

LUNCH

GESERVEERD VAN
12.00 TOT 15.30 UUR

 = veganistisch

[V] = vegetarisch

SOEPEN

geserveerd met brood en een smeersel

Soep van het moment 7.9
ons team informeert u graag

Pomodorisoepp  7.9
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten -
crostini met tomaten tapenade

Romige bospaddenstoelensoep [V] 8.6
crostini met duxelles van champignons - truffelcrème

wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

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

Vier het leven!

VIER HEERE LUNCH 17.5

vier kleine lunchgerechten geserveerd op een plank:

klein kopje romige bospaddenstoelensoep -
champignon-truffelkroket met brood - mini broodje
met hertenham en vijgencompote - kleine salade
met gerookte eendenborst

TIP
van Hans

Rundercarpaccio 15.9 Schelde Lamme Goedzak 
brood* met carpaccio - truffelmayonaise - cherrytomaatjes
Parmezaanse kaas - rucola - krokante tuinbonen

BROOD

Clubsandwich kip 13.9 Kwaremont Blond 
geroosterd brood* uit de Josper - gerookte kip - eiersalade -
kruidenmayonaise - kaas - bacon - zoetzure augurk - sla

Korean chicken 15.9 Piranha Tripel 
hard broodje met mild pittig gemarineerde 'sticky' kip -
oosterse zoetzure groente - suikersla

Kroketten 12.9 Leffe Bruin 
brood* met twee ambachtelijke rundvlees kroketten -
mosterd
[ **vegan is mogelijk: 'Oma Bobs' vleesvrije
draadjeskroketten**]

Champignon-truffelkroketten [V] 15.0 La Trappe Isid'or 
brood* met twee ambachtelijke
champignon-truffelkroketten - truffelmayonaise

SPICY TUNA SANDWICH 15.5 Filou 
brioche brood - pittige tonijnsalade -
cheddakaas - zoetzure augurk - suikersla

TIP
van Kayleigh

Uitsmijter 13.5/15.5 La Trappe Blond 
keuze uit 3 of 5 eieren op ambachtelijk brood* -
Zeeuwse beenham - kaas
+ gebakken champignons 2.0
+ bacon 2.0

Uitsmijter 'vier het leven' 15.9 La Trappe Dubbel 
3 eieren op ambachtelijk brood* - gebakken paddenstoelen -
gerookte hertenham - crème van eekhoortjesbrood - rucola

BRIOCHE ZALM 16.7 La Trappe Wit 
toast van briochebrood - warm gerookte zalm -
zuurkool - mosterdroomkaas - witlof

TIP
van Joost

Naanbrood muhammara [V] 14.9 Pauke Pluum Blond 
naanbrood - muhammara, spread van geroosterde paprika,
walnoot en granaatappel - feta - rucola - olijven -
granaatappelpitten - [ **vegan is mogelijk**]

*bruin ambachtelijk brood van lokale bakker 'Dikke Mik'

LUNCH

GESERVEERD VAN
12.00 TOT 15.30 UUR

🌿 = veganistisch

[V] = vegetarisch

SALADES

salades serveren wij met brood en een smeersel
friet in plaats van brood + 1.7

Rundercarpaccio 18.9

Filou 🍷

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

GEBAKKEN PADDENSTOELEN 18.9

Leffe Bruin 🍷

gebakken paddenstoelen - gerookte eend -
hazelnootdressing - paddenstoelencrumble
[V] is mogelijk

TIP
van Wiep

Warmgerookte zalm 19.5

Pauke Pluum Blond 🍷

warmgerookte zalm - zoetzure zuurkool - mosterdroomkaas

Korean chicken 19.5

Kwaremont Blond 🍷

mild pittig gemarineerde 'sticky' kip - oosterse zoetzure
groente - lente ui - lotuswortel

Wenst u uw salade een maatje kleiner? - 2.5



Extra opties:

Brood met smeersels	klein (2p.)/groot (4p.)	4.2/7.3
Portie friet met mayonaise	klein/groot	3.5/4.9
Zoete-aardappel friet met truffelmayonaise	klein/groot	4.5/6.5
Mayonaise		1.0
Glutenvrij brood		1.0

PLATE SERVICE

De Heere burger [160g] 19.5

La Trappe Isid'or 🍷

brioche bun - burger - bacon - bruschetta mayonaise - tomaat -
ijsbergsla - cheddarkaas - uienringen - friet - mayonaise
[V] is mogelijk

Fish and chips 19.5

Karmeliet Tripel 🍷

gefrituurde kabeljauw - remouladesaus - coleslaw - friet -
mayonaise

Kipsaté 19.5

La Chouffe 🍷

satespies van gemarineerde kippendijen - satésaus - atjar -
kroepoek - gebakken uitjes - friet - mayonaise

Stoofpotje van wild 21.5

Leffe Bruin 🍷

stoofpotje van hert, wildzwijn, paddenstoelen en herfstgroente
gegaard in Leffe Bruin - rodekoolsalade - friet - mayonaise

Shakshuka [V] 19.0

Pauke Pluum Blond 🍷

groentestoof van tomaat, paprika en venkel - 2 eieren -
feta - peterselie - naanbrood [🌿 **vegan is mogelijk**]

LEKKERS NA

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

Koffie compleet 6.9

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

*Keuze uit koffie, espresso of thee.

