


# VOORGERECHTEN

GESERVEERD VAN  
17.00 TOT 19.30 UUR

 = veganistisch



[V] = vegetarisch

**De Heere Genieten 15.9** *Pauke Pluum Blond*   
selectie van diverse voorgerechten - prijs p.p. - vanaf 2 pers.

**Rundercarpaccio 14.5** *Kasteel Xtra*   
carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola -  
krokante tuinbonen - cherrytomaatjes


**Geitenkaas [V] 14.5** *Kwaremont Blond*   
crumble van geitenkaas - gemarineerde rode biet -  
granaatappel - walnoten - honingdressing

**Gamba's 13.2** *Pauke Pluum Blond*   
gemarineerde gamba's - gefrituurde torpedo garnalen -  
salsa van ananas, mango en chilipeper - panna cotta van paprika

**Champignonpannetje  11.5** *Filou*   
champignons - romige kruidensaus - brood

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

**BIJ ALLE VOORGERECHTEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS**

**ASPERGE BENEDICT 14.5** *La Trappe Witte Trappist*   
brioche broodje - asperges - hollandaisesaus -  
gepocheerd ei - Zeeuwse beenham - [V] is mogelijk

**TIP**  
*van Bas*

**HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONZ  
ONZE KOKS MAKEN GRAAG EEN AANGEPAST GERECHT  
WENST U GLUTENVRIJ BROOD +1.0**

**BIJ ALLE SOEPEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS**

**Soep van het moment 6.9**  
ons team informeert u graag

**Pomodorisoep  6.9**  
tomatensoep van Jospers geroosterde tomaten

**Romige aspergesoep 8.2**  
asperges - beenham - peterselie

**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 38.5 p.p.**  
soep van het moment - vlees- of visbereiding  
van het moment - verrassingsdessert

**3-GANGEN 45.5 p.p.**  
De Heere Genieten - vlees- of visbereiding  
van het moment - verrassingsdessert

**4-GANGEN 49.9 p.p.**  
De Heere Genieten - soep van het moment -  
vlees- of visbereiding van het moment -  
verrassingsdessert

**JOSPER-OVEN**

**Jospers**  
CHARCUT OUVENS

De houtskoolgestookte Jospers-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

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

Zuid-Amerikaans runderstaartstuk - gegrilde groente - chimichurri

+ 3 Black Tiger garnalen 4.9 Gouden Carolus Classic 

## Tortellini met asperges [V] 18.9

La Chouffe 

tortellini van spinazie en ricotta - asperges - romige kruiden aspergesaus - babyspinazie

## Gegrilde courgette 18.9

La Trappe Dubbel 

zoete aardappel/kikkererwten crème - vegan feta - maïsrib - gebrande cashewnoten - granaatappelpitten

## KOGELBIEFSTUK [200g] 26.5

grain fed - bearnaise saus - gegrilde groente

Hertog Jan Grand Prestige 

TIP

van Artur

## ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ MET FRIET EN MAYONAISE

## Gemarineerde varkenshaas 22.0

La Trappe Isid'or 

varkenshaas gemarineerd in truffel en knoflook - gegrilde asperges - zwarte knoflook truffeljus - gegrilde groente

## Zalmfilet met tortellini 23.9

Kwaremont 

gebakken zalmfilet uit de Josper - tortellini van spinazie en ricotta - asperges - romige kruiden aspergesaus - babyspinazie

## Limburgs zuurvlees 20.9

Gouden Carolus Classic 

langzaam gegaard rundvlees - hasselback aardappel - gegrilde groente

## Vleesbereiding van het moment 23.9

wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus

## Visbereiding van het moment 23.9

wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus

### 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

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

# DESSERTS

## DE HEERE GENIETEN NA 12.5

aardbeien - rabarbercompote - macaron - witte chocolademousse - aardbeiensorbetijs

TIP

van Rob

## Tiramisu van lemon curd 9.5

rood fruit - limoncello - mascarponeerom - lemon curd - lange vingers - citroensorbetijs

## Verrassingsdessert 9.5

zoete verrassing van het moment

## Dame Blanche 9.5

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

## Koffie compleet 6.3

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.