

LUNCH

GESERVEERD VAN
12.00 TOT 15:30 UUR

🌱 = veganistisch
[V] = vegetarisch

Wenst u glutenvrij brood + 1.0

SOEPEN

geserveerd met brood en een smeersel

Soep van het moment 7.9
ons team informeert u graag

Pomodorisoep 🌱 7.9
tomatensoep van Jospier geroosterde tomaten -
crostini met tomaten tapenade

Gele currysoep met maïs 8.6
gele currysoep met maïs - gerookte kip - lente ui -
gebrande maïs - kokosroom

wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Onze koks maken graag een aangepast gerecht.

Vier het leven!

Vier Heere lunch 17.5

vier kleine lunchgerechten geserveerd op een plank:
klein kopje oosterse maïssoep - rendangkroket met brood -
mini broodje met eiersalade en gerookte kip -
kleine salade bbq chicken

TIP
van Hans

Vier Heere lunch vega [V] 17.5

vier kleine vega lunchgerechten geserveerd op een plank:
klein kopje pomodorisoep - vegan kroket met brood -
mini broodje met hummus - kleine salade met geitenkaas

BROOD

Rundercarpaccio 15.9
brood* met carpaccio - truffelmayonaise - cherrytomaatjes
Parmezaanse kaas - rucola - krokante tuinbonen
Biertip: Schelde Lamme Goedzak

Clubsandwich kip 13.9
geroosterd brood* uit de Jospier - gerookte kip - eiersalade -
kruidenmayonaise - kaas - bacon - zoetzure augurk - sla
Biertip: Kwaremont Blond

Pocketbread BBQ chicken 15.9
combinatie van naan- en pitabrood -
BBQ chicken - knapperige groente - suikersla
smokey bbqsaus
Biertip: Gouden Carolus Classic

TIP
van Kayleigh

Pocketbread vegan 🌱 14.9
combinatie van naan- en pitabrood - knapperig gegaarde
courgette, bospeen, kikkererwten en kidney bonen -
kruidige tomatensaus - suikersla - geitenkaas
Biertip: Pauke Pluum Blond

Kroketten 12.9
brood* met twee ambachtelijke rundvlees kroketten -
mosterd
Biertip: Leffe Bruin

Vegan kroketten 🌱 13.9
brood* met twee vegan kroketten van 'Oma Bobs' -
mosterd
Biertip: Leffe Bruin

Uitsmijter 13.5/15.5

keuze uit 3 of 5 eieren op ambachtelijk brood* -
Zeeuwse beenham - kaas
+ gebakken champignons 2.0
+ bacon 2.0

Biertip: La Trappe Blond

Beef tataki sandwich 15.5

brioche brood - gemarineerde dingesneden
rundvlees - sojamayonaise - knapperige
groente - wasabicrème - teriyakisaus
Biertip: La Chouffe

TIP
van Joost

Spicy tuna sandwich 15.5

brioche brood - pittige tonijnsalade -
cheddarkaas - zoetzure augurk - suikersla
Biertip: La Trappe Witte Trappist

*bruin ambachtelijk brood van lokale bakker 'Dikke Mik'

LUNCH

GESERVEERD VAN
12.00 TOT 15.30 UUR

🌿 = veganistisch
[v] = vegetarisch

Wenst u glutenvrij brood + 1.0

SALADES

salades serveren wij met brood en een smeersel
friet in plaats van brood + 1.7

Rundercarpaccio 18.9

carpaccio - truffelmayonaise - cherrytomaatjes -
Parmezaanse kaas - rucola - krokante tuinbonen
Biertip: Filou Tripel

BBQ chicken 18.9

gegrilde gemarineerde kippendijen - knapperige
groente - smokey bbqsaus
Biertip: Schelde Lamme Goedzak

TIP
van Wiep

Gravad lax 19.5

gemarineerde zalm in rode biet - kruidenroomkaas -
zalmousse - zoetzure groente
Biertip: Pauke Pluum Blond

