

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

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

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: Leffe 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 - olijvenrumble
[🌿 is mogelijk]
Biertip: La Trappe Witte Trappist

Krokante kip 18.9
krokante kip - licht pikante Oosterse saus -
knapperige groente - cashewnoten -
gefrитуurde 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!