

VOORGERECHTEN


GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR


 = veganistisch


[V] = vegetarisch

bij alle voorgerechten serveren wij brood met smeersels

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

Rundercarpaccio 14.5 Kwaremont Blond 
carpaccio - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - rucola -
krokante tuinbonen - cherrytomatjes

Gegratineerde Brie [V] 13.9 La Trappe Isid'or 
geroosterd briochebrood - brie - walnoten - vijgenchutney -
appel-balsamico stroop - crumble van ontbijtkoek

Gamba pannetje [6 of 8 stuks] 13.2/16.2 Filou 
Josper gegrilde black tiger garnalen - stokbrood
romige saus van lemongrass en knoflook - chiliflakes


Bieten carpaccio  12.9
carpaccio van rode biet - vegan feta - rucola - pijnboompitten -
zoetzure gele ui - papadum - honingdressing

Gravad lax 14.0 La Trappe Witte Trappist 
gemarineerde dun gesneden zalm - blini - rode biet -
komkommer - kruidenmascarponecrème

Toast met gebakken paddenstoelen [V] 12.9
geroosterd brioche brood - gebakken champignons en
paddestoelen - kruidencrème Gouden Carolus Classic 

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

TIP
van Rob

WILDPROEVERIJ 14.5 Gouden Carolus Classic 
wildpastei - rode koolsalade - bitterbal van wildstoof
- hertenham - gerookte eend - vijgencompote

BIJ ALLE SOEPEN SERVEREN WIJ BROOD MET SMEERSELS

Soep van het moment 6.9
ons team informeert u graag

Pomodorisoep  6.9
tomatensoep van Josper geroosterde tomaten

Romige bospaddenstoelensoep [V] 8.2
toast - duxelles van champignons

wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

JOSPER-OVEN

Josper[®]
CHARCOAL OVENS

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!

Vier het leven!

TIP
van Hans

'Vier het leven' menu - vanaf 2 personen

3-GANGEN MET SOEP 39.9 p.p.
soep van het moment - vlees- of visbereiding van het moment - verrassingsdessert

3-GANGEN 46.9 p.p.
De Heere Genieten - vlees- of visbereiding van het moment - verrassingsdessert

4-GANGEN 50.9 p.p.
De Heere Genieten - soep van het moment - vlees- of visbereiding van het moment - verrassingsdessert



Heeft u een allergie? Meld het ons.
Onze koks maken graag een aangepast gerecht.
Wenst u glutenvrij brood +1.0

HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD VAN
17.00 TOT 19.30 UUR

 = veganistisch

[V] = vegetarisch

Maminha [180/250/320g] **25.5/31.5/36.5** *Gouden Carolus Classic*
uniek stuk rundvlees bereid op Zuid-Amerikaanse wijze -
't broertje van de picanha - gegrilde groente - chimichurri
+ 3 Black Tiger garnalen 4.9

Geroosterde bloemkool met camembert [V] **18.9**
gegrilde bloemkool - gegratineerd met camembert -
hazelnoten - hasselback aardappel *Kwaremont Blond*
[] **vegan is mogelijk**

TIP
van Joost

HERTENBIEF MET DRAADJESVLEES VAN WILDZWIJN **27.9**
hertenbiefstuk - wildzwijn langzaam gegaard in TR3
Pumi Rosso - hasselback aardappel - gegrilde groente
TR3 Pumi Rosso

Tortellini van Parmezaan met pompoen [V] **20.9**
tortellini van Parmezaan - pompoen - salie - geroosterde
amandelen - geroosterde pompoensaus - Parmezaanse kaas
La Trappe Blond

Rumpsteak [180g] **28.0** *La Trappe Isid'or*
Argentijnse steak - grain fed - pepersaus - gegrilde groente

alle hoofdgerechten serveren wij met friet en mayonaise

Kipsaté **18.9** *La Chouffe*
satespies van gemarineerde kippendijen - satésaus - atjar -
kroepoek - gebakken uitjes

Stoofpotje van wild **21.5** *Hertog Jan Grand Prestige*
hert en wildzwijn langzaam gegaard in Hertog Jan Grand Prestige -
paddenstoelen, wortel en knolselderij - gegrilde groente -
hasselback aardappel

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	4.5/6.5
met truffelmayonaise	
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

Verrassingsdessert **9.5**
zoete verrassing van het moment

Dame Blanche **9.5**
vanille ijs - warme chocoladesaus - slagroom - crumble

Lemon meringue taartje **9.5**
krokant bladerdeeg - lemoncurd - banketbakkersroom -
eiwitschuim

TIP
van Kayleigh

HEERE GENIETEN NA **12.5**
salted caramel cheesecake - witte chocoladeijs -
caramelsaus - popcorn

Koffie compleet **6.3**
koffie* - 'vier het leven' bonbon - bol vanille ijs
+ extra 'vier het leven' bonbon 1.6

*Keuze uit koffie, espresso of thee.

Cappucino, latte macchiato, verse thee ook mogelijk tegen meerprijs