

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
winst u een fijne maaltijd

Wij houden graag rekening met uw allergieën.
Helaas kunnen geen rekening houden met
vegan gerechten buiten onze kaart.



'LEVE DE JEKER'

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

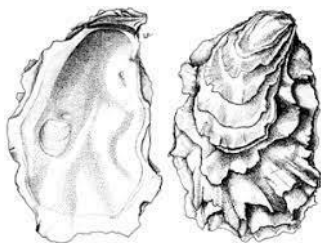
Door een gedeelde toekomstvisie waarbij we op basis van de
drie pijlers, ecologisch, economisch en sociaal
grensoverschrijdend alle belanghebbende binnen het Jekerdal
gaan samenwerken aan een gedeeld rentmeesterschap
over onze omgeving.

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 van venkel en bleekselderie
met speck d'Asiago

of

Gerookte paling met Waldorf salade,
vinaigrette van geroosterde knolselderij

EXTRA TUSSENGERECHT

zacht gegaarde mosselen met knoflook
(14,-)

HOOFDGERECHT

Patrijs met savooiekool,
gebakken paddenstoelen en jus

of

gebakken Leng met spitskool
en een botersaus

DESSERT

Assortiment van 5 kazen
(suppl. 6,-)

of

Gepocheerde peer met kletskep,
ijs en chocolade schuim

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 gesneden gerookte zalm met
geroomde zuurkool en witte wijnsaus
20,-
kan ook als tussengerecht

Bloedworst met crème van pastinaak en
een vinaigrette van bieten
17,-

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

Coquille St Jacques met buikspek
geroosterde bloemkool en citroenverbena
21,-

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauw op
Raymond's eigenwijze wijze
30,-

Gebakken Nederlandse hertenbief
met kweeperen en sherrysaus
32,-

Venkel-risotto, venkelsalade met groene appel
en een schuim van gebrande citroen
25,-

PRE-DESSERT

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

DESSERTS

Gepocheerde peer met kletskep,
ijs en chocolade schuim
(dessert menu)
12,-

Crème brûlée met vanille-ijs
12,-

"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