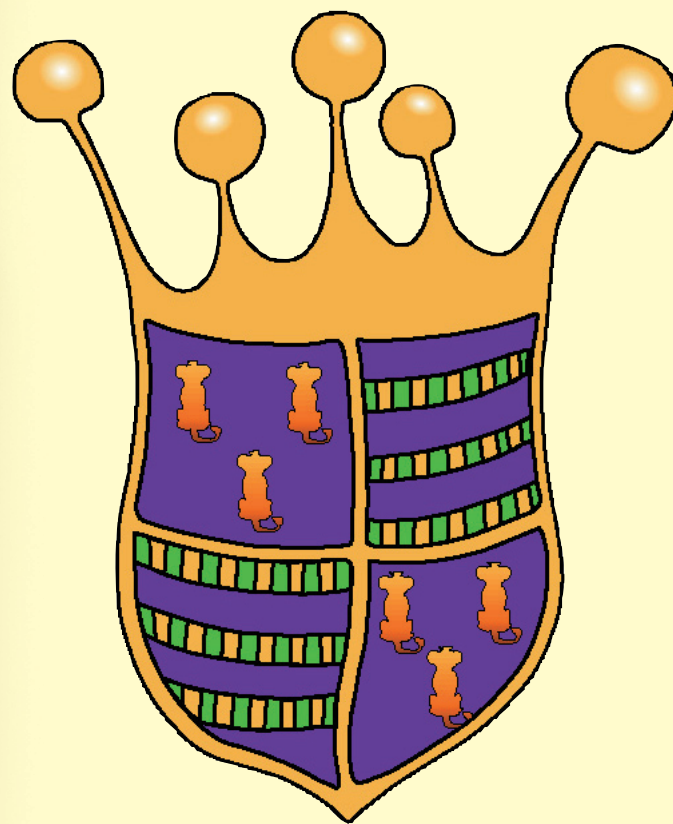


*Restaurant*

*De Leemer Hoef*



*Menukaart*

## Voorgerechten

### Vegetarisch

- Zigeunermeisje** € 8.25  
*Romatomaatje gevuld met mozzarella uit de oven met basilicum tapenade en pijnboompitjes*
- Vega lekker** € 8.50  
*Rolletjes van gegrilde aubergine gevuld met geitenkaasmousse, honingdressing, rucola sla en pistachenootjes*

### Vis

- Kouwe kant** € 10.25  
*Luchtige mousse van gerookte forel met aspic van witte port en Hollandse garnalen*
- Duvels goedje** € 9.25  
*Red Hot Chili-scampù's uit de wok met knoflook bruschetta's*

### Vlees

- Koel kwaker** € 10.50  
*Huisgemaakte eendenleverterriner met peperkoek, haricot verts en stoofpeertjescompote*
- Bonte koe** € 9.50  
*Carpaccio van runderlende en kalfsoester, gorgonzoladressing, pijnboompitten en gedroogde seranoham*
- Rode roos** € 9.50  
*Salade van Bresaola met een roosje van Tête des Moines en rode tapenade*

### Extra Voor- of Bijgerechten

- Oléetje** € 16.50  
*Tapas voor twee personen*
- Oer lekker** € 2.50  
*Mandje bruinbrood met roomboter*

## Soepen

Tomatensoep met balletjes en scheutje room en croutons	€ 4.75
Sterk getrokken kippenbouillon met groenten-julienne en ei	€ 4.50
Thaise kokos-currysoep met garnalen met zeevruchten	€ 5.00
Soep van de dag	€ 4.75

## Hoofdgerechten

*Al onze gerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappel- of rijst en groentegarnituur*

*Wanneer u frites, gepofte aardappels en/of een salade wenst kunt u deze extra bestellen voor: € 2.50 per portie (Elk portie is voor twee personen)*

## Vegetarisch

<b>Oosters verpakt</b>	€ 16.50
<i>Truffelrisotto met spring-roll van bospaddestoelen en ricotta met rucola en noten</i>	
<b>Pittig Hart</b>	€ 16.75
<i>Courgette gevuld met couscous en artisjokharten, bosui en veel knoflook en brie</i>	

## Vis

<b>Giftig baasje</b>	€ 18.50
<i>Op de huid gebakken roodbaarsfilet met gebakken zeevruchten ansjovisboter</i>	
<b>Goeie buur</b>	€ 17.00
<i>Gebakken botervis met zalmeitjes en dille-botersaus</i>	
<b>Verre vriend</b>	€ 18.50
<i>Filet van Victoriabaars met scampi's en saus van riesling en bosuitjes</i>	

## Vlees

<b>Loei sterk</b> Tournedos met notenpesto, portsaus en geschaafde Pecorino	€ 24.75
<b>Zoete zwemmer</b> Gebakken eendenborst met fris-zoete mangosaus en amandelen	€ 22.50
<b>Stevige jongen</b> Gegrilde kalfsmedaillon met gestoofde sjalottensaus en een likje peterseliepesto	€ 22.50
<b>Vrolijke snuiter</b> Varkenshaasje omwikkeld met katenspek met romige truffelsaus	€ 18.25

## Verrassingsmenu

Laat u eens heerlijk verrassen door onze koks met  
een combinatie van vlees en vis.

