

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

Pomodorisoepe 🌱 7.9
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten -
crostini met tomaten tapenade

Thaise kippensoep 8.6
licht pikante kippensoep bereid met limoen,
gember en citroengras - kip - taugé
kastanjechampignons - bosui - scampi

wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

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 Josper - 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

Naanbrood krokante kip 15.9
naan - krokante kip - licht pikante Oosterse
saus - knapperige groenten - gefrituurde uitjes
Biertip: La Chouffe

Broodje pulled pork 15.5
brioche bun - pulled pork - BBQ-saus - coleslaw
Biertip: Lefte Bruin

Korean beef sandwich 17.5
brioche brood - Korean beef - kimchi -
gemarineerde beukenzwammetjes
Biertip: Schelde Krab

TIP
van Kayleigh

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

Vier Heere lunch 17.5 *Biertip: Pauke Pluum Blond*
vier kleine lunchgerechten geserveerd op een plank:
klein kopje Thaise kippensoep - rendangkroket met brood -
mini broodje met kerriesalade - kleine salade met krokante
kip en knapperige groente

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 muhammara - kleine salade mediterrane.

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 - tomatentapenade -
Parmaham - zongedroogde tomaatjes -
pesto - Parmezaanse kaas. [V] is mogelijk
Biertip: Achel Tripel

TIP
van Joost

Kroketten 12.9
brood* met twee ambachtelijke rundvlees kroketten -
mosterd
[🌱 ook mogelijk met vegan kroketten van 'Oma Bobs' + 2.0]
Biertip: Lefte Bruin

Naanbrood muhammara [V] 16.1
naan - muhammara, spread van geroosterde
paprika, walnoot en granaatappel - cashewnoten -
rucola - feta - granaatappelpitten
[🌱 is mogelijk]
Biertip: Achel Singel Blond

*bruin ambachtelijk brood van lokale bakker 'Dikke Mik'

Vier het leven!

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 19.2

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

Biertip: Filou Tripel

Krokante kip 18.9

krokante kip - licht pikante Oosterse
saus - knapperige groenten -
gefrituurde uitjes

Biertip: La Chouffe

TIP
van Krijl

Gemarineerde zalm 19.5

zalm gemarineerd in dille en citrus - crème van
mierikswortel - venkelsalade - meringue van
komkommer

Biertip: Pauke Pluum Blond

Salade mediterrane [v] 18.9

gemarineerde watermeloen, tomaat, komkommer
en perzik - feta - olijven - citrusvinaigrette

[🌿 is mogelijk]

Biertip: La Trappe Witte Trappist

Wenst u uw salade een maatje kleiner? - 2.5



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] 19.7

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

Biertip: Fourchette

Fish & chips 19.7

gefrituurde kabeljauw - remouladesaus - coleslaw -
friet - mayonaise

Biertip: Paulaner Hefe Weissbier

Kipsaté 19.7

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

Biertip: La Chouffe

Kip Stroganoff 19.7

gegrilde kippendijen - stroganoffsaus - coleslaw
friet - mayonaise

Biertip: Leffe Bruin

Tortellini [v] 19.5

tortellini van ricotta en spinazie - spinazie - gepofte
cherrytomaatjes - gegrilde courgette -
kruidenroomsaus

+ 3 Black Tiger garnalen 4.9

Biertip: Pauke Pluum Blond

LEKKERS NA

Dame blanche 9.8

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

Espuma van yoghurt 9.8

yoghurtschuim (espuma) - roomijs van rood fruit -
hangop van yoghurt - rood fruit

Biertip: Kasteel Rubus

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.

Vier het leven!

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 -
vanaf 2 pers. - prijs p.p.
Biertip: Pauke Pluum Blond

Rundercarpaccio 15.9
carpaccio - truffelmayonaise - cherrytomaatjes
Parmezaanse kaas - rucola - krokante tuinbonen
Biertip: Kwaremont Blond

Korean beef 15.9
dungesneden gemarineerd
rundvlees - kimchi - gemarineerde
beukenzwammetjes - gochujang
mayonaise
Biertip: La Chouffe

TIP
van Kajl

Gamba pannetje [6 of 8 stuks] 13.5/16.5
Josper gegrilde black tiger garnalen -
stokbrood - kruidenroomsaus
Biertip: Filou Tripel

