



# Abshoven

MENUKAART





## Openingstijden

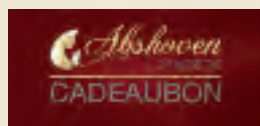
### Dinsdag t/m zaterdag:

11:00 tot 19:00 uur, keuken geopend tot 18:30

### Zondag:

10:00 tot 20:00 uur, keuken geopend tot 19:00

Cadeau-idee?



## Abshoven als feestlocatie

's Avonds toveren wij voor besloten gezelschappen het pand om tot prachtige feestlocatie! Abshoven leent zich uitstekend voor bijvoorbeeld uw bruiloft, verjaardag of een personeelsfeest!

## High Tea

Vanaf 8 personen. Dinsdag t/m zaterdag. Vraag naar de mogelijkheden.

## Brasserie Abshoven

Tel: 046-2045028

info@brasserieabshoven.nl

Facebook: Brasserie Abshoven

Wachtwoord: brasserie



[www.brasserieabshoven.nl](http://www.brasserieabshoven.nl)

## Geschiedenis

Heel vroeger was Abshoven een herenboerderij. In 1253 kwam het in het bezit van de **abdij van Val Dieu** en in de loop van de tijd werd de hoeve uitgebouwd. Onder de **abt Du Bois** werden in 1715 de grote schuur en het herenhuis gebouwd. Een stuk voorgevel van het herenhuis staat nog overeind. Daaraan hangt nu de **wapenstein** van toen, zichtbaar vanaf het terras. Delen van de mergelstenen kelder onder de ruïne, stammen vermoedelijk uit de 15<sup>e</sup>/16<sup>e</sup> eeuw. De **Engelse tuin** werd pas rond 1825 aangelegd en is inmiddels weer toegankelijk.



Abshoven werd een **klooster** toen het in 1901 werd gekocht door de uit Frankrijk afkomstige **Zusters Dienaressen van het hart van Jezus**. Hun zendingsdoel was 'de eerherstellende aanbidding van het Heilig Sacrament'. Daarvoor is in 1909 de neogotische **kerk/kloosterkapel** gebouwd, waarin nu de brasserie gevestigd is.

De opvang van weeskinderen en het opvoeden van jongeren was nog een doel. In 1921 opende **Huize Abshoven** en in 1966 kwam de interne Xaverius-school. Abshoven breidde uit. Met behulp van een actie van Toon Hermans werden





in 1971 in het park **zes paviljoens** en een gemeenschapshuis gebouwd, voor de opvang van 72 kinderen. De **Xaverius SMOK-school** werd los bijgebouwd. Abshoven werd een stichting. De zusters trokken zich langzaam terug en de invloed van leken werd groter. Later werden kinderen door verandering van tijd en beleid opgevangen in gezinssituaties.



In 1986 vertrokken de laatste drie zusters uit Abshoven. De paviljoens werden gesloopt om kraken te voorkomen, zodat ook het park verkocht kon worden (1988). Het klooster stond daarna jarenlang leeg.

Abshoven werd in 1995 verwoest door een **grote brand**. In 1999 werd het vervallen klooster grotendeels afgebroken. De restanten van de kerk bleven als gemeentelijk monument overeind.



In 2011 begon de verplichte **restauratie** van de kerk, het aangelegen zusterhuis, de middeleeuwse kelder en de Engelse tuin, door projectontwikkelaar Meulenbouw (inmiddels projectontwikkelaar Jongen). In 2013 kocht René Joosten het kerkgedeelte. Frank Bessems en Jo Reinders kochten het aangelegen zusterhuis/ kloostergedeelte voor hun kantoorpand.

Broer en zus Bram en Tessa Vos maakten de kapel tot **brasserie** en openden op 3 juni 2014 de deuren!