Gegratineerde geitenkaas [v] 18.9

geitenkaas - rode biet - granaatappel -
gekaramelliseerde walnoten - geitenkaaskroketje
[🌿 is mogelijk]

Biertip: La Trappe Witte Trappist

Wenst u uw salade een maatje kleiner? - 2.5



Extra opties:

Brood met smeersels	klein/groot	4.2/7.3
Portie friet met mayonaise	klein/groot	3.5/4.9
Zoete-aardappel friet	klein/groot	4.5/6.5
Mayonaise		1.0

PLATE SERVICE

De Heere burger [160g] 19.5

brioche bun - burger - bacon - bruschetta mayonaise -
tomaat - ijsbergsla - cheddarkaas - uienringen - friet -
mayonaise - [v] is mogelijk

Biertip: Hertog Jan Grand Prestige

Fish and chips 19.5

gefrituurde kabeljauw - remouladesaus - coleslaw - friet -
mayonaise

Biertip: Karmeliet Tripel

Kipsaté 19.5

satespies van gemarineerde kippendijen - satésaus - atjar -
kroepoek - gebakken uitjes - friet - mayonaise

Biertip: La Chouffe

Vlaamse kippenstoof 19.5

stoofpotje van kippendijen gegaard in Filou Tripel - uien -
bospeen - bleekselderij - crème fraîche - coleslaw - friet -
mayonaise

Biertip: Filou Tripel

Groentestoof [v] 19.0

stoofpotje van paprika, ui, courgette, spinazie, zoete aardappel -
tomatensaus - 2 eieren - geitenkaas - friet - mayonaise

[🌿 is mogelijk]

Biertip: Pauke Pluum Blond

LEKKERS NA

Dame blanche 9.8

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

Kaneelwafel met appel 9.8

krokante kaneelwafel met gekaramelliseerde appel - rozijnen -
vanilleijs - kaneelroom

Koffie compleet 6.9

koffie* - chocoladebonbon - bol vanille ijs
+ extra chocoladebonbon 1.6

*Keuze uit koffie, espresso of thee.

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

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



10 JAAR

VOORGERECHTEN

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

🌿 = veganistisch

[V] = vegetarisch

Wenst u glutenvrij brood + 1.0

bij alle voorgerechten serveren wij brood met smeersels

De Heere genieten 16.9

proeverij van diverse voorgerechten - prijs p.p. - vanaf 2 pers.

Biertip: Pauke Pluum Blond

Rundercarpaccio 15.5

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

Biertip: Kwaremont Blond

Gravad lax 15.5

zalm gemarineerd in rode biet - zalmousse - kruidenroomkaas - zoetzure groente

Biertip: La Trappe Witte Trappist

Gamba pannetje [6 of 8 stuks] 13.5/16.5

Josper gegrilde black tiger garnalen - stokbrood - knoflookboter

Biertip: Filou Tripel

Geitenkaas met rode biet [V] 14.9

geitenkaas - gemarineerde rode biet - appel -

gekaramelliseerde walnoten [🌿 **vegan is mogelijk**]

Biertip: Paulaner Hefe-Weizen

Brood met smeersels klein/groot 4.5/7.9

wisselend brood - kruidenboter - verschillende smeersels

Beef tataki 15.5

dungesneden gemarineerd rundvlees - wakame - sojaboontjes - wasabicerème - chips van zeewier

Biertip: La Chouffe

TIP
van Joost

bij alle soepen serveren wij brood met smeersels

Soep van het moment 7.9

ons team informeert u graag

Pomodorisoep 🌿 7.9

tomatensoep van Josper geroosterde tomaten - crostini met tomaten tapenade

Gele currysoep met maïs 8.6

Gele currysoep met maïs - gerookte kip - lente ui - gebrande maïs - 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 39.9 p.p.

soep van het moment of pomodorisoep - vlees-, vis- of vegetarische bereiding van het moment - verrassingsdessert of dame blanche

3-GANGEN 47.9 p.p.

De Heere genieten (proeverij van voorgerechtes) - vlees-, vis- of vegetarische bereiding van het moment - verrassingsdessert of dame blanche

4-GANGEN 52.9 p.p.

