

# 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.

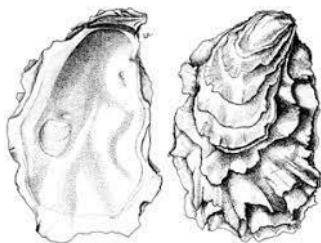
Door een gedeelde toekomstvisie waarbij we op basis van de  
drie pijlers, ecologisch, economisch en sociaal  
grensoverschrijdend alle belanghebbende binnen het Jekerdal  
gaan samenwerken aan een gedeeld rentmeesterschap  
over onze omgeving.

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



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

**4,50 euro per stuk**

te bestellen vanaf twee stuks

## **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**

**Boerderij eend, filet en bout  
met gefermenteerde pruimen**

of

**Roodbaarsfilet met boterjus  
met zachte ansjovis**

### **DESSERT**

**Assortiment van 5 kazen  
(suppl. 6,-)**

of

**Bittere chocolade met Bramen, appel en ijs**

**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

## OESTERS

Creuses oesters  
met citroen en vinaigrette van Cabernet Sauvignon  
4,50 euro per stuk  
te bestellen vanaf twee stuks

## VOORGERECHTEN

Aan tafel gedraaide Steak Américain  
met zijn garnituren  
19,-

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

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

Diverse tomaten uit de moestuin  
met verse buratta op chutney van de laatste oogst 2021  
18,-

## HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauw op  
Raymond's eigenwijze wijze  
30,-

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

Venkel-risotto, venkelsalade met groene appel  
en een schuim van gebrande citroen  
24,-

## PRE-DESSERT

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

## DESSERTS

Bittere chocolade met Bramen, appel en ijs  
(dessert menu)  
12,-

Crème brûlée met vanille-ijs  
11,-

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

Combinatie van verschillende meloenen met ijs  
en een sabayon van Martini  
15,-

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