3 gangen menu	€ 27.50
4 gangen menu	€ 32.50
5 gangen menu	€ 37.50

## Maand menu

U kunt iedere maand kiezen voor een nieuw menu  
passend bij het seizoen.

3 gangen menu	€ 28.50
4 gangen menu	€ 33.50
5 gangen menu	€ 37.50

## Nagerechten

<b>Lekker mupke</b> Warm chocolade muffin met lopende chocolade, pistacheïjs en noten	€ 9.75
<b>Hartige toet</b> Kaasplankje met 4 soorten kaas	€ 9.75
<b>Topisch setje</b> Ananas-cappuccino met gecaramelliseerde ananas, kokosijs en een stukje spekkook	€ 9.50
<b>Ouwe garde</b> Dame Blanche origineel	€ 8.75
<b>Echte dame</b> Wit stooftje met walnotenijs en caramelsaus en gedroogde peperkoek	€ 8.50
<b>Glas heerlijke dessertwijn</b>	€ 2.75

### De Leemer Hoef

De Leemer Hoef, destijds rond 1835 als De Leemerhoef geschreven, werd gebouwd door Jhr. Mr. Michael Alexander Joseph Van Der Beken Pasteel, Heer van Aalst. Hij liet de boerderij bouwen op een plaats waar eerder leemputten werden gegraven waarvan langs de rijksweg naar Aalst stenen werden gebakken. Vandaar de naam De Leemerhoef.

Jhr. Mr. Van Der Beken, Heer van Aalst werd geboren in Leuven op 10 maart 1789 en kreeg zijn adellijke titel in 1822 toen zijn vader bij koninklijk besluit in de adelstand werd verheven. Hij overleed op 2 september 1864 in Stratum. Naast zijn beroep als advocaat bekleedde hij vanaf 1818 de functie van adjunct-houtvester, beheerder van bossen en bijbehorende eigendommen. Tevens zag hij toe op het naleven van de wetten die betrekking hadden op bossen en woeste gronden. In de periode tussen 1823 en 1833 werden veel gronden tussen de gemeenten Aalst en Stratum zijn eigendom. Door de aanschaf in 1823 van de Heerlijkheid Aalst werd de toevoeging "Heer van Aalst" gerechtvaardigd.

In de gevel van De Leemerhoef werd heel toepasselijk het oude familiewapen opgenomen. En ook later in het uithangbord van het restaurant is het familiewapen nog te zien. De oude gevelsteen verdween ver voor de verbouwing en restauratie, in de tweede helft van de jaren zeventig, in de vorige eeuw. Maar gelukkig heeft de huidige directie van restaurant De Leemer Hoef weer beslag kunnen leggen op een soortgelijke oude gevelsteen die nu weer opnieuw de gevel siert.

De Leemer Hoef is historie rijk en de directie van het restaurant biedt u de mogelijkheid om in deze tijd, in een oud Brabantse sfeer, van haar gastvrijheid te genieten!

Basis voor dit stukje historie is het artikel dat Evert Meijs schreef in De Schakel van 26-01-1994.

## *Kleine Kaart*

### *Soepen*

<i>Tomatensoep met balletjes en scheutje room en croutons</i>	€ 4.75
<i>Sterk getrokken kippenbouillon met groenten-julienne en ei</i>	€ 4.50
<i>Thaise kokos-currysoep met garnalen met zeevruchten</i>	€ 5.00
<i>Soep van de dag</i>	€ 4.75
	€ 4.25

### *Warme gerechten*

<i>Hollandse biefstuk met frites en salade</i>	€ 13.50
<i>Schnitzel met frites en salade</i>	€ 11.50
<i>Huisgemaakte spare-ribs met frites, salade en twee koude sausjes</i>	€ 12.50
<i>Spaghetti bolognese, gegarneerd met kaas</i>	€ 8.50
<i>Extra portie frites (twee personen)</i>	€ 2.50