



PROEFLOKAAL

WATERSLEY

KRACHT UIT AMBACHT

- Wij hanteren één rekening per tafel.
- Reserveren? Ja LEUK! Wij reserveren alleen tafels binnen.
- Onze producten zijn dagvers, hierdoor kan soms iets niet voorradig zijn.
- Watersley is rookvrij, roken is uitsluitend toegestaan op de daarvoor aangewezen rookplekken. Vraag ons personeel waar deze zich bevinden en houd altijd rekening met andere gasten.
- Openingstijden:
7 dagen per week geopend van 11.00 tot 22.00
De keuken is geopend van 11.30 tot 20.00

Het voormalige klooster waarin je je bevindt, is vandaag de dag onderdeel van Watersley Sports & Talentpark. Waar vroeger de franciscanen kookten, vind je nu Proeflokaal Watersley: een plek waar sporters, wandelaars, fietsers, hotelgasten, buurtbewoners én jij welkom zijn.

Net als vroeger verbouwen we in onze kloostertuin groenten, fruit, kruiden en eetbare bloemen voor onze keuken. Vers uit de tuin, zo op je bord.

Ben je nieuwsgierig geworden naar Watersley? Blader door ons magazine, neem een exemplaar mee naar huis of ontdek Watersley tijdens een van onze rondleidingen.

WATERSLEY TOUR

Elke eerste zondag van de maand
€27,50p.p. | vol=vol

09.00 Zondagsontbijt
10.00 - 11.30 Rondleiding



KEUZEMENU PROEFLOKAAL

€45,-

Runder Carpaccio

truffelcrème, parmezaan

Zalm Crudo



citrusvrucht, salty fingers, jalapeño peper

Champignons à la Escargot



kastanjechampignons in knoflookkruidenroom

Diamanthaas

seizoensgroente, rodewijnjus

Zalmfilet



op de huid gebakken, seizoensgroente, dashi beurre blanc

Vegetarische Cassoulet



stoofpotje

Dame Blanche

vanille-ijs, chocoladesaus

Verrassingsdessert

seizoensgebonden



PROEFLOKAAL

WATERSLEY

KRACHT UIT AMBACHT

ETEN

LUNCH
11.30 - 16.30

SOEP geserveerd met brood
Italiaanse Tomatensoep 8,95
crème fraîche, bosui

Wisselende Soep 8,95
seizoensgebonden

DE MUTE WAERD
Ons twaalfuurtje 16,5
tomatensoep, desembrood met kroket,
warme brie en Limburgse mosterd
Vegetarisch? Kies voor een
oesterzwamkroket

OP BROOD
Carpaccio 16,5
desem brood, sla, komkommer,
rode ui, truffelmayonaise, kappertjes,
pijnboompitten, gedroogde tomaatjes,
rucola, balsamico, grana padano

Tonijnsalade 14,5
flatbread, rucola, komkommer, rode ui,
gedroogde tomaat, dille dressing

Serrano Ham 14,5
flatbread, mozzarella, rucola, nectarine,
tomaten chutney, balsamico siroop

Oesterzwamkroket 14,5
flatbread, hummus, guacamole, rucola,
Limburgse mosterd crème, grana padano

Camembert uit de Oven 13,5
desembrood, vijgen chutney, honing,
tijn, walnoten

WARM GERECHTEN
Boeuf Bourguignon 22,95
geserveerd met sla en frietjes

Penne Scampi 19,5
pesto, geserveerd met brood

Cannelloni 19,5
gevuld met ricotta, spinazie,
tomatensaus, gratineerd met kaas

Cassoulet 22,95
vegetarisch stoofpotje, geserveerd met
sla, frietjes of flatbread

Penne all'arrabiata 19,5
met burrata, geserveerd met brood

SALADES geserveerd met brood
Carpaccio 18,5
komkommer, rode ui, truffelmayonaise,
kappertjes, pijnboompitten, gedroogde
tomaatjes, rucola, balsamico, grana
padano

Caesar 18,5
kip reepjes, komkommer, rode ui,
tomaat, caesar dressing, ei, croutons,
grana padano

Halloumi 18,5
komkommer, rode ui, tomaat, aardbei,
balsamico

DINER
17.00 - 20.00

SOEP geserveerd met brood
Italiaanse Tomatensoep 8,95
crème fraîche, bosui

Wisselende Soep 8,95
seizoensgebonden

VOORGERECHTEN
Runder Carpaccio 16,5
sla, truffelmayonaise, kappertjes,
pijnboompitten, gedroogde tomaat,
grana padano, balsamico

Serrano Ham & Meloen 16,5
mozzarella, pistache crumble, honing

Zalm Crudo 18,5
citrusvrucht, salty fingers, jalapeño
peper

Champignons à la Escargot 9,95
kastanjechampignons in knoflook
kruidenroom

Oosterse Burrata 16,5
kimchi, tomaat, nectarine, zwarte
knoflook, soja glaze

HOOFDGERECHTEN
Boeuf Bourguignon 22,95
geserveerd met sla en frietjes

Diamanthaas 29,5
seizoensgroente, saus naar keuze
champignon | rode wijn | peper

Maïshoen supreme 22,95
seizoensgroente, morilles saus

Penne Scampi 19,5
pesto, geserveerd met brood

Zalmfilet 25,5
op de huid gebakken, seizoensgroente,
dashi beurre blanc

Vis van de Dag Dagprijs
geserveerd met bijpassende garnituur
en saus

Cassoulet 22,95
vegetarisch stoofpotje, geserveerd met
sla, frietjes of flatbread

Penne all'arrabiata 19,5
met burrata, licht pikante tomatensaus

DESSERTS
Crema Catalana 10,5
sinaasappel, kaneel, vanille-ijs

Pavlova Romanoff 10,5
aardbeien, vanille-ijs, frambozen coulis

Cheesecake 9,5
lemoncurd, amarena kersen

Liever een ijscoupe?
Bekijk ook onze selectie ijscoupes.

ALL DAY
11.30 - 20.00

VOOR ERBIJ
Frietjes 3,5

Salade 3,5

Brood 2,25

IJSCOUPES
Coupe Dame Blanche 9,5
vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom

Coupe Noten 9,5
karamelroomijs, gekarameliseerde
noten, karamelsaus, slagroom

Coupe Aardbeien 9,5
vanille-ijs, verse aardbeien,
aardbeiensaus, slagroom

SNACKS
Ambachtelijke bitterballen 10
9 stuks | mayonaise en mosterd

Luxe snackmix 11,5
mini loempia, torpedogarnalen, inktvis
ringen & kaas kroketjes | chilisaus, aioli,
curry

Mini snacks 10
10 stuks | mayonaise, mosterd en curry

Broodplankje Proeflokaal 7,5
kruidenboter, aioli en pesto

VLAAI
Limburgse Vlaai 4,0
Luxe Limburgse Vlaai 5,0

VOOR ONZE KLEINSTE
SPORTERS t/m 11 jaar

Frikandel 7,5
met frietjes, appelmoes en sausjes

Kroket 7,5
met frietjes, appelmoes en sausjes