


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 smearsels

De Heere Genieten 16.9

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

Biertip: Pauke Pluum Blond

Rundercarpaccio 15.5

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

Biertip: Kwaremont Blond

Gravad lax 15.5

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

Biertip: La Trappe Witte Trappist

Asperge Benedict 17.5

brïoché brood - asperges - gepocheerd ei -
spinazie - beenham - hollandaisesaus
[V] is mogelijk

Biertip: La Trappe Witte Trappist

TIP
van Wiep

Gamba pannetje [6 of 8 stuks] 13.5/16.5

Josper gegrilde black tiger garnalen -
stokbrood - knoflookboter

Biertip: Filou Tripel

Geitenkaas [V] 14.9

geitenkaas - geitenkaaskroketje - mango - granaatappel -
mango-gember chutney - gekaramelliseerde walnoten
[ is mogelijk]

Biertip: Paulaner Hefe-Weizen

Beef tataki 15.5

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

Biertip: La Chouffe

Brood met smearsels [klein of groot] 4.5/7.9

wisselend brood - kruidenboter - verschillende smearsels

bij alle soepen serveren wij brood met smearsels

Soep van het moment 7.9

ons team informeert u graag

Pomodorisoeep 7.9

tomatensoep van Josper geroosterde tomaten -
crostini met tomaten tapenade

Romige aspergesoep 8.6

aspergestukjes - beenham - peterselie

wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

Vier het leven!

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

Favoriet van onze gasten:

'VIER HET LEVEN' MENU

vanaf 2 personen - keuze uit:

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

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
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9
Biertip: La Trappe Isid'or

Entrecôte [250g] 35.0
grain-fed entrecôte - gegrilde groente
peperroomsaus
Biertip: Gouden Carolus Classic

TIP
van Joost

Kipsaté 19.9
satéspies van gemarineerde kippendijen - satésaus -
atjar - kroepoek - gebakken uitjes
Biertip: La Chouffe

Kip Stroganoff 22.0
gegrilde kippendijen - stroganoffsaus - gegrilde groente
Biertip: Lefe Bruin

Vleesbereiding van het moment 25.0
wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus
Biertip: vraag onze medewerkers

Visbereiding van het moment 25.0
wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus
Biertip: vraag onze medewerkers

Bloemkoolsteak 🌿 19.9
gegrilde bloemkoolsteak met tahin - harissa honingsaus -
geschaafde amandel - hummus
Biertip: La Trappe Witte Trappist

Tortellini met asperges [V] 20.9
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

Speenvarkenfilet met asperges 28.9
gemarineerd speenvarkenfilet - witte asperges -
hollandaisesaus
Biertip: Achel Dubbel

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 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

Tartelette met mango en ananas 9.8
tartelette gevuld met mango-ananas compote -
gebrand eiwitschuim - limoncello ijs
Biertip: Kasteel Tropical

De Heere genieten na 12.7

witte chocolade taartje - verse aardbeien -
meringue van citroen - aardbeienmousse -
aardbeien sorbetijs

TIP
van Kayleigh

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.