

# GROEPEN

11 T/M 18  
PERSONEN



OM DE DOORLOOP EN KWALITEIT VAN HET DINER TE WAARBORGEN SERVEREN WE VOOR GEZELSCHAPPEN VAN 11 T/M 18 PERSONEN EEN SELECTIE VAN DE KAART. ONZE KOKS SELECTEERDE VOOR U DE VOLGENDE GERECHTEN.

## VOORGERECHTEN

### GESERVEERD MET BROOD EN SMEERSELS

#### De Heere Genieten 13.5

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

Paulaner Hefe Weissbier

#### Carpaccio 11.9

carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola - pijnboompitten - tomaatjes

Kwaremont Blond

#### Salade geitenkaas omwikkeld met spek 11.2

warme geitenkaas omwikkeld met spek - notendressing - gekarameliseerde noten - mangochutney [V] is mogelijk

#### Gamba pannetje [6 of 8 st.] 12.5/15.9

Josper gegrilde gamba's - knoflook-peterselie boter - stokbrood

Kwaremont Blond

## SOEPEN

### GESERVEERD MET BROOD EN SMEERSELS

#### Soep van het moment 6.2

ons team informeert u graag

#### Goulashsoep 7.5

goed gevulde huisgemaakte goulashsoep met rundvlees

#### WENST U UW SOEP EEN MAATJE KLEINER? -1.1

## HOOFDGERECHTEN

### ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ MET FRIET EN MAYONAISE

#### Picanha [180/250/320g] 21.9/27.9/32.9

uniek stuk rundvlees bereid op Zuid-Amerikaanse wijze -  
gegrilde groente - chimichurri  
+ 3 gemarineerde gamba's 4.9

Kasteel Tripel

#### Ossenhaaspuntjes 20.9

gebakken ossenhaaspuntjes - champignons - gegrilde groente - pepersaus

Leffe Bruin

#### Kipsatéspies 16.0

gemarineerde kippendij aan spies - satésaus - huisgemaakte kroepoek -  
gefrituurde uitjes - atjar

Filou

#### Geroosterde knolselderij 15.5

Josper geroosterde knolselderij - gekarameliseerde witlof -  
crème van wortel - bospaddenstoelen

Cornet Oaked

#### Vleesbereiding van het moment 21.9

ons team informeert u graag

Hertog Jan Bockbier

#### Visbereiding van het moment 21.9

ons team informeert u graag

= veganistisch

[V] = vegetarisch

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

#### + Extra lekkere opties:

Gemengde salade [2 pers]	3.0
Portie friet met mayonaise	3.5
Crispy uienringen [8 stuks]	3.0
Zoete aardappel friet	6.0
Mayonaise	0.8

# GROEPEN

11 T/M 18  
PERSONEN



OM DE DOORLOOP EN KWALITEIT VAN HET DINER TE WAARBORGEN SERVEREN WE VOOR GEZELSCHAPPEN VAN 11 T/M 18 PERSONEN EEN SELECTIE VAN DE KAART. ONZE KOKS SELECTEERDE VOOR U DE VOLGENDE GERECHTEN.

## DESSERTS

### Dame Blanche 7.5

*vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble*

### Trifle van chocolade en noten 7.5

*chocolademousse - gezoute karamelsaus - noten - nougat*

### De Heere Genieten Na 11.0

*perenbavarois - kaneelijs - appelperen crumble - vanille ijs*

Somersby Apple Cider 

### Koffie compleet 5.2

*koffie - bonbon - bol vanille ijs*

## PAUKE PLUUM BLOND

'Pauke Pluum' was de zoon van de eerste uitbater van ons pand en één van de meest markante ondernemers die hier ooit gevestigd was. Als iemand verstand van bier had, dan was het Pauke wel. Een geboren cafébaas die wist dat goed bier het juiste recept was voor de smeuïgste verhalen in zijn herberg. Verhalen van én over zijn dorpje Meijel. Het bier uit de tijd van Pauke [1920 - 1986] heeft De Heere van Meijel in ere hersteld. Voor de smaak, voor de verhalen en voor Pauke!



**PAUKE'S VERHAAL KOMT TOT LEVEN!  
DRINK, GENIET EN 'VIER HET LEVEN'!**

*Vier het leven!*