

# VOORGERECHTEN


GESERVEERD VAN  
17.00 TOT 19.30 UUR


 = veganistisch


[V] = vegetarisch



bij alle voorgerechten serveren wij brood met smeersels

**De Heere Genieten 15.9** Pauke Pluum Blond   
selectie van diverse voorgerechten - prijs p.p. - vanaf 2 pers.

**Rundercarpaccio 14.5** Kwaremont Blond   
carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola -  
krokante tuinbonen - cherrytomaatjes


**Tartaar van tonijn 14.5** La Trappe Witte Trappist   
fijngesneden tonijn - sojasaus - gember - geroosterde  
sesamzaadjes - wasabimayonaise - tempura nori chips

**Gamba pannetje [6 of 8 stuks] 13.2/16.2** Filou   
Josper gegrilde black tiger garnalen - stokbrood  
romige saus van citroengras en knoflook

**Tartaar van tomaat en courgette [V] 12.9** La Chouffe   
fijngesneden tomaat en courgette - kappertjes - cornichons - sjalot -  
toast van brioche - gepocheerd ei - smokey mayonaise  
[  vegan is mogelijk ]

**Brood met smeersels klein/groot 4.0/7.0**  
wisselend brood - kruidenboter - verschillende smeersels

**TIP**  
van Rob

**DUNGESNEDEN MAMINHA 14.5** Gouden Carolus Classic   
dungesneden rundvlees - ketjap sesam saus -  
zoetzure groente - gefrituurde uitjes

## BIJ ALLE SOEPEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS

**Soep van het moment 6.9**  
ons team informeert u graag

**Pomodori-soep  7.5**  
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten -  
crostini met tomaten tapenade

**Goulashsoep 8.2**  
rijk gevuld

wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

**TIP**  
van Hans

Vier het leven!

'Vier het leven' menu - vanaf 2 personen

**3-GANGEN MET SOEP 39.9 p.p.**  
soep van het moment - vlees- of visbereiding  
van het moment - verrassingsdessert

**3-GANGEN 46.9 p.p.**  
De Heere Genieten - vlees- of visbereiding  
van het moment - verrassingsdessert

**4-GANGEN 50.9 p.p.**  
De Heere Genieten - soep van het moment -  
vlees- of visbereiding van het moment -  
verrassingsdessert

## JOSPER-OVEN

**Josper**<sup>®</sup>  
CHARCOAL OVENS

De houtskoolgestookte Josper-oven  
in onze keuken staat garant voor een bijzondere  
bereiding van je gerecht. Door de hoge temperatuur van 300  
graden behouden vlees, vis en groenten hun volle smaak en  
sappigheid, zonder droog te worden of te verbranden.  
Om van te watertanden!



Heeft u een allergie? Meld het ons.  
Onze koks maken graag een aangepast gerecht.  
Wenst u glutenvrij brood +1.0

# HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD VAN  
17.00 TOT 19.30 UUR


 = veganistisch



[V] = vegetarisch

**Maminha** [180/250/320g] **25.9/31.9/36.9** *Gouden Carolus Classic*   
uniek stuk rundvlees bereid op Zuid-Amerikaanse wijze -  
gerilde groente - chimichurri  
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9

**Geroosterde bloemkool met camembert** [V] 20.5 *Kwaremont Blond*   
gegrilde bloemkool - gegratineerd met camembert -  
hazelnoten - hasselback aardappel  
[  vegan is mogelijk]

TIP  
van Joost

**SPEENVARKENFILET MET RENDANG** 23.9 *Filou*   
gmarineerde speenvarkenfilet - rendang (gestoofd en  
gekruid varkensvlees) - gegrilde groente -  
hasselback aardappel

**Risotto** [V] 20.5 *La Trappe Blond*   
risotto - beukenzwammetjes - knolselderij - gepocheerd ei -  
Parmezaanse kaas - rucola  
[  vegan is mogelijk]

**Rumpsteak** [180g] 28.5 *La Trappe Isid'or*   
Argentijnse steak - grain fed - pepersaus - gegrilde groente

alle hoofdgerechten serveren wij met friet en mayonaise

**Kipsaté** 18.9 *La Chouffe*   
satespies van gmarineerde kippendijen - satésaus - atjar -  
kroepoek - gebakken uitjes

**Boeuff stroganoff** 21.9 *Hertog Jan Grand Prestige*   
stoofpotje van rund gevuld met paprika, ui en champignons -  
gegrilde groente - hasselback aardappel

**Maak het hoofdgerecht compleet met:**

Gemengde salade [2 pers]	4.5
Crispy uienringen met chilisaus [8 stuks]	3.0
Zoete aardappel friet klein/groot met truffelmayonaise	4.5/6.5
3 Black Tiger garnalen bij het hoofdgerecht	4.9

**Vleesbereiding van het moment** 23.9  
wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus

**Visbereiding van het moment** 23.9  
wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus

**Extra bij te bestellen:**

Portie friet met mayonaise klein/groot	3.5/4.9
Mayonaise	1.0

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

## DESSERTS

**Verrassingsdessert** 9.5  
zoete verrassing van het moment

TIP  
van Janne

**HEERE GENIETEN NA** 12.5  
hazelnootparfait - koffiemousse - mokka schuim -  
macaron - chocolate crumble

**Dame Blanche** 9.5  
vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

**Bosvruchten bieramisu** 8.9 *Kasteel Rouge*   
Kasteel Rouge - mascarpone - bosvruchten - lange vingers

**Koffie compleet** 6.3  
koffie\* - 'vier het leven' bonbon - bol vanille ijs  
+ extra 'vier het leven' bonbon 1.6

\*Keuze uit koffie, espresso of thee.  
Cappucino, latte macchiato, verse thee ook mogelijk tegen meerprijs