

LUNCHEN IN HUISELIJKE SFEER

Welkom bij Lunchrestaurant l'Auberge de Neercanne.
Chef de cuisine Raymond Remmen, gastheer Leo Smeijers
en hun team heten u van harte welkom.

Met veel enthousiasme werken wij met seizoensgebonden,
regionale en hoofdzakelijk biologische producten.
Voor zover mogelijk komen deze producten uit de eigen tuin,
gelegen achter de l'Auberge.

Gaat u gerust een kijkje nemen.
Misschien treft u daar zelfs een van onze enthousiaste vrijwilligers,
die u alles kunnen vertellen over de vele soorten (vergeten)
groenten die er met veel passie,
plezier en ook volledig biologisch worden geteeld.

Wist u dat wij dagelijks ons eigen zuurdesembrood bakken?
"Ons desem viert inmiddels zijn 16e verjaardag". Proef het verschil!

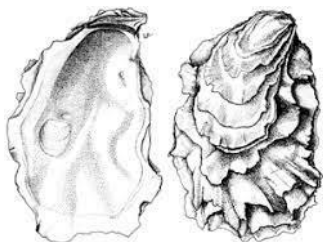
Mocht u dieetwensen hebben, dan horen wij dat graag.

Het hele team van l'Auberge de Neercanne
wenst u een fijne maaltijd

DE NEERCANNE
L'Auberge



CREUSE OESTERS



Heeft u zin in heerlijke oesters als voorgerecht
of als extra bij uw aperitief?

Marja Reitsma, onze oester specialist,
heeft de beste van het moment geselecteerd.
Vraag gerust waar ze vandaan komen!

Wij serveren dit graag!

Per 3	12,-
Per 6	23,-
Per 12	40,-

LUNCHMENU BIB GOURMAND

VOORGERECHT

Bloedworst met buikspek van Kuusj,
compôte van appel en chutney van rode biet

of

Gerookte paling met Waldorf salade,
vinaigrette van geroosterde knolselderij

HOOFDGERECHT

Patrijs met savooiekool,
gebakken paddenstoelen en jus

of

Op de huid gebakken schelvisfilet met geroosterde wortels
en een schuimsaus van nootmuskaat

PRE-DESSERT

Op een lepel geserveerde Vacherin Mont d'Or
met ons appelbrood (6,-)

DESSERT

Assortiment van 5 kazen
(suppl. 5,-)

of

Tarte Tatin van appel met een ganache van stroop,
ijs en een mousse van Calvados

3-Gangenmenu 39,-

Wijn-arrangement met bijpassende wijnen 30,-
3 glazen bijpassende wijn en water (zonder aperitief)

Omdat wij met dagverse producten en groentes uit eigen moestuin werken kunnen gerechten aangepast zijn

VOORGERECHTEN

Aan tafel gesneden gerookte zalm met
geroomde zuurkool en witte wijnsaus
18,-
kan ook als tussengerecht

Onze eigen "Sjink" op toast met een
gepocheerd ei en mousseline saus
17,-

Brabantse grijze boekweit met met Oerbiet uit eigen tuin
en een luchtige mouse van yoghurt
15,-

Coquille St'Jacques met buikspek,
geroosterde bloemkool en citroenverbena
18,-

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauw op
Raymond's eigenwijze wijze
28,-

Gebakken Nederlandse Hertebief
met kweeperen sherry saus en herfst groenten
28,-

Krokante gnocchi met walnoot, verschillende bereidingen van
schorseneer en warme salade van savooiekool en appel
23,-

DESSERTS

PRE-DESSERT

Op een lepel geserveerde Vacherin Mont d'Or
met ons appelbrood
6,-
(met wijn 11,-)

Assortiment van 5 kazen
geselecteerd door onze
kaasaffineurs "Van Tricht" uit Antwerpen
€ 15,-
(menu suppl. 5,-)

Tarte Tatin van appel met een ganache van stroop,
ijs en een mousse van Calvados
(dessert menu)
12,-

Crème brûlée met vanille-ijs
10,-

Café glacé,
vanille-ijs met sterke koffie, koffielikeur
en half geslagen room
14,-

Baba met Limoncello,
citroensorbet overgoten met schuimwijn
14,-