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

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



VOORGERECHTEN

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

🌿 = veganistisch

[V] = vegetarisch

bij alle voorgerechten serveren wij brood met smeersels

De heere genieten 16.9 Pauke Pluum Blond 🍷
selectie van diverse voorgerechten - prijs p.p. - vanaf 2 pers.

Rundercarpaccio 15.5 Kwaremont Blond 🍷
carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola -
krokante tuinbonen - cherrytomaatjes

Tostada van tonijntartaar 15.5 La Chouffe 🍷
gemarineerde tonijn - tortilla - sojaboontjes -
wasabimayonaise - gele bloemkool

Gamba pannetje [6 of 8 stuks] 13.5/16.5 Filou 🍷
Josper gegrilde black tiger garnalen - stokbrood -
chorizoboter

Salami van gedroogd fruit met buratta [V] 14.9 Octopus Blond 🍷
salami van gedroogd fruit - buratta - vijgen -
pistache noten - rucola [🌿 **vegan is mogelijk**]

Brood met smeersels klein/groot 4.5/7.9
wisselend brood - kruidenboter - verschillende smeersels

Gouden Carolus Classic 🍷

TARTAAR HERTENHAM & SHIITAKE 16.5
tartaar van hertenham en shiitake - roggebrood
balsamico druiven - crème van eekhoorntjesbrood

TIP
van Joost

BIJ ALLE SOEPEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS

Soep van het moment 7.9
ons team informeert u graag

Pomodorisoepp 🌿 7.9
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten -
crostini met tomaten tapenade

Romige bospaddenstoelensoep [V] 8.6
crostini met duxelles van champignons - truffelcrème

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 47.9 p.p.
De Heere Genieten - vlees- of visbereiding
van het moment - verrassingsdessert

4-GANGEN 52.9 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

RUNDERSUKADE 28.5 *La Trappe Isid'or*
gegrilde en zachtgegaarde rundersukade -
gegrilde groente - eigen jus - grain fed

TIP
van Kayleigh

Hertenbief met draadjesvlees 28.9 *Hertog Jan Grand Prestige*
hertenbiefstuk - draadjesvlees van hert geeraard in Hertog Jan
Grand Prestige - krokante peperkoek - gegrilde groente

Kipsaté 19.9 *La Chouffe*
satespies van gemarineerde kippendijen - satésaus - atjar -
kroepoek - gebakken uitjes

Stoofpotje van wild 22.5 *Leffe Bruin*
stoofpotje van hert, wildzwijn, paddenstoelen en herfstgroente
gegaard in Leffe Bruin - gegrilde groente

Vleesbereiding van het moment 25.0
wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus

Visbereiding van het moment 25.0
wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus

Paddenstoelen risotto [V] 20.9 *La Trappe Dubbel*
risotto - paddenstoelen - beukenzwammetjes - truffeljus -
paddenstoelencrumble [ **vegan is mogelijk**]

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

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]	3.5
Zoete aardappel friet met truffelmayonaise	klein/groot 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

DESSERTS

Verrassingsdessert 9.8
zoete verrassing van het moment

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

DE HEERE GENIETEN NA 12.7

hazelnotenparfait - mousse van mokka -
chocoladezand - witte chocolade macaron

TIP
van Wiep

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.

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



KINDERKAART

De kleine heer/dame 2.2

snee bruin brood - keuze uit: Nutella - jam - appelstroop - hagelslag - ham - kaas

Pannenkoek 6.5

schenkstroop - appelstroop - poedersuiker - Nutella

Spaghetti bolognese 8.5

tomatensaus - groente - gehakt - geraspte kaas

Tosti 5.8

wit brood - ham - kaas

Broodje frikandel of kroket 4.2

mayonaise

Snack naar keuze met friet en mayonaise 7.0

frikandel - kroket - bitterballen - kipnuggets - snackmix

Schilderspalet [versier je eigen ijs] 6.0

vanille ijs - slagroom - aardbeiensaus - versiersels

Schatkistje 2.5

ZOEK DE 6 VERSCHILLEN



WELKE WEG MOET DE LEGERJEEP NEMEN
OM BIJ DE HEERE VAN MEIJEL TE KOMEN?

