

# 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

**Pomodorigoep** ☘ 7.9  
tomatensoep van Jospser geroosterde tomaten -  
crostini met tomaten tapenade

**Romige aspergesoep** 8.6  
aspergestukjes - beenham - peterselie

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!

## 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 Jospser - gerookte kip -  
eiersalade - kruidenmayonaise - kaas - bacon -  
zoetzure augurk - sla  
*Biertip: Kwaremont Blond*

**Spicy tuna sandwich** 15.5  
brioche brood - pittige tonijnsalade -  
cheddarkaas - zoetzure augurk - suikersla  
*Biertip: Pauke Pluum Blond*

**Beef tataki sandwich** 15.5  
brioche brood - gemarineerde dungseden  
rundvlees - sojamayonaise - knapperige  
groente - wasabicrème - teriyakisaus  
*Biertip: La Chouffe*

**Asperge Benedict** 17.5  
brioche brood - asperges - spinazie -  
hollandaisesaus - gepocheerd ei -  
beenham - [v] is mogelijk  
*Biertip: La Trappe Witte Trappist*

TIP  
van Kayleigh

**VIER HEERE LUNCH** 17.5 *Biertip: Pauke Pluum Blond*

**vier kleine lunchgerechten geserveerd op een plank:**  
klein kopje aspergesoep - aspergekroket met brood -  
mini broodje met een salade van asperge, ei en ham -  
kleine salade parmaham en zoetzure asperge

TIP  
van Hans

**VIER HEERE LUNCH VEGA [v]** 17.5

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

**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*

**'Vier het leven' uitsmijter** 17.5

brood\* - 3 eieren - groene en witte asperges -  
beenham - rucola - hollandaisesaus  
[v] is mogelijk

*Biertip: Achel Tripel*

TIP  
van Joost

**Pita BBQ chicken** 15.9

pitabrood - BBQ chicken - knapperige groente -  
suikersla - smokey bbqsaus

*Biertip: Gouden Carolus Classic*

**Kroketten** 12.9

brood\* met twee ambachtelijke rundvlees kroketten -  
mosterd

[☘ ook mogelijk met vegan kroketten van 'Oma Bobs']

*Biertip: Lefe Bruin*

\*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 bbqsous  
Biertip: Achel Dubbel

TIP  
van Wiep

### Gravad lax 19.5

gemarineerde zalm in rode biet - kruidenroomkaas -  
zalmmousse - zoetzure asperges  
Biertip: Pauke Pluum Blond

### Geitenkaas [v] 18.9

geitenkaas - mango - granaatappel -  
mango-gember chutney - gekaramelliseerde  
walnoten - geitenkaaskroketje - [ is mogelijk]  
Biertip: La Trappe Witte Trappist

Wenst u uw salade een maatje kleiner? - 2.5



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.

### Extra opties:

Brood met smeersels	klein/groot	4.5/7.9
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

satéspies van gemarineerde kippendijen - satésaus -  
atjar - kroepoek - gebakken uitjes - friet - mayonaise  
Biertip: La Chouffe

### Kip Stroganoff 19.5

gegrilde kippendijen - stroganoffsous - coleslaw  
friet - mayonaise  
Biertip: Lefse Bruin

### Tortellini met asperges [v] 19.5

tortellini van ricotta en spinazie - witte en groene  
asperge stukjes - spinazie - romige aspergesaus  
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9  
[ is mogelijk]  
Biertip: Pauke Pluum Blond

## LEKKERS NA

### Dame blanche 9.8

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

### Tartelette met mango en ananas 9.8

tartelette gevuld met mango-ananas compote -  
gebrand eiwitschuim - limoncello ijs  
Biertip: Kasteel Tropical

### 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.