



GROEPEN MENU

(vanaf 11 personen)

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

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en smeersels

De Heere Genieten 15.9

selectie van diverse voorgerechten – prijs p.p. – vanaf 2 pers.

Biertip: Pauke Pluum Blond

Tartaar van tonijn 14.5

fijngesneden tonijn - sojasaus - gember – geroosterde sesamzaadjes – wasabimayonaise – tempura nori chips

Biertip: La Trappe Witte Trappist

Rundercarpaccio 14.5

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

Biertip: Kwaremont Blond

Gamba pannetje (6 of 8 st.) 13.2/16.2

Josper gegrilde black tiger garnalen – romige saus van citroengras en knoflook - stokbrood

Biertip: Filou

Tartaar van tomaat en courgette [V] 12.9

fijngesneden tomaat en courgette – kappertjes – cornichons – sjalot – toast van brioche – gepocheerd ei – smokey mayonaise - **[vegan is mogelijk]**

Biertip: La Chouffe

SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

Wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

Soep van het moment 6.9

ons team informeert u graag

Goulashsoep 8.2

rijk gevuld

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

Vier het leven!



Restaurant



Grand Café



Slijterij



Dagrecreatie



HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet en mayonaise

Speenvarkenfilet met rendang 23.9

Biertip: Filou

gemarineerde speenvarkenfilet – rendang (gestoofd en gekruid varkensvlees) - gegrilde groente – hasselback aardappel

Rumpsteak [180g] 28.5

Biertip: La Trappe Isid'or

Argentijnse steak – grain fed – pepersaus – gegrilde groente

Risotto [V] 20.5

Biertip: La Trappe Blond

risotto – beukenzwammetjes – knolselderij – gepocheerd ei – Parmezaanse kaas – rucola - **[vegan is mogelijk]**

Vleesbereiding van het moment 23.9

wisselende vleesbereiding – passend groentegarnituur - saus

Visbereiding van het moment 23.9

wisselende visbereiding – passend groentegarnituur - saus

Maak het hoofdgerecht compleet met:

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

Extra bij te bestellen:

<i>Portie friet met mayonaise</i>	<i>klein/groot</i>	3.5/4.9
<i>Mayonaise</i>		1.0

Vier het leven!





DESSERTS

Verrassingsdessert 9.5

zoete verrassing van het moment

De Heere Genieten Na 12.5

hazelnootparfait – koffiemousse – mokka schuim – macaron – chocolade crumble

Dame blanche 9.5

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – crumble

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.*

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

TIP

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

Vier het leven!



Restaurant



Grand Café



Slijterij



Dagrecreatie