Gemarineerde zalm 15.9
zalm gemarineerd in citrus en dille, crème van
mierikswortel - venkelsalade - meringue van
komkommer
Biertip: La Trappe Witte Trappist

Gegrilde watermeloen 12.9
gegrilde watermeloen - feta - parmaham -
balsamico crème - pijnboompitten [🌱 is mogelijk]
Biertip: Korenwolf Wit

Brood met smeersels [klein of groot] 4.5/7.9
wisselend brood - kruidenboter - verschillende smeersels

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

bij alle soepen serveren wij brood met smeersels

Soep van het moment 7.9
ons team informeert u graag

Pomodorisoeep 🌱 7.9
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten -
crostini met tomaten tapenade

Thaise kippensoep 8.6
licht pikante kippensoep bereid met limoen,
gember en citroengras - kip - taugé -
kastanjechampignons - bosui - scampi

wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

Vier het leven!

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 voorgerechtjes) -
vlees-, vis- of vegetarische bereiding van het
moment - verrassingsdessert of dame blanche

4-gangen 52.9 p.p.
De Heere genieten (proeverij van voorgerechtjes) -
soep van het moment of pomodorisoep -
vlees-, vis- of vegetarische bereiding van het
moment - verrassingsdessert of dame blanche

Vier het leven!

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

Rendang van spitskool 🌿 20.9
spitskool - gepofte aubergine - bospeen - gegrilde
suikersla - gochujang mayonaise - cashewnoten
Biertip: La Trappe Witte Trappist

Tortellini [V] 20.9
tortellini van ricotta en spinazie - spinazie - gepofte
cherrytomaatjes - gegrilde courgette -
kruidenroomsaus
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9
Biertip: Pauke Pluum Blond

Varkenshaasmedaillons 24.5
gemarineerd varkenshaasmedaillons - pulled pork -
jus van zwarte knoflook - gegrilde groente
Biertip: Achel Quadrupel Gold

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

MAALTIJDSALADES

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

Rundercarpaccio 19.2
carpaccio - truffelmayonaise - cherrytomaatjes -
Parmezaanse kaas - rucola - krokante tuinbonen
Biertip: Filou Tripel

Salade mediterrane [V] 18.9
gemarineerde watermeloen, tomaat,
komkommer en perzik - feta - olijven crumble
[🌿 is mogelijk]
Biertip: La Trappe Witte Trappist

Krokante kip 18.9
krokante kip - licht pikante Oosterse saus -
knapperige groente - cashewnoten -
gefrituurde uitjes
Biertip: La Chouffe

Gemarineerde zalm 19.5
zalm gemarineerd in dille en citrus -
crème van mierikswortel - venkelsalade -
meringue van komkommer
Biertip: Pauke Pluum Blond

TIP
van Hans

Vier het leven!

NAGERECHTEN

Verrassingsdessert 9.8

zoete verrassing van het moment

Dame blanche 9.8

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

Espuma van yoghurt 9.8

yoghurtschuim (espuma) - roomijs van roodfruit - hangop - rood fruit

Biertip: Achel Rouge

Koffie compleet 6.9

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

**Keuze uit koffie, espresso of thee.*

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

Frambozen tartelette 12.5

Tartelette gevuld met frambozencompote en frambozenbavarois - macaron met witte chocolade ganache - witte chocoladeijs

Biertip: Kasteel Rubus

TIP
van Kayleigh

Vier het leven!

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

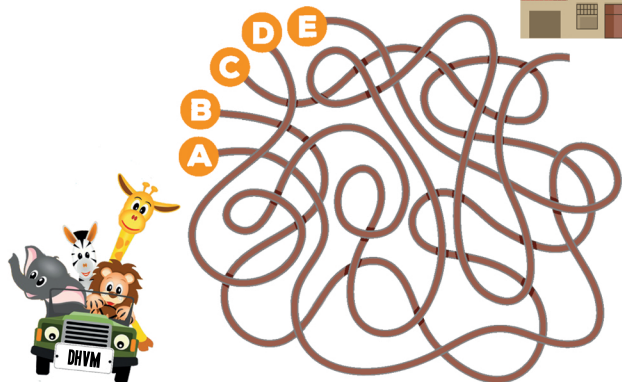
vanille ijs - slagroom - aardbeiensaus - versiersels

Schatkistje 2.5

ZOEK DE 6 VERSCHILLEN



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



DE HEERE VAN MEIJEL
• Est. 2016 •
Vier het leven!