus **+2,5**
Primitivo Gran Sasso – Farnese Vini 4,25 (licht gekoeld)

Catch of the day

Portie friet **3,50**

Toetjes **8,50**

Merenguentaartje met lemoncurd, roodfruit compote en karamelroomijs van Crème de la Crème
Muscat de Rivesaltes – Poudroux 4,70

Lopend chocoladetaartje met steranijs saus en vanille roomijs van Crème de la Crème
Muscat de Rivesaltes – Poudroux 4,70

Kokosmousse met mangocompote, witte chocolade schotsen en mangosorbet
Moscato – Deakin 4,10

Kaasplankje met 5 kazen van Fromagerie Guillaume en brood van Guillaume **+5**
en Robèrt van Beckhoven
Pedro Xeminez 4,85 / Port Special Tawny 10 years 8,50

LEKKERS VOOR ONZE JONGE 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

V Vegetarisch gerecht