

L' Auberge

DE NEERCANNE

LUNCHEN BIJ L'AUBERGE DE NEERCANNE

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 regionale en
hoofdzakelijk biologische en seizoensgebonden producten.
We streven er na een ambachtelijke keuken te hanteren.

Veel van onze producten komen uit de eigen tuin,
Deze is gelegen achter de l'Auberge, neem hier gerust een kijkje
misschien komt u nog wel een van onze vrijwilligers tegen die u
graag extra informatie willen geven over onze moestuin
of onze bijen volken die onze honing verzorgen.
Tevens zijn trots op fijne samenwerkingen met verschillende
lokale leveranciers uit de Jekervalei.

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

Wij houden graag rekening met uw allergieën.



'LEVE DE JEKER'

'LEVE DE JEKER'

Een initiatief waarbij we zowel de Nederlandse
alsook de Belgische gemeenschap willen verbinden.
Een gedeelde visie op de toekomst waarbij we op basis van de
drie pijlers, ecologisch, economisch en sociaal
grensoverschrijdend alle belanghebbende binnen het Jekerdal
willen betrekken
in een gedeeld rentmeesterschap voor onze omgeving.
Als gemeenschap willen wij van elkaar leren, inspireren
en elkaar motiveren om samen voor het beste resultaat te gaan
door samen goede keuzes te maken.
Voor nu en de toekomst van onze prachtige omgeving.
Zo nemen we onze verantwoordelijkheid
naar de volgende generatie.

Door samenwerking heeft bijvoorbeeld ons zuurdesembrood
inmiddels een "Footprint" van minder dan 1000 stappen.

Omdat wij met dagverse producten en groenten, veelal uit eigen moestuin werken kunnen gerechten gewijzigd zijn

**LUNCHMENU
BIB GOURMAND**

VOORGERECHT

Runderrosbief met gelakte runderborst,
een schuim van knolselderij en zwarte knoflook

of

Lamellen van Skrei kabeljauw,
crème van Botarga, kokkels en zuring scheuten

EXTRA TUSSENGERECHT

De hele witlof met Belper Knolle kaas
en een zachte Béchamelsaus

(14,-)

HOOFDGERECHT

Mechelse koekoek met een vidé van de bouten,
daslook en spinazie

of

Gebakken rog vleugel met gestoofde prei,
witte wijn saus en kappertjes

DESSERT

Assortiment van 5 kazen

(suppl. 6,-)

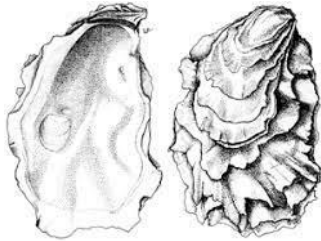
of

Bloedsinaasappel met sabayon van Cointreau

3-gangenmenu 45,-

Wijn-arrangement met bijpassende wijnen 32,-
3 glazen bijpassende wijn en water (zonder aperitief)

CREUSE OESTERS



**Creuse oesters
met citroen
en vinaigrette van Cabernet Sauvignon**

4,50 euro per stuk

te bestellen vanaf twee stuks

Omdat wij met dagverse producten en groenten, veelal uit eigen moestuin werken kunnen gerechten gewijzigd zijn

OESTERS



Creuse oesters
per stuk
4,50

VOORGERECHTEN

Aan tafel gesneden gerookte zalm met
geroomde zuurkool en witte wijnsaus
19,-

Wijngaardslakken met pesto van peterselie,
duxelles van champignons en een warme crème van oude kaas
18,-

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

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Skrei kabeljauw op
Raymonds eigen wijze
31,-

Entrecôte van het dubbel doel Holsteiner rund
met Madeira saus
31,-

Chinese kool in zijn geheel bereid
met een saus op basis van haveremelk met karwij en foelie
24,-

PRE-DESSERT

Assortiment van 5 kazen
geselecteerd door onze
kaasaffineurs "Van Tricht" uit Antwerpen
€ 17,-
(menu suppl. 6,-)

DESSERTS

"Tarte Tatin" van appel met ijs
en een Calvados schuim
14,-

Crème brûlée met vanille-ijs
12,-

"Café glacé"
vanille-ijs met sterke koffie, koffielikeur
en half geslagen room
15,-

Bloedsinaasappel met sabayon van Cointreau
15,-