



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.

Boterhammen van Broodheeren:

	2 boterhammen met tonijnsalade, avocado-groene curry crème, gedroogde Pasham uit Tilburg en een 6 minuten eitje van Vermeulen uit Riel Viognier Gran Reserva – Pedregoso Tabali 5,35	11	
V	2 boterhammen met kaassalade van duizend dagen kaas van de Ruurhoeve, bleekselderij, en rettich Chardonnay Reserve – Belleveaux 4,95	11,50	
	Toast kannibaal; een typisch Belgisch gerecht van rauw rundvlees (Belgisch witblauw ras) met augurkjes, sjalotjes, kappertjes en bieslook Chardonnay Reserve – Belleveaux 4,95 / Pinot Noir – Soli 5,60	13,95	
	2 boterhammen met entrenelly van de Walhoeve, truffelmayonaise, rucola en gerookte amandelen (supplement eendenleverkrullen +4,50) Primitivo Gran Sasso – Farnese Vini 4,25	11,50	
	Boterham van de dag		dagprijs

Salade geserveerd met brood en boter:

V	Geroosterde knolselderij, groene linzen, balsamico-vinaigrette, Oude Rotterdamsche Geitenkaas en gesuikerde pecannoten Grüner Veltliner – Gruber Röschitz 5,90	12,50	
---	--	-------	--

Lunchplanken:

	Lunchplank voor 2 om samen te delen: Soep van de week, boeren vleeskroket, tonijnsalade, entrenelly van de Walhoeve, groene salade, blond en bruin desembrood van Broodheeren Pinot Noir – Soli 5,60 / Pinot Grigio – Alto Adige 7,25	voor 2 personen 30	
	Lunchplank voor 2 met garnalenkroket ipv boeren vleeskroket Sauvignon Blanc – Spier Estate Discover 4,30	voor 2 personen 40	
V	Vega lunchplank voor 2 om samen te delen: Soep van de week, kaaskroket, hummus, kaassalade van duizend dagen kaas van de Ruurhoeve, groene salade, blond en bruin desembrood van Broodheeren Chardonnay Reserve – Belleveaux 4,95	voor 2 personen 25	

Soep

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

Warme lunchgerechten:

- Garnalenkroket met desemboterham, citroen, gefrituurde peterselie en bieslookmayonaise 1 st 10,75
Verdejo - Rueda do José Pariente 6,90 2 st 19,50 
- V** Kaaskroket met desemboterham en mosterdmayonaise 1 st 8,50
Chardonnay Reserve - Bellevaux 4,95 2 st 15
- Rundvleeskroket met desemboterham en mosterdmayonaise 1 st 6,50
Crianza Almansa – Bodega Piqueras 4,60 2 st 12
- Croque-Monsieur uit de oven; met ham en kaas van de boerderijen uit buurt, bechamel en gegratineerd met Gruyère 11,00
(met een eitje erop +1)
Chenin Blanc, Chardonnay – Spier Estate Discover 4,20 
- Croque-Kimchi uit de oven; met ham en kaas van de boerderijen uit buurt, kimchi gemaakt door Rensar, bechamel en gegratineerd met Gruyère 12,50
(met een eitje erop +1)
Chenin Blanc, Chardonnay – Spier Estate Discover 4,20 
- Een “Ralphie” voor wie niet kiezen kan tussen het beste Belgische van Villa Pastorie: 17,45
1 ambachtelijke garnalenkroket met citroen, bieslookmayonaise en gefrituurde peterselie, en een kleinere variant van onze kannibaal
Chardonnay Reserve – Belleveaux 4,95 / Pinot Noir – Soli 5,60
- Vidééke; pasteitje met ragout van kip, bosui en champignons geserveerd met friet en mayonaise 12,50
Chardonnay Reserve – Belleveaux 4,95
- Kids**
- Boterham voor de kids: keuze uit kaas, Nutella, jam of pindakaas 3,50
Tosti van casinobrood met ham en kaas 5,50
Rundvleeskroket met boterham en mosterdmayonaise 5,50

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

- V** Vegetarisch gerecht