Meer weten? Het **boek** 'Monografieën uit het land van Sittard; Abshoven, wel en wee van een monument en zijn bewoners', is bij ons te koop voor de reguliere winkelprijs van €24,-

## Soepen

Huisgemaakt en geserveerd met molenaarsbrood en roomboter

<b>Tomaten-crèmesoep</b>	5.50
<b>Dwars door de tuin-soep</b>	5.50
<b>Franse uiensoep</b> , gegratineerd	6.00
<b>Soep van de dag</b>	5.50

**Kleine soepen** als voorgerecht

Met een stukje molenaarsbrood en roomboter

<b>Kleine soep naar keuze</b>	4.20
<b>Kleine gegratineerde uiensoep</b>	4.60

## Tosti's

Standaard met wit brood. Meerprijs molenaarsbrood €0.50

<b>Ham-kaas</b>	5.50
<b>Hawai</b>	6.00
<b>Pater Karel</b>	6.50
Met mozzarella, pesto en tomaat	
<b>Abshoven</b>	7.50
Met gerookte zalm, brie en een yoghurttillesaus	

## Uitsmijters

Met 3 scharreleieren. Standaard met wit brood.

Meerprijs molenaarsbrood €0.50

**Ham-kaas** 6.50

**Ham-kaas-spek** 7.00

**Royal** 8.00

Met ham, kaas, en gebakken rode ui, champignons, paprika en spek

**Uitsmijter 't geit** 8.50

Uitsmijter met geitenkaas en spek

**Boerenomelet** 9.00

Met molenaarsbrood, rode ui, paprika, lente-ui, champignons, tomaat en aardappel

## Broodjes

Vers afgebakken Barra broodje. Ook mogelijk op molenaarsbrood

**Gezond** 5.50

Met ham, kaas, sla, komkommer, tomaat, ei en een yoghurt dressing

**Oude kaas** 5.50

Met appelstroop en sla

**Broodje serranoham** 7.00

Met balsamicodressing, sla, zongedroogde tomaatjes en pijnboompitten



**Tonijn** 7.00

Met huisgemaakte tonijnsalade met rode ui, ei, kappertjes en gele paprika

**Brie** 7.00

Lauwwarm, met honing en walnoten

**Rundercarpaccio** 7.50

Met babyleafsla, pijnboompitjes, Grana Padano-kaas, zongedroogde tomaatjes en truffelmayonaise

**Gerookte zalm** 8.00

Met roomkaas, rode ui en kappertjes

**Kroketten met brood** 7.50

Twee bourgondische kroketten op wit en molenaarsbrood, met mosterd

**Pulled pork** 8.50

Langzaam geeraard, gekruid varkensvlees, met rode ui

**Zusterbroodje** 8.00

Met huisgemaakte tapenade, champignons, rode ui, paprika en tomaat. Gegratineerd

**Kloosterbroodje** 8.50

Molenaarsbrood met huisgemaakte tapenade, kaas, salami, champignons, ui, paprika, tomaat, en peperoni. Gegratineerd

**Elk uurtje** 11.50

Klein soepje naar keuze, wit brood en molenaarsbrood, bourgondische kroket, ham, kaas, gekookt eitje en huzarensalade

## Salades

Geserveerd met molenaarsbrood en roomboter

<b>Kip</b>	10.50
Met lauwwarme kipfilet, ei, tomaat, komkommer, cashewnoten, croutons, rode ui en een balsamicodressing	
<b>Rundercarpaccio</b>	11.50
Met babyleafsla, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, Grana Padano-kaas en truffelmayonaise	
<b>Abdij</b>	11.50
Met serranoham, meloen, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en een balsamicodressing	
<b>Val Dieu</b>	12.50
Val Dieu-kaas, appel, walnoten, lente-ui en honingmosterddressing	
<b>Geitenkaas</b>	13.50
Met walnoten, spek, avocado, lente-ui en een yoghurt dressing	
<b>Gerookte eend</b>	14.50
Met sinaasappeldressing, cranberry's, lente-ui en paprika	
<b>Trio van vis</b>	15.50
Met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade en gerookte forel	

**Kleine salades** als voorgerecht/bijgerecht

Geserveerd met een stukje molenaarsbrood en roomboter

<b>Kleine gemengde salade</b>	3.80
<b>Kleine tonijnsalade</b>	5.80
<b>Kleine carpacciosalade</b>	7.20



