



LUNCHEN MET EEN GROEP

Een groep is een gezelschap vanaf 11 volwassenen. Om de kwaliteit en doorlooptijd van de lunch te waarborgen voor zowel uw gezelschap als alle andere gasten; serveren wij aangepaste menuopties voor gezelschappen van deze omvang. Onze koks selecteerde de volgende opties voor jou:

OPTIE 1: SOEP & BELEGDE BROODJES à 18.9 P.P.

- Klein kopje huisgemaakte tomatensoep (150ml) (vega)
- Gevarieerd aanbod gesmeerde broodjes van de lokale bakker 'Dikke Mik'; belegd met ham, kaas, cervelaat en kipfilet (2 broodjes p.p.)
- Broodje kroket (voor vega serveren we een kaassoufflés)
- Onbeperkt koffie en thee

OPTIE 2: LUXE LUNCH à 19.9 P.P.

- Klein kopje huisgemaakte tomatensoep (150ml) (vega)
- Mini panini tomaat, mozzarella tomaat (warm) (vega)
- Sneetje bruin brood met mini kroketje
- Luxe mini broodjes (2 p.p.) belegd met eiersalade/gerookte kip en licht spicy tonijnsalade
- Klein glaasje Yoghurt met roodfruitcompote en granola

OPTIE 3: A LA CARTE GROEPENMENU

- Het actuele Groepenmenu vindt u op de volgende pagina
- Keuzes maakt u op de middag zelf
- *optie 3 is mogelijk t/m 20 personen

Tot en met 12 personen kunt u bij ons normaliter aan 1 tafel plaatsnemen. Vanaf 13 personen zal er een tafelschikking zijn van meer dan 1 tafel.

Vier het leven!



OPTIE 3: A LA CARTE GROEPENMENU – LUNCH

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

SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

Soep van het moment 7.9

ons team informeert u graag

Pomodorisoepp 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

LUNCHGERECHTEN

Clubsandwich kip 13.9

Geroosterd brood* uit de Josper – gerookte kip –
eiersalade – kruidenmayonaise – kaas – bacon –
zoetzure augurk – sla

Biertip: Kwaremont Blond

Rundercarpaccio 15.9

brood* met carpaccio – truffelmayonaise –
cherrytomaatjes – Parmezaanse kaas – rucola –
krokante tuinbonen

Biertip: Schelde Lamme Goedzak

Kroketten 12.9

brood* met twee ambachtelijke rundvlees
kroketten – mosterd

*[vegan is mogelijk: Oma Bobs Vleesvrije
draadjeskroketten +2.0]*

Biertip: Leffe Bruin

Spicy Tuna Sandwich 15.5

brioche brood – pittige tonijnsalade –
chedderkaas – zoetzure augurk – suikersla

Biertip: Pauke Pluum Blond

Korean beef sandwich 15.5

brioche brood – Korean beef – kimchi –
gemarineerde beukenzwammetjes

Biertip: Schelde Krab

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

Naanbrood krokante kip 15.9

naan – krokante kip – licht pikante Oosterse
saus – knapperige groente – gefrituurde uitjes

Biertip: La Chouffe

‘Vier het leven’ uitsmijter 17.5

bruin brood* – 3 eieren – tomatentapenade –
Parmaham – zongedroogde tomaten – pesto –
Parmezaanse kaas – *[vegan is mogelijk]*

Biertip: Achel Tripel

*bruin ambachtelijk brood van lokale bakker
‘Dikke Mik’

Vier het leven!



SALADES

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

Salade rundercarpaccio 19.2

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

Biertip: Filou Tripel

Salade krokante kip 18.9

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

Biertip: La Chouffe

Salade mediterrane [V] 18.9

gemarineerde watermeloen, tomaat,
komkommer en perzik – feta – olijven –
citrusvinaigrette *[vegan is mogelijk]*

Biertip: La Trappe Witte Trappist

PLATE SERVICE

Geserveerd met friet en mayonaise

De Heere Burger (160 gram) 19.7

Brioche bun – burger – bacon – bruschetta
mayonaise – tomaat – ijsbergsla – cheddarkaas
– uienringen

Biertip: Hertog Jan Grand Prestige

Kipsaté 19.7

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

Biertip: La Chouffe

Fish & Chips 19.7

Gefrituurde kabeljauw – remouladesaus –
coleslaw

Biertip: Karmeliet Tripel

Tortellini [V] 19.5

Tortellini van ricotta en spinazie – spinazie –
gepofte cherrytomaatjes – gegrilde courgette –
kruidenroomsaus

+ 3 Black Tiger garnalen 4.9

Biertip: Pauke Pluim Blond

DESSERTS

Dame blanche 9.8

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom –
crumble

Koffie compleet 6.9

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

Espuma van yoghurt 9.8

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

Biertip: Kastel Rubus

**Keuze uit koffie, espresso of thee.*

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

Vier het leven!