



Onze Eetkaart


Gerechten van deze kaart zijn te bestellen tot 20:00 uur.

 vegetarische gerechten  glutenvrij mogelijk

Broodjes en Boterhammen

 **BROODJE GEZOND** 10.50

 Baguette met kaas, ham, sla, tomaat, komkommer, ei en huisgemaakte remouladesaus.

 **BROODJE OUDE KAAS** 9.60

Rustieke bol met oude kaas, tomaten-chutney en gemarineerde spinazie.

 **BROODJE TONIJSALADE** 10.20

Baguette met gemengde sla, huisgemaakte tonijsalade, augurk en rode ui.

 **BOTERHAM GEROOKTE FOREL** 12.70

Gerookte forel en huisgemaakte heksenkaas met sla, rode ui en kappertjes

 **BROODJE 'OËT DE AOVE'** 10.40

Baguette met huisgemaakte salsasaus, ham, salami, champignons, rode ui en kaas overbakken.

KLEP SANDWICH 14.90


Tarwe casinobrood met gemarineerde kip, met een saus van ons *eigen Kloosterbier Paeterke Döbbel*, spek, sla, tomaat en ei.

BOTERHAMMEN MET 2 KROKETTEN 12.80

2 Heerlijke Croquette van eerlijk en verantwoord Belgisch rundvlees, gemaakt door Kellenaers Croquetten uit Venlo. Geserveerd met mosterd, huisgemaakte koolsla met Zwartwater Brood.

BROODJE BOURGONDISCHE GEHAKTBAL 11.10

Heerlijke, kruidige huisgemaakte gehaktbal in bier-jus, geserveerd op een rustieke bol met daarbij een saus van ons *eigen Kloosterbier Paeterke Döbbel* en huisgemaakte koolsalade geserveerd met echte mayonaise.

 **TOSTI** 8.50

Zwartwaterbrood met kaas of ham-kaas, Heinz ketchup en huisgemaakte koolsalade.

PANINI KIP-AVOCADO-KAAS 12.50

Gegrilde panini gevuld met gemarineerde kip, avocado crème en kaas. Geserveerd met slagarnituur.


KLEP LUNCH PROEVERIJ 15.50

- Soep naar keuze
- Rundvlees Croquette
- Kleine Sandwich

Salades

Geserveerd met Zwartwaterbrood van Bakkerij Fleuren en roomboter.

 **GEGRILDE GROENTEN, FALAFEL EN FETA** 17.80


 Gemengde sla met gegrilde paprika, courgette en champignons. Echte fetakaas, zonnebloempitten, falafel en balsamico.

GEMARINEERDE KIP MET SPEK 17.80

Gemengde sla, gemarineerde en gegrilde kip, spekjes, druiven, appel en walnoten.

Flammkuchen

Traditionele Elzasser flammkuchen belegd met crème fraîche, ui en:

- Spek 13.10
- Ham 13.10
-  • Vegetarisch 13.10

Soepen

Geserveerd met Zwartwaterbrood van Bakkerij Fleuren en roomboter.

LOOKSOEP 6.80

Bereid met vier soorten look en een scheutje oud-bruinbier, overbakken met kaas.
Biertip: De Klep 'Özze' Alt

TOMATENSOEP 6.20

Huisgemaakte tomatensoep, aangepast aan het seizoen

Warme gerechten

Geserveerd met huisgemaakte koolsalade en een portie bourgondische frieten.

Voor de liefhebber kunnen we de friet vervangen door zwartwaterbrood van bakkerij fleuren..

