

VOORGERECHTEN


GESERVEERD VAN
17.00 TOT 20.00 UUR

 = veganistisch

[V] = vegetarisch


BIJ ALLE VOORGERECHTEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS


De Heere Genieten 13.9 *Pauke Pluum Blond* 
selectie van diverse voorgerechten - prijs p.p. - vanaf 2 pers.

Rundercarpaccio 12.9 *Kwaremont Blond* 
carpaccio van natuurvlees - truffelmayonaise -
Parmezaanse kaas - rucola - pijnboompitten - cherrytomaat

Geitenkaas omwikkeld met spek 11.5 *Leffe Bruin* 
warme geitenkaas omwikkeld met spek - notendressing -
gekaramelliseerde walnoten - abrikozenappelchutney
[V] is mogelijk

TIP

FOCACCIA MET ENTRECOTE 12.5 *Hertog Jan Karakter* 
geroosterde focaccia - smokey hollandaisesaus -
dungseden entrecote van natuurvlees - feta - rucola

Gamba pannetje [6 of 8 st.] 12.9/15.9 *Hertog Jan Weizener* 
Josper gegrilde black tiger garnalen - knoflookpeterselieboter -
stokbrood

Zalm tataki 12.9 *Het Nest Koekedam* 
kort geroosterde dungseden zalmfilet - wakame - sojabootjes
norimayonaise

Brood van de lokale bakker klein/groot 3.3/5.9
wisselend brood van bakkerij 'Dikke Mik' - kruidenboter -
verschillende smeersels - olijfolie

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

ONZE KOKS MAKEN GRAAG EEN Aangepast gerecht!

WIJ GEVEN DE VOORKEUR AAN EEN TAFEL, EEN REKENING

BIJ ALLE SOEPEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS

Soep van het moment 6.2
ons team informeert u graag

Pomodorisoep  6.2
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten

Rode curry-kokossoep 7.5
gamba's - krokante uitjes - groentegarnituur

WENST U UW SOEP EEN MAATJE KLEINER? -1.1

Vier het leven!

'Vier het leven' menu - vanaf 2 personen

3-GANGEN 39.5 p.p.

De Heere Genieten - vlees- of visbereiding
van het moment - verrassingsdessert

TIP

4-GANGEN 43.5 p.p.

De Heere Genieten - soep van het moment -
vlees- of visbereiding van het moment -
verrassingsdessert

NATUURVLEES

Het merendeel van ons rundvlees is afkomstig van Nederlandse runderen die zijn ingezet voor het beheer van de natuur. Zo zijn onze Nederlandse natuurgebieden leverancier van een ecologisch, duurzaam en verantwoord stukje vlees.

De runderen zijn geboren en opgegroeid in Nederland en hebben altijd buiten gelopen. En dat proeft u! Het resultaat is mals en sappig rundvlees met een volle, karakteristieke smaak.

HOOFDGERECHTEN


GESERVEERD VAN
17.00 TOT 20.00 UUR

 = veganistisch


[V] = vegetarisch

ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ MET FRIET EN MAYONAISE

TIP

PICANHA [180/250/320g] 22.9/28.9/32.9
uniek stuk rundvlees bereid op Zuid-Amerikaanse wijze
chimichurri - gegrilde groente
+ 3 black tiger garnalen 4.9 Gouden Carolus Classic 

Ossenhaaspuntjes 20.9 *Leffe Bruin* 
ossenhaaspuntjes van natuurvlees - gebakken champignons -
gegrilde groente - pepersaus


Kipsatéspies 16.0 *Karmeliet Tripel* 
saté van kippendijen - satésaus - huisgemaakte kroepoek -
gefrituurde uitjes - atjar

Spareribs 23.0 *La Trappe Isid'or* 
Josper gegrilde spareribs - salsa van ananas, paprika en lente-ui -
knoflooksaus

Vleesbereiding van het moment 21.9
wisselende vleesbereiding - passend groente garnituur - saus

Visbereiding van het moment 21.9
wisselende visbereiding - passend groente garnituur - saus

Bloemkoolsteak  17.0 *Gouden Carolus Hopsinjoor* 
Josper gegrilde bloemkool - doperwtten crème -
saus van rode curry - notencrunch

Josper grill plateau 29.9 *Pauke Pluum Blond* 
op houtskool gegrild: picanha - kipsatéspies - sparerib -
chimichurri - salsa van ananas, paprika en lente-ui -
gegrilde groente


**Pasta met romige saus van zongedroogde
tomaten** [V] 16.0 *La Trappe Witte Trappist* 
tagliatelle - romige saus van zongedroogde tomaten - courgette -
rucola - Parmezaanse kaas
+ krokante kip 4.5

ALLE SALADES SERVEREN WIJ MET BROOD EN EEN SMEERSEL FRIET IN PLAATS VAN BROOD + 1.5

Salade rundercarpaccio 16.5 *Kwaremont Blond* 
carpaccio van natuurvlees - truffelmayonaise - rucola
Parmezaanse kaas - pijnboompitten - cherrytomaat

Salade geitenkaas omwikkeld met spek 15.9
warme geitenkaas omwikkeld met spek - notendressing -
gekaramelliseerde walnoten - abrikozenappelchutney
[V] is mogelijk

Salade gegrilde kip 15.9 *La Trappe Witte Trappist* 
Josper gegrilde gemarineerde kippendij - citrus dressing -
ananas - paprika - avocodomayonaise - cashewnoten

Salade zalm tataki 16.5 *Het Nest Koekedam* 
Kort geroosterde dungsnesden zalmfilet - wakame
sojaboontjes - komkommer - norimayonaise

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS. ONZE KOKS MAKEN GRAAG EEN Aangepast gerecht!

+ Extra opties:	
Gemengde salade [2 pers]	4.0
Portie friet met mayonaise klein/groot	2.5/3.5
Crispy uienringen met chilisaus [8 stuks]	3.0
Zoete-aardappel friet klein/groot	4.0/6.0
met truffelmayonaise	
Mayonaise	0.8

DESSERTS

Verrassingsdessert 8.9
zoete verrassing van het moment

Dame Blanche 7.8
vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

Scroppino framboos 7.5
ijskoude cocktail gemaakt van frambozenlikeur - prosecco -
frambozensorbetijs

De Heere Genieten Na 11.5
mousse van limoncello - yoghurt bosvruchten ijs - zomers fruit -
amandelcake

Koffie compleet 5.3
koffie - bonbon - bol vanille ijs