



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 MUIE 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

WARME 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 **4,5**
Luxe Limburgse Vlaai **5,5**

VOOR ONZE KLEINSTE
SPORTERS t/m 11 jaar

Frikandel **7,5**
met frietjes, appelmoes en sausjes

Kroket **7,5**
met frietjes, appelmoes en sausjes