SATÉ VAN VARKENSHAAS 18.60

Zacht gegaarde varkenshaas in pindasaus met gebakken uitjes.
Biertip: De Klep 'JuPa' IPA

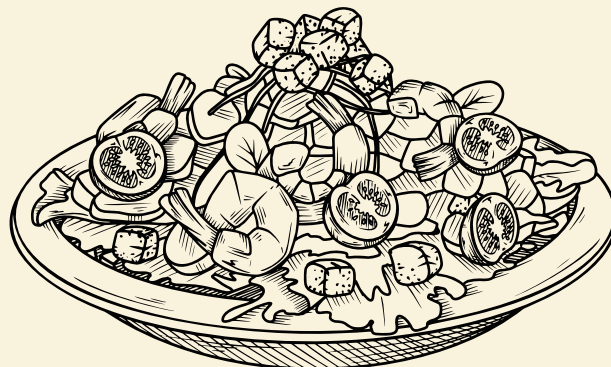
FISH & CHIPS 18.70

In bierbeslag van ons *eigen Klep Vers* gebakken koolvisfilet geserveerd met huisgemaakte remouladesaus.

Biertip: De Klep 'Witte van Grubbe'

RUNDERSTOOPOTJE 16.90

Rundvlees gestoofd in ons *eigen Kloosterbier Paeterke Döbbel*.
Biertip: Paeterke Döbbel



KIEP IN 'T KÖRFKE 17.20

Onze Venlose variant van 'Chicken in the Basket'. Lekker pittig gekruide kipkluijtes geserveerd in een mandje met friet en rauwkostsalade.

Biertip: De Klep 'JuPa' IPA

SPARERIBS À LA DE KLEP (500GR) 22.50

Keuze uit een huisgemaakte zoete of pittige glacé. Pittig op basis van *eigen kloosterbier Paeterke Döbbel*. Zoet op basis van Kasteel Rouge. Geserveerd met knoflook en BBQ-saus

Biertip: De Klep 'De Kuus' Export Stout

KLUIFPLANK 22.80

Spareribs (350gr) én Kiep in t Körfke (4 wings) geserveerd met Cajunspiced friet en huisgemaakte koolsalade.

SCHNITZEL À LA DE KLEP 18.90

Met ui, spek, champignon en Hollandaise saus, geserveerd met Cajunspiced friet en huisgemaakte koolsalade.

Biertip: De Klep Venlo's Vers

 **TAGLIATELLE MET GEGRILDE GROENTEN** 16.90

Bospaddenstoelen roomsaus, gegratineerd met gegrilde groenten en roombrie uit de oven. Geserveerd met knoflookbrood.

Biertip: De Klep 'Naate Raaf' Zwart Bier

Burgers

BLACK ANGUS BURGER 17.10

Huisgemaakte salsa, huisgemaakte uienringen, tomaat en streaky bacon op een brioche broodjeserveerd met cajunspices friet.

Optioneel met kaas.

Biertip: De Klep 'Don't mention the Germans' NEIPA

PULLED PORK BURGER 17.80


Langzaam gegaard en uit erlkaar geplukt varkensvlees gekruid naar eigen recept met huisgemaakte BBQ-saus. Geserveerd op een brioche met sla en huisgemaakte koolsalade.

Biertip: De Klep 'Özze' Alt

KFC BURGER 16.80

Klep Fried Chicken Burger met gefrituurde kip gemarineerd in ons *eigen Witte van Grubbe witbier*. Geserveerd op een brioche broodje met huisgemaakte koolsalade en limoenmayo.


Biertip: Paeterke Triepel

 **VEGA BURGER** 17.10

Burger op basis van champignons en oesterzwammen. Geserveerd op een rustieke bol met gefrituurde uienringen, gegrilde groenten, feta kaas en krottenmosterd-mayo.

Biertip: De Klep 'Don't mention the Germans' NEIPA


Ueur de blage *Kleine kaart voor kinderen*

 **KINDERTOSTI** 6.50

Tarwe-casinobrood met kaas of ham-kaas met Heinz ketchup en huisgemaakte koolsalade.

BROODJE RUNDVLEES CROQUETTE 5.90

Vers gebakken tarwebaguette met 1 kroket en echte mayonaise.

 **APPELTAART** 5.50

Eigengemaakte appeltaart. *Uiteraard niet alleen voor de blagen!*