

# 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 en toewijding werken wij  
in onze keuken met seizoensgebonden, regionale  
en hoofdzakelijk biologische producten.

Voor zover het mogelijk is,  
komen deze producten uit eigen tuin,  
of uit de directe omgeving.

Wij streven naar een ambachtelijke keuken.

Het team van l'Auberge de Neercanne  
wensst u een fijne lunch toe.

Mocht u dieetwensen hebben, dan horen wij dat graag.



## 'LEVE DE JEKER'

'Leve de Jeker' is een initiatief waarbij wij de Nederlandse en de  
Belgische gemeenschap in het Jekerdal verbinden.

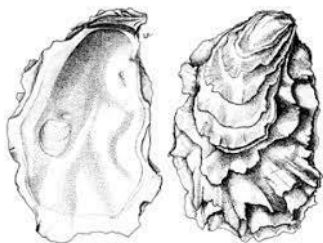
Door een gedeelde toekomstvisie waarbij we op basis van de  
drie pijlers, ecologisch, economisch en sociaal  
grensoverschrijdend alle belanghebbende binnen het Jekerdal  
gaan samenwerken aan een gedeeld rentmeesterschap  
over onze omgeving.

Als gemeenschap willen wij van elkaar leren, inspireren en  
elkaar motiveren om samen voor het beste resultaat te gaan en  
om samen die keuzes te maken voor nu  
en de toekomst van onze prachtige omgeving.  
Zo nemen we onze verantwoordelijkheid  
naar de volgende generatie.

Door deze samenwerking heeft 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

## 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.  
Vandaar kan de herkomst verschillen per seizoen,  
vraag gerust waar ze vandaan komen!

Oesters 4 euro per stuk,

te bestellen vanaf twee.

Laat ons weten hoeveel u er wenst.

## LUNCHMENU BIB GOURMAND

### VOORGERECHT

Salade de fenouil et de céleri  
avec Speck d'Asiago

ou

Haddock mariné et cuit à point  
avec du lait de tigre et une sélection de tomates

### EXTRA TUSSENGERECHT

zacht gegaarde mosselen met knoflook  
(14,-)

### HOOFDGERECHT

Dikke lende van het kalf met zacht pikante saus  
van gezouten citroen

of

Scholfilet met Oost-Indische kers,  
Saus "pain perdu"

### DESSERT

Assortiment van 5 kazen  
(suppl. 6,-)

of

Biologische aardbeien van Edith Boëne  
met siroop van hibiscus, ijs en mascarpone crème

3-Gangenmenu 41,-

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

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

## VOORGERECHTEN

Caesar salade aan tafel bereid,  
"Mechelse Koekoek", ansjovis  
en verschillende bereidingen van buikspek  
19,-

Onze eigen "Sjink" op toast met gepocheerd ei  
en mousseline-saus  
18,-

Jekerdal bieten met frambozen  
en een crème van feta kaas  
16,-

Salade van venkel met Canner kreeft  
en een gefrituurde courgette bloem  
20,-

## HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauw op  
Raymond's eigenwijze wijze  
30,-

Entrecote van het "Holstein" dubbeldoel rund  
met Béarnaisesaus en dikke frieten  
31,-

Terrine van aardappel met gestoofde artisjok  
en een bouillon van laurier  
26,-

## PRE-DESSERT

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

## DESSERTS

Biologische aardbeien van Edith Boëne  
met siroop van hibiscus, ijs en mascarpone crème  
(dessert menu)  
12,-

Crème brûlée met vanille-ijs  
11,-

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

Crèmeux van witte chocolade en vlierbloesem  
met zomerfruit van Edith Boëne en yoghurt ijs  
15,-

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