



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 16.9

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

Biertip: Pauke Pluum Blond

Tartaar hertenham en shiitake 16.5

tartaar van hertenham en shiitake – roggebrood – balsamico druiven – crème van eekhoorntjesbrood

Biertip: Gouden Carolus Classic

Rundercarpaccio 15.5

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

Biertip: Kwaremont Blond

Gamba pannetje (6 of 8 st) 13.5/16.5

Josper gegrilde black tiger garnalen – stokbrood – chorizoboter

Biertip: Filou

Salami van gedroogd fruit met buratta [V] 14.9

salami van gedroogd fruit – buratta – vijgen – pistache noten – rucola *[vegan is mogelijk]*

Biertip: Octopus Blond

SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

Wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

Soep van het moment 7.9

ons team informeert u graag

Romige bospaddenstoelensoep [V] 8.6

crostini met duxelles van champignons – truffelcrème

Vier het leven! menu

vanaf 2 personen

3-gangen met soep 39.9 p.p.

soep van het moment – vlees-/visbereiding van het moment – verrassingsdessert

3-gangen 47.9 p.p.

De Heere Genieten – vlees-/visbereiding van het moment – verrassingsdessert

4-gangen 52.9 p.p.

De Heere Genieten – soep van het moment – vlees-/visbereiding van het moment – verrassingsdessert

Vier het leven!



HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet en mayonaise

Stoofpotje van wild 22.5

stoofpotje van hert, wildzwijn, paddenstoelen en herfstgroente gegaard in Leffe Bruin – gegrilde groente

Biertip: Leffe Bruin

Rundersukade 28.5

gegrilde en zachtgegaarde rundersukade – gegrilde groente – eigen jus – grain fed

Biertip: La Trappe Isid'or

Paddenstoelen risotto [V] 20.9

risotto – paddenstoelen – beukenzwammetjes – truffeljus – paddenstoelencrumble –

[vegan is mogelijk]

Biertip: La Trappe Dubbel

Vleesbereiding van het moment 25.0

wisselende vleesbereiding – passend groentegarnituur – saus

Visbereiding van het moment 25.0

wisselende visbereiding – passend groentegarnituur – saus

Maak het hoofdgerecht compleet met:

3 Black Tiger garnalen	4.9
Gemengde salade [2 pers.]	4.5
Crispy uienringen [8 stuks]	3.5
Zoete aardappel friet	
met truffelmayonaise klein/groot	4.5/6.5

DESSERTS

Verrassingsdessert 9.8

zoete verrassing van het moment

Koffie compleet 6.9

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

**Keuze uit koffie, espresso of thee.*

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

Dame blanche 9.8

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – crumble

Kaneelmousse met crème brûlée 9.8

kaneelmousse met stukjes appel, karamelsaus en crumble – vanille crème brûlée

Vier het leven!