

VOORGERECHTEN


GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

 = veganistisch

[V] = vegetarisch


BIJ ALLE VOORGERECHTEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS


De Heere Genieten 15.2 *Paulke Pluum Blond* 
selectie van diverse voorgerechten - prijs p.p. - vanaf 2 pers.


Rundercarpaccio 13.5 *Kwaremont Blond* 
carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola -
krokante tuinbonen - cherrytomaatjes

Geitenkaas [V] 13.5 *Gouden Carolus Classic* 
crumble van geitenkaas - Liefmans dressing - cashewnoten -
meloen - granaatappel pitten

TIP

ASPERGE BENEDICT 14.5 *Paulaner Hefe Weissbier* 
brioche brood - asperges - spinazie - hollandaisesaus -
gepocheerd ei - beenham - [V is mogelijk]

Gamba pannetje [6 of 8 st.] 13.2/16.2 *Filou* 
Josper gegrilde black tiger garnalen - knoflookpeterselieboter -
stokbrood

Gemarineerde zalm 12.9 *La Trappe Witte Trappist* 
zalm gemarineerd in rode biet - gemarineerde asperges - crème van
sushikruiden - krokante tuinbonen - panna cotta van asperges

Brood met smeesels klein (2 p.)/groot (4 p.) 4.0/7.0
wisselend brood - kruidenboter - verschillende smeesels

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.
ONZE KOKS MAKEN GRAAG EEN AANGEPAST GERECHT!

BIJ ALLE SOEPEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS

Soep van het moment 6.8
ons team informeert u graag

Pomodorisoep  6.8
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten

Romige aspergesoep 7.7
aspergestukjes - ham - peterselie - [V is mogelijk]

WENST U UW SOEP EEN MAATJE KLEINER? -1.0

Vier het leven!

TIP

'Vier het leven' menu - vanaf 2 personen

3-GANGEN MET SOEP 37.5 p.p.
soep van het moment - vlees- of visbereiding
van het moment - verrassingsdessert

3-GANGEN 44.5 p.p.
De Heere Genieten - vlees- of visbereiding
van het moment - verrassingsdessert

4-GANGEN 48.5 p.p.
De Heere Genieten - soep van het moment -
vlees- of visbereiding van het moment -
verrassingsdessert

JOSPER-OVEN



De houtskoolgestookte Josper-oven
in onze keuken staat garant voor een bijzondere
bereiding van je gerecht. Door de hoge temperatuur van 300
graden behouden vlees, vis en groenten hun volle smaak en
sappigheid, zonder droog te worden of te verbranden.
Om van te watertanden!

HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR


 = veganistisch

[V] = vegetarisch


ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ MET FRIET EN MAYONAISE

TIP


RUMPSTEAK [200g] 26.0

Zuid-Amerikaans kogelbiefstuk (grainfed) van Don Pedro -
gegrilde groente - bearnaisesaus
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9
Hertog Jan
Grand Prestige 


Ossenhaaspuntjes 21.9

ossenhaaspuntjes - gebakken champignons - gegrilde groente -
pepersaus
Leffe Bruin 

Kalfsoester 26.0

kalfsoester - gegrilde asperges - tomatensalsa - rucola -
Parmezaanse kaas - aceto balsamico crème
La Trappe Isid'or 

Picanha [180/250/320g] 24.9/31.5/36.0

Zuid-Amerikaans runderstaartstuk (grainfed) van Don Pedro -
gegrilde groente - chimichurri
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9
Gouden Carolus Classic 

Vleesbereiding van het moment 23.9



wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus

Visbereiding van het moment 23.9

wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS. ONZE KOKS MAKEN GRAAG EEN AANGEPAST GERECHT!

Asperge risotto [V] 18.0

risotto - witte en groene asperges - doperwten -
Parmezaanse kaas - rucola [ is mogelijk]
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9
La Trappe Blond 

Ratatouille taartje 17.5

hartig taartje van aubergine/paprika/rode ui/courgette - spinazie -
tomatensaus - gepofte cherrytomaat - kruidenolie
Kwaremont Blond 

DON PEDRO 'Zuid-Amerikaans rundvlees'



Wij werken samen met het vleesmerk 'Don Pedro' uit Uruguay. Runderen kunnen hier vrij leven en grazen in de buitenlucht en worden 120 tot 150 dagen graan gevoerd in openlucht 'feedlots' op wijde privé boerderijgronden. Dit resulteert in vlees met een fantastische smaak, malsheid en veel voedingsstoffen. Die pure kwaliteit dat proef je!

+ 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 klein/groot met truffelmayonaise	4.5/6.5

Extra bij te bestellen:

Portie friet met mayonaise klein/groot	2.9/3.9
Mayonaise	0.8

DESSERTS

Verrassingsdessert 8.9

zoete verrassing van het moment

Dame Blanche 8.9

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

Pornstar Martini 8.9

mousse van passievrucht - Italiaans schuim meringue - alcoholvrij

De Heere Genieten Na 11.9

aardbeien romanov - aardbeienparfait - verse aardbeien -
witte chocolade ijs - crumble - witte chocolade ganache

Koffie compleet 5.9

koffie* - 'vier het leven' bonbon - bol vanille ijs
+ extra 'vier het leven' bonbon 1.5

*Keuze uit koffie, espresso of thee.

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