



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 16.5

Biertip: Pauke Pluum Blond

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

Tostada van tonijntartaar 14.7

Biertip: Pauke Pluum Blond

gemarineerde tonijn – tortilla - wasabimayonaise – sojaboontjes – gele bloemkool

Rundercarpaccio 14.7

Biertip: Kwaremont Blond

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

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

Biertip: Filou

Josper gegrilde black tiger garnalen – stokbrood – tomaten-piri-pirisaus

Buratta & tomaat 14.7

Biertip: La Trappe Wit

in pesto gemarineerde tomaat – buratta – parmaham – gegrilde courgette – crumble van tomaat -
[vegetarisch is mogelijk]

SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

Wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

Soep van het moment 7.6

ons team informeert u graag

Gele curry-kokossoep 8.3

lente-ui – taugé – paprika - scampi

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

Vier het leven!





HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet en mayonaise

Boeuff stroganoff 22.0

Biertip: Hertog Jan Grand Prestige

stoofpotje van rund gevuld met paprika, ui en champignons - gegrilde groente - hasselback aardappel

Rumpsteak [180g] 28.5

Biertip: La Trappe Isid'or

Argentijnse steak – grain fed – pepersaus – gegrilde groente

Gegrilde courgette [vegan] 19.0

Biertip: Kwaremont Blond

Josper gegrilde courgette – zoete aardappelcrème – kikkererwten – vegan feta – vadouvan bloemkool – gebrande cashewnoten - granaatappelpitten

Vleesbereiding van het moment 24.0

wisselende vleesbereiding – passend groentegarnituur - saus

Visbereiding van het moment 24.0

wisselende visbereiding – passend groentegarnituur - saus

Maak het hoofdgerecht compleet met:

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

Extra bij te bestellen:

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

Vier het leven!





DESSERTS

Verrassingsdessert 9.5

zoete verrassing van het moment

Citroen cheesecake 9.5

zomerfruit – bastognecrumble - frambozensorbetijs

Dame blanche 9.5

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – crumble

Koffie compleet 6.5

koffie* – chocoladebonbon – bol vanille ijs

+ extra chocoladebonbon 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