


VOORGERECHTEN


GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR


 = veganistisch



[V] = vegetarisch

De Heere Genieten 15.9 *Pauke Pluum Blond* 
selectie van diverse voorgerechten - prijs p.p. - vanaf 2 pers.


Rundercarpaccio 14.5 *Kasteel Xtra* 
carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola -
krokante tuinbonen - cherrytomaatjes

Geitenkaas [V] 14.5 *Kwaremont Blond* 
crumble van geitenkaas - mango - walnoten -
chutney van mango en gember - honingdressing

Gamba pannetje [6 of 8 stuks] 13.2/16.2 *Filou* 
Josper gegrilde black tiger garnalen - stokbrood
romige knoflooksaus

Bieten carpaccio  12.9 *Pauke Pluum Blond* 
carpaccio van rode biet - vegan feta - rucola - pijnboompitten -
gekarameliseerde Amsterdamse ui - papadum - honingdressing

Brood met smearsels klein/groot 4.0/7.0
wisselend brood - kruidenboter - verschillende smearsels

TONIJN TATAKI 14.5 *La Trappe Witte Trappist* 
sojaboontjes - wasabimayonaise - gemarineerde
bloemkool

TIP
van Rob

BIJ ALLE VOORGERECHTEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS

**HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONZ
ONZE KOKS MAKEN GRAAG EEN Aangepast gerecht
WENST U GLUTENVRIJ BROOD +1.0**

BIJ ALLE SOEPEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS

Soep van het moment 6.9
ons team informeert u graag

Pomodorisoep  6.9
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten

Tom kha kai soep 8.2
Thaise kippensoep - shiitake - haricots verts - lenteui - kokosroom

WENST U UW SOEP EEN MAATJE KLEINER? -1.0

TIP
van Hans

Vier het leven!

'Vier het leven' menu - vanaf 2 personen

3-GANGEN MET SOEP 38.9 p.p.
soep van het moment - vlees- of visbereiding
van het moment - verrassingsdessert

3-GANGEN 45.9 p.p.
De Heere Genieten - vlees- of visbereiding
van het moment - verrassingsdessert

4-GANGEN 49.9 p.p.
De Heere Genieten - soep van het moment -
vlees- of visbereiding van het moment -
verrassingsdessert

JOSPER-OVEN

Josper[®]
CHARCOAL OVENS


De houtskoolgestookte Josper-oven
in onze keuken staat garant voor een bijzondere
bereiding van je gerecht. Door de hoge temperatuur van 300
graden behouden vlees, vis en groenten hun volle smaak en
sappigheid, zonder droog te worden of te verbranden.
Om van te watertanden!


HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

 = veganistisch


[V] = vegetarisch



Picanha [180/250/320g] 25.9/31.9/36.9
Zuid-Amerikaans runderstaartstuk - gegrilde groente - chimichurri
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9 Gouden Carolus Classic 


Zalmfilet met tortellini 23.9 Kwaremont 
gebakken zalmfilet uit de Josper - tortellini van spinazie en ricotta - gemarineerde tomaatjes - gegrilde courgette - babyspinazie - tomatensalsa


KOGELBIEFSTUK [200g] 26.5
grain fed - romige champignonsaus - gegrilde groente
Hertog Jan Grand Prestige 


TIP
van Artur

Tortellini met courgette [V] 19.9 Pauke Pluum Blond 
tortellini van spinazie en ricotta - gegrilde courgette - babyspinazie - gemarineerde tomaatjes - tomatensalsa

Gegrilde courgette  18.9 La Trappe Witte Trappist 
gegrilde courgette uit de Josper - vegan feta - maïsrib - zoete aardappel/kikkererwten crème - gebrande cashewnoten - granaatappelpitten

Gemarineerde kalfsoester 24.9 La Trappe Isid'or 
kalfsoester gemarineerd in barbecue rub - gegrilde groente - zwarte peper barbecuesaus

Kipsaté 18.9 Filou 
satespies van gemarineerde kippendijen - satésaus - atjar - kroepoek - gebakken uitjes

Limburgs zuurvlees 20.9 Gouden Carolus Classic 
langzaam gegaard rundvlees - hasselback aardappel - gegrilde groente

Vleesbereiding van het moment 23.9
wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus

Visbereiding van het moment 23.9
wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus

ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ MET FRIET EN MAYONAISE

Maak het hoofdgerecht compleet met:

Gemengde salade [2 pers]	4.5
Crispy uienringen met chilisaus [8 stuks]	3.0
Zoete-aardappel friet klein/groot met truffelmayonaise	4.5/6.5
3 Black Tiger garnalen bij het hoofdgerecht	4.9


Extra bij te bestellen:

Portie friet met mayonaise klein/groot	3.5/4.9
Mayonaise	1.0


HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS. ONZE KOKS MAKEN GRAAG EEN AANGEPAST GERECHT


MAALTIJDSALADES


ALLE SALADES SERVEREN WIJ MET BROOD EN SMEERSELS
FRIET IN PLAATS VAN BROOD + 1.7

SALADE OOSTERSE KIP 18.5 Gouden Carolus Tripel 
gegrilde gemarineerde kippendij - oosterse zoetzure groente - sesam ketjapsaus - cashewnoten - bosui

TIP
van Bas

Salade scampi 18.5 Pauke Pluum Blond 
gebakken scampi's - torpedo garnalen - zoetzure paprika salsa van mango en ananas - chilimayonaise

Salade rundercarpaccio 18.5 Kwaremont 
carpaccio - truffelmayonaise - cherrytomaatjes - Parmezaanse kaas - rucola - krokante tuinbonen

Salade geitenkaas [V] 18.5 La Trappe Witte Trappist 
crumble van geitenkaas - mango - walnoten - chutney van mango en gember - honingddressing

DESSERTS

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

 = veganistisch

[V] = vegetarisch

Verrassingsdessert 9.5

zoete verrassing van het moment

Dame Blanche 9.5

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

DE HEERE GENIETEN NA 12.5

*taartje van witte chocolade en zomerfruit -
yoghurt bosvruchtenijs - bosvruchten compote -
macaron van witte chocolade*

TIP

van Hans

Blueberry yoghurtshake 8.9

frisse milkshake van blauwe bessen en yoghurtijs - slagroom

Koffie compleet 6.3

koffie - 'vier het leven' bonbon - bol vanille ijs
+ extra 'vier het leven' bonbon 1.5*

**Keuze uit koffie, espresso of thee.*

Cappucino, latte macchiato, verse thee ook mogelijk tegen meerprijs.

'VIER HET LEVEN' BONBONS

Vier het leven met chocolade gecombineerd met een kopje koffie of thee. Wij serveren heerlijke ambachtelijke bonbons in diverse unieke smaken, waarvan één gemaakt van onze eigen koffielikeur 'Törrefslukske'. Ambachtelijk gemaakt in een historisch pand genaamd 'De Chocoladefabriek' in Venlo.

Proef, Geniet & 'Vier het leven!'



Vier het leven!