

VOORGERECHTEN

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

🌿 = veganistisch

[V] = vegetarisch

bij alle voorgerechten serveren wij brood met smeersels

De heere genieten 16.5 Pauke Pluum Blond 🍷
selectie van diverse voorgerechten - prijs p.p. - vanaf 2 pers.

Rundercarpaccio 14.7 Kwaremont Blond 🍷
carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola -
krokante tuinbonen - cherrytomaatjes

Tostada van tonijntartaar 14.7 Pauke Pluum Blond 🍷
gemarineerde tonijn - tortilla - soja-boontjes -
wasabimayonaise - gele bloemkool

Brioche buikspek 16.2 Gouden Carolus Classic 🍷
toast van briochebrood - zachtgegaard
buikspek - paksoi - hollandaisesaus

TIP
van Rob

Gamba pannetje [6 of 8 stuks] 13.2/16.2 Filou 🍷
Josper gegrilde black tiger garnalen - stokbrood -
tomaaten-piri-pirisaus

Brioche huisgerookte zalm 16.2 Paulaner 🍷
toast van brioche brood - warmgerookte zalm -
roomkaas - groene appel

Buratta & tomaat 14.7 La Trappe Wit 🍷
in pesto gemarineerde tomaat - buratta - parmaham -
gegrilde courgette - crumble van tomaat - [V is mogelijk]

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

BIJ ALLE SOEPEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS

Soep van het moment 7.6
ons team informeert u graag

Pomodorisoepp 🌿 7.6
tomaatensoep van Josper geroosterde tomaten -
crostini met tomaten tapenade

Gele curry-kokossoep 8.3
lente-ui - taugé - paprika - scampi

wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0



Vier het leven!

TIP
van Hans

'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



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 -
gegrilde groente - chimichurri
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9

Gegrilde courgette 🌿 **19.0** *Kwaremont Blond*
Josper gegrilde courgette - zoete aardappelcrème -
vegan feta - vadouvan bloemkool - gebrande cashewnoten -
kikkererwten - granaatappelpitten

VARKENS TOMAHAWK 300 GRAM **27.5**
varkensribeye op het bot gegrild -
gegrilde groente - BBQ-bourbonsaus
Filou

TIP
van Joost

Shakshuka [V] **20.9** *La Trappe Blond*
groentestoof van tomaat, paprika en venkel - 2 eieren -
feta - peterselie - naanbrood [🌿 **vegan is mogelijk**]

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

Kipsaté **19.0** *La Chouffe*
satespies van gemarineerde kippendijen - satésaus - atjar -
kroepoek - gebakken uitjes

Boeuff stroganoff **22.0** *Hertog Jan Grand Prestige*
stoofpotje van rund gevuld met paprika, ui en champignons -
gegrilde groente - hasselback aardappel

Vleesbereiding van het moment **24.0**
wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus

Visbereiding van het moment **24.0**
wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus

alle hoofdgerechten serveren wij met friet en mayonaise

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

Extra bij te bestellen:

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

MAALTIJDSALADES

ALLE SALADES SERVEREN WIJ MET BROOD EN SMEERSELS
FRIET IN PLAATS VAN BROOD + 1.7

Rundercarpaccio **18.9** *Filou*
carpaccio - truffelmayonaise - cherrytomaatjes -
Parmezaanse kaas - rucola - krokante tuinbonen

Buratta & tomaat **18.9** *La Trappe Wit*
in pesto gemarineerde tomaat - buratta - parmaham -
gegrilde courgette - crumble van tomaat - [V is mogelijk]

HUISGEROOKTE ZALM **18.9**
warmgerookte zalm - roomkaas -
groene appel - komkommer

TIP
van Kayleigh

Korean chicken **18.9** *Kwaremont Blond*
(mild pittig) gemarineerde kip - oosterse zoetzure groente -
lente ui - lotuswortel

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



DESSERTS

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

🌿 = veganistisch

[V] = vegetarisch

Verrassingsdessert 9.5

zoete verrassing van het moment

Dame blanche 9.5

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

CITROEN CHEESECAKE 9.5

zomerfruit - bastognecrumble - frambozensorbetijs

TIP
van Ganne

Aardbeien romanov 9.5

verse aardbeien - room van aardbeien - aardbeienijs - meringue

Koffie compleet 6.7

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

*Keuze uit koffie, espresso of thee.

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

