



## GROEPEN MENU

(vanaf 11 personen)

Om de doorloop en kwaliteit van het diner te waarborgen serveren we voor gezelschappen vanaf 11 personen een selectie van de kaart. Onze koks selecteerde voor u de volgende gerechten.

### VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en smeersels

#### De Heere Genieten 15.9

selectie van diverse voorgerechten – prijs p.p. – vanaf 2 pers.

*Biertip: Pauke Pluum Blond*

#### Asperge Benedict 14.9

brioche broodje – asperges – hollandaisesaus – gepocheerd ei – Zeeuwse beenham – [V] is mogelijk

*Biertip: La Trappe Witte Trappist*

#### Rundercarpaccio 14.5

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

*Biertip: Kwaremont Blond*

#### Gamba's 13.2

gemarineerde gamba's – gefrituurde torpedo garnalen – salsa van ananas, mango en chilipeper – panna cotta van paprika

*Biertip: Pauke Pluum Blond*

#### Geitenkaas [V] 14.5

crumble van geitenkaas – gemarineerde rode biet – granaatappel – walnoten - honingdressing

*Biertip: Kwaremont Blond*

### SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

#### Soep van het moment 6.9

ons team informeert u graag

#### Romige aspergesoep 8.2

asperges – beenham - peterselie

Wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

**Heeft u een allergie? Meld het ons. Onze koks maken graag een aangepast gerecht!**

*Vier het leven!*



Restaurant



Grand Café



Slijterij



Dagrecreatie



## HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met friet en mayonaise*

### **Gemarineerde varkenshaas 22.0**

*Biertip: La Trappe Isid'or*

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

### **Kogelbiefstuk [200g] 26.5**

*Biertip: Hertog Jan Grand Prestige*

grain fed – bearnaise saus – gegrilde groente

### **Tortellini met asperges [V] 18.9**

*Biertip: La Chouffe*

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

### **Vleesbereiding van het moment 23.9**

wisselende vleesbereiding – passend groentegarnituur - saus

### **Visbereiding van het moment 23.9**

wisselende visbereiding – passend groentegarnituur - saus

#### ***Maak het hoofdgerecht compleet met:***

<i>3 Black Tiger garnalen bij het hoofdgerecht</i>		4.9
<i>Gemengde salade [2 pers.]</i>		4.5
<i>Crispy uienringen met chilisaus [8 stuks]</i>		3.0
<i>Zoete aardappel friet met truffelmayonaise</i>	<i>klein/groot</i>	4.5/6.5

#### ***Extra bij te bestellen:***

<i>Portie friet met mayonaise</i>	<i>klein/groot</i>	3.5/4.9
<i>Mayonaise</i>		1.0

*Vier het leven!*





## DESSERTS

### Verrassingsdessert 9.5

zoete verrassing van het moment

### De Heere Genieten Na 12.5

aarbeien – rabarbercompote – macaron – witte chocolademousse – aarbeiensorbetijs

### Dame blanche 9.5

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – crumble

### Tiramisu van lemon curd 9.5

rood fruit – limoncello – mascarponeroom – lemon curd – lange vingers - citroensorbetijs

### 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.*

#### TIP

## Vier het leven!

‘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

Vier het leven!

