

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 *Pauke 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

Caprese [V] 12.5 *La Trappe Witte Trappist* 
buratta - tomaat - pesto - tomatensalsa- rucola

TIP

SAKU TONIJS 13.5 *Pauke Pluum Blond* 
dungesneden tonijnfilet - wakame - sojaboontjes -
gele bloemkool - yuzudressing - oosterse mayonaise

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

Geitenkaas omwikkeld met spek 13.5 *Gouden Carolus Classic* 
warme geitenkaas omwikkeld met spek - notendressing -
gekaramelliseerde walnoten - abrikozenappelchutney
[V is mogelijk]

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

Geroosterde bloemkoolsoep 7.7
gele bloemkool - scampi's - kruidenolie - [V] is mogelijk

WENST U UW SOEP EEN MAATJE KLEINER? -1.0

Vier het leven!

'Vier het leven' menu - vanaf 2 personen

TIP

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

IBERICO VARKENFILET 24.0

gemarineerd in tijm, rozemarijn en oregano - gegrilde groente - Provençaalse rode wijnsaus

La Trappe Isid'or 

Ossenhaaspuntjes 22.0

ossenhaaspuntjes - gebakken champignons - gegrilde groente - pepersaus

Leffe Bruin 

Kipsaté spies 18.5

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

La Trappe Blond 

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 groentegarnituur - saus

Visbereiding van het moment 23.9

wisselende visbereiding - passend groentegarnituur - saus

Citroen risotto [V] 18.0

citroenrisotto - doperwten - courgette - spinazie - gepofte tomaat - Parmezaanse kaas - rucola [ is mogelijk]

+ 3 Black Tiger garnalen 4.9

Pauke Pluum Blond 

Ratatouille taartje 18.5

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

Kwaremont Blond 

+ Maak het hoofdgerecht compleet met:

3 Black Tiger garnalen bij het hoofdgerecht	4.9
Tomatensalade [2 pers]	4.5
cherrytomaatjes - rode ui - balsamicodressing	
Crispy uienringen met chilisaus [8 stuks]	3.0
Zoete-aardappel friet klein/groot	4.5/6.5
met truffelmayonaise	

Extra bij te bestellen:

Portie friet met mayonaise klein/groot	3.0/4.5
Mayonaise	0.8

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

MAALTIJDSALADES

SALADES SERVEREN WIJ MET BROOD EN EEN SMEERSEL
FRIET IN PLAATS VAN BROOD + 1.7

Rundercarpaccio 17.9

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

Kwaremont Blond 

Saku tonijn 18.9

dungesneden rauwe tonijnfilet - wakame - sojabootjes - gele bloemkool - yuzudressing - oosterse mayonaise

Pauke Pluum Blond 

Geitenkaas omwikkeld met spek 17.9

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

Leffe Bruin 

Parmaham 17.9

Parmaham - frambozendressing - sinaasappel - zomers fruit - cherrytomaatjes

Paulaner Hefe Weissbier 

Caprese [V] 17.9

buratta - tomaat - pesto - balsamico dressing

La Trappe Witte Trappist 

DESSERTS

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

Verrassingsdessert 8.9

zoete verrassing van het moment

Dame Blanche 8.9

vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

Limoncello Trifle 8.9

mousse van limoncello - lemon curd - lange vingers - aardbeien

TIP

DE HEERE GENIETEN NA 11.9

Tiramisu met een twist - zomers fruit - yoghurt bosvruchtenijs

Koffie compleet 6.2

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

**Keuze uit koffie, espresso of thee.*

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

'VIER HET LEVEN' BONBONS

Vier het leven met chocolade gecombineerd met een kopje koffie of thee. Wij serveren heerlijke ambachtelijke bonbons in diverse unieke smaken, waarvan één gemaakt van onze eigen koffielikeur 'Törrefslukske'. Ambachtelijk gemaakt in een historisch pand genaamd 'De Chocoladefabriek' in Venlo.

Proef, Geniet & 'Vier het leven!'



Vier het leven!