De Heere genieten (proeverij van voorgerechtes) - soep van het moment of pomodorisoep - vlees-, vis- of vegetarische bereiding van het moment - verrassingsdessert of dame blanche



De houtskoolgestookte Josper-oven in onze keuken geeft een heerlijke, authentieke en ambachtelijke smaak aan uw gerecht.

Onze koks prefereren de bereiding medium-rare voor alle rundvleesgerechten.

HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

🌿 = veganistisch
[V] = vegetarisch

Wenst u glutenvrij brood + 1.0

alle hoofdgerechten serveren wij met friet en mayonaise

Maminha [180/250/320g] 25.9/31.9/36.9

uniek stuk rundvlees bereid op Zuid-Amerikaanse wijze -
gegrilde groente - chimichurri

Biertip: La Trappe Isid'or

+ 3 Black Tiger garnalen 4.9

Entrecôte [250g] 35.0

grain fed entrecôte - gegrilde groente -
peperroomsaus

Biertip: Gouden Carolus Classic

TIP
van Kayleigh

Kipsaté 19.9

satespies van gemarineerde kippendijen - satésaus - atjar -
kroepoek - gebakken uitjes

Biertip: La Chouffe

Vlaamse kippenstoof 20.9

stoofpotje van kippendijen gegaard in Filou Tripel - bospeen -
bleekselderij - crème fraîche - aardappelgratin

Biertip: Filou Tripel

Vleesbereiding van het moment 25.0

wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus

Visbereiding van het moment 25.0

wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus

Bloemkoolsteak 🌿 19.9

gegrilde bloemkool met tahin - harissa honingsaus - geschaafde
amandel - hummus

Biertip: La Trappe Witte Trappist

Groentestoof [V] 19.9

stoofpotje van paprika, ui, courgette, spinazie, zoete aardappel -
tomatensaus - 2 eieren - geitenkaas [🌿 vegan is mogelijk]

Biertip: Pauke Pluum Blond

Speenvarkenfilet met rendang 23.9

gemarineerde speenvarkenfilet - rendang (gestoofd en gekruid
varkensvlees) - gegrilde groente - hasselback aardappel

Biertip: Leffe Bruin

Maak het hoofdgerecht compleet met:

Gemengde salade [2 pers]	4.5
Crispy uienringen met chilisaus [8 stuks]	3.5
Zoete aardappel friet klein/groot	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

DESSERTS

Verrassingsdessert 9.8

zoete verrassing van het moment

Dame blanche 9.8

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

Kaneelwafel met appel 9.8

krokante kaneelwafel met gekaramelliseerde appel - rozijnen -
vanilleijs - kaneelroom

De Heere genieten na 12.7

brownie - gekonfijte peer - karamel panna
cotta - walnotenijs - gezouten karamelsaus

TIP
van Wiep

Koffie compleet 6.9

koffie* - chocoladebonbon - bol vanille ijs
+ extra chocoladebonbon 1.6

*Keuze uit koffie, espresso of thee.

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

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



10 JAAR

KINDERKAART

De kleine heer/dame 2.2

snee bruin brood - keuze uit: Nutella - jam - appelstroop - hagelslag - ham - kaas

Pannenkoek 6.5

schenkstroop - appelstroop - poedersuiker - Nutella

Spaghetti bolognese 8.5

tomatensaus - groente - gehakt - geraspte kaas

Tosti 5.8

wit brood - ham - kaas

Broodje frikandel of kroket 4.2

mayonaise

Snack naar keuze met friet en mayonaise 7.0

frikandel - kroket - bitterballen - kipnuggets - snackmix

Schilderspalet [versier je eigen ijs] 6.0

vanille ijs - slagroom - aardbeiensaus - versiersels

Schatkistje 2.5

ZOEK DE 6 VERSCHILLEN



WELKE WEG MOET DE LEGERJEEP NEMEN
OM BIJ DE HEERE VAN MEIJEL TE KOMEN?

