



## GROEPEN MENU

(vanaf 11 personen)

Om de doorloop en kwaliteit van het diner te waarborgen serveren we voor gezelschappen vanaf 11 personen een selectie van de kaart. Onze koks selecteerde voor u de volgende gerechten.

### VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en smeersels

#### De Heere Genieten 15.9

selectie van diverse voorgerechten – prijs p.p. – vanaf 2 pers.

*Biertip: Pauke Pluum Blond*

#### Gravad lax 14.0

gemarineerde dun gesneden zalm – blini – rode biet – komkommer – kruiden mascarpone crème

*Biertip: La Trappe Witte Trappist*

#### Rundercarpaccio 14.5

carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas – rucola – krokante tuinbonen – cherrytomaatjes

*Biertip: Kwaremont Blond*

#### Gamba pannetje ( 6 of 8 st.) 13.2/16.2

Josper gegrilde black tiger garnalen – romige saus van lemongrass en knoflook – chiliflakes - stokbrood

*Biertip: Filou*

#### Gegratineerde Brie [V] 13.9

geroosterd briochebrood – brie – walnoten – vijgenchutney – balsamico appelstroop – crumble van ontbijtkoek

*Biertip: La Trappe Isid'or*

### SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

Wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

#### Soep van het moment 6.9

ons team informeert u graag

#### Romige bospaddenstoelensoep [V] 8.2

toast – duxelles van champignons

**Heeft u een allergie? Meld het ons. Onze koks maken graag een aangepast gerecht.**

*Vier het leven!*



Restaurant



Grand Café



Slijterij



Dagrecreatie



## HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met friet en mayonaise*

### Hertenbief met draadjesvlees van wildzwijn 27.9

*Wijntip: TR3 Pumi Rosso*

hertenbiefstuk – wildzwijn langzaam gegaard in TR3 Pumi Rosso – gegrilde groente – hasselback aardappel

### Rumpsteak [180g] 28.0

*Biertip: La Trappe Isid'or*

Argentijnse steak – grain fed – pepersaus – gegrilde groente

### Tortellini van Parmezaan met pompoen [V] 20.9

*Biertip: La Trappe Blond*

tortellini van Parmezaan – pompoen – salie – geroosterde amandelen – geroosterde pompoensaus – Parmezaanse kaas

### Vleesbereiding van het moment 23.9

wisselende vleesbereiding – passend groentegarnituur - saus

### Visbereiding van het moment 23.9

wisselende visbereiding – passend groentegarnituur - saus

#### ***Maak het hoofdgerecht compleet met:***

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

#### ***Extra bij te bestellen:***

<i>Portie friet met mayonaise</i>	<i>klein/groot</i>	3.5/4.9
<i>Mayonaise</i>		1.0

*Vier het leven!*





## DESSERTS

### Verrassingsdessert 9.5

zoete verrassing van het moment

### De Heere Genieten Na 12.5

salted caramel cheesecake – witte chocoladeijs – caramelsaus - popcorn

### Dame blanche 9.5

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – crumble

### Koffie compleet 6.3

koffie\* – 'vier het leven' bonbon – bol vanille ijs

+ extra 'vier het leven' bonbon 1.6

*\*Keuze uit koffie, espresso of thee.*

*Cappuccino, latte macchiato, verse thee ook mogelijk tegen meerprijs.*

#### TIP

## Vier het leven!

'Vier het leven' menu – vanaf 2 personen

#### 3-gangen met soep 39.9 p.p.

soep van het moment – vlees- of visbereiding van het moment – verrassingsdessert

#### 3-gangen 46.9 p.p.

De Heere Genieten – vlees- of visbereiding van het moment – verrassingsdessert

#### 4-gangen 50.9 p.p.

De Heere Genieten - soep van het moment – vlees- of visbereiding van het moment – verrassingsdessert

Vier het leven!



Restaurant



Grand Café



Slijterij



Dagrecreatie