## Warme gerechten

Geserveerd met een kleine salade

<b>Kippenpasteitje</b>	9.00
Goedgevulde ragout met mals draadjesvlees	
<b>Pulled pork burger</b>	10.50
Met frites	
<b>Schnitzel</b>	11.00
Varkensschnitzel met frites en champignonroomsaus, peperroomsaus of jagersaus	
<b>Limburgs zuurvlees</b>	11.50
Van rundvlees, met frites	
<b>Vegetarisch 'zuurvlees'</b>	11.50
Met frites, op basis van quorn	
<b>Saté van de haas</b>	13.50
Huisgemarineerd, met frites, gebakken uitjes, kroepoek en atjar	
<b>Vispotje</b>	15.00
Met botervis, garnalen en zalm in een romige wittewijnsaus.	
<b>Zalmfilet</b>	16.50
Op de huid gebakken, met frites, fijne kruiden en warme groenten	
<b>Kogelbiefstuk</b>	17.50
Met frites, warme groenten en keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of kruidenboter	
<b>Lamskoteletten</b>	18.50
Met frites, rode portsaus en warme groenten	
<b>Kindermenu</b>	6.50
Met een frikandel of kroket, met frietjes, appelmoes en sla	

## Borrelgarnituur

**Molenaarsbrood kruidenboter** 4.30

**Molenaarsbrood tapenade** 4.80

**Broodplank** 6.70

Met kruidenboter, huisgemaakte tapenade, molenaarsbrood en een Spaanse baguette

**Bitterballen**, 10 stuks, met mosterd 5.00

**Snackmix**, 12 stuks met mayonaise en curry 6.00

**Nacho's**, met gesmolten kaas en dipsaus 7.00

**Kaasplankje** 11.50

Met 3 soorten kaas, olijfsjes, druiven, molenaarsbrood en Canisiusstroop

**Tapasplank** 13.50

Met peppadews, pittige kipvleugeltjes, geitenkaas met honing, dadels met spek, gefrituurde uienringen en olijven, met 2 sausjes, molenaarsbrood en boter

## Gebak

Standaard met slagroom

**Huisgemaakte vlaai** 2.80

**Brusselse wafel**, met warme kersen 3.50

**Chocoladegebak** 3.50

**Appeltaart**, met een bolletje vanille-ijs en vanillesaus 4.30

## Warme dranken

<b>Koffie/espresso</b>	2.00
<b>Cappuccino</b>	2.20
<b>Latte macchiato/koffie verkeerd</b>	2.40
<b>Koffie Hazelnoot</b>	2.60
<b>Cappuccino Vanille</b>	2.80
<b>Latte Karamel</b>	3.00
<b>Limburgse koffie</b> , met Els	5.50
<b>Irish koffie</b> , met Ierse Whiskey	5.50
<b>French koffie</b> , met Grand Marnier	5.50
<b>Spanish koffie</b> , met Tia Maria	5.50
<b>Italian koffie</b> , met Amaretto	5.50
<b>Thee</b> , Lipton exclusive selection	2.00
<i>Soorten: Earl grey, English breakfast, Citroen, Rooibos, Groene thee, Bosvruchten, Perzik-mango</i>	
<b>Verse muntthee</b>	2.80
<b>Verse muntthee</b> , met honing	3.00
<b>Warme chocomel</b> , De enige èchte	2.20
<b>Warme chocomel</b> , De enige èchte, met slagroom	2.60



## Frisdranken

<b>Pepsi cola</b>	2.00
<b>Pepsi max</b>	2.00
<b>Sourcy rood</b>	2.00
<b>Sourcy blauw</b>	2.00
<b>Sourcy citron</b>	2.20
<b>Lipton Ice tea sparkling</b>	2.20
<b>Lipton Ice tea green</b>	2.20
<b>7-up</b>	2.00
<b>Sisi orange</b>	2.00
<b>Bitter lemon</b> , Royal Club	2.20
<b>Tonic</b> , Royal Club	2.20
<b>Cassis</b> , Royal Club	2.20
<b>Jus d'orange</b> , Royal Club	2.20
<b>Appelsap</b> , Royal Club	2.20
<b>Tomatensap</b> , Royal Club	2.20
<b>Vers sinaasappelsap</b> , 100% sap	2.80
<b>Schulp; biologisch</b> , 100% sap	2.80
Peer, appel-vlierbes of appel-aardbei	
<b>Fristi/Chocomel</b> , De enige èchte	2.20
<b>Fles Sourcy rood/blauw</b> 0.75l	4.50

## Bieren van het vat

<b>Brand, 18cl</b> fluitje	2.00
<b>Brand, 25cl</b> voetglas	2.50
<b>Brand Weizen, 30cl</b>	3.50
<b>Affligem Blond, 30cl</b>	3.50
<b>Affligem Dubbel, 30cl</b>	3.50

## Bieren op fles

<b>Amstel Radler 0.0%</b>	2.80
<b>Amstel Malt 0.0%</b>	2.80
<b>Erdinger 'alcoholvrij' 0.5%</b>	3.30
<b>Kriek, St. Louis</b>	3.30
<b>Liefmans Fruitesse</b>	3.50
<b>Palm</b>	3.00
<b>Leffe blond</b>	3.50
<b>Affligem Triple</b>	3.80
<b>Val Dieu La Brune</b>	3.80
<b>Val Dieu La Triple</b>	3.80
<b>Brugse Zot, blond</b>	4.00
<b>Tripel Karmeliet</b>	4.20
<b>La Chouffe Houblon I.P.A.</b>	4.50

# Wijnen

## Huiswijnen per glas

<i>Wit</i>	3.50
Mas Ekun, Sauvignon Blanc, Chili	
<i>Rood</i>	3.50
Mas Ekun, Cabernet Sauvignon, Chili	
<i>Rosé</i>	3.50
Allure, Bobal Rosado, Spanje	
<i>Zoet</i>	3.50
Sonnengarten Kellerei, Duitsland	

## Wijnen per glas of fles

<i>Wit</i>	4.30
Domaine Lalande Chardonnay, Frankrijk	
<i>Rood</i>	4.30
Domaine Lalande Merlot, Frankrijk	

## Wijnen per fles

<i>Wit</i> , Peter & Peter, Riesling Mosel, Duitsland	28.50
<i>Rood</i> , Carnivor, Cabernet Sauvignon, Californië	28.50

<b>Port</b> , rood/wit	2.80
<b>Sherry</b> , dry/medium dry	2.80
<b>Sekt</b> , Schlumberger White Secco, methode traditional, 20cl (2 glazen)	7.40
<b>Aperol Spritz</b>	4.50



## Ijsjes

Met slagroom

**Chocodroomcoupe** 5.90

Chocolade- en vanille-ijs, chocotopping en chocoladesnippers

**Cookie-karamelcoupe** 5.90

Karamel-, cookie- en vanille-ijs, karameltopping en -blokjes

**Nootzaakcoupe** 5.90

Karamel- en vanille-ijs, karameltopping, verschillende noten

**Amarena-kersencoupe** 5.90

Amarenakersen- en vanille-ijs, amarenakersen

**Bosvruchtencoupe** 5.90

Met vanille- en bosvruchten ijs en bosvruchten

**Aardbeiencoupe, seizoensgebonden** 6.30

Met verse aardbeien, vanille- en aardbeienijs en aardbeientopping

**Crème brûlée** 5.50

Met chocolade-ijs en vanillesaus

**Pater Karel ijskoffie, seizoensgebonden** 3.50

Koude koffie met bol roomijs erin en slagroom erop

**Kleine ijsjes** 4.50

Keuze uit één van bovenstaande ijsjes,  
maar dan met 2 i.p.v. 3 bolletjes!

**Kinderijsjes** aardbei of chocolade 4.00



[www.brasserieabshoven.nl](http://www.brasserieabshoven.nl)