



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

Crostini met gerookte ribeye 14.9

krokante foccacia – beukenzwam – zoetzure groente – mango habanero chutney

Biertip: Leffe Bruin

Rundercarpaccio 14.5

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

Biertip: Kwaremont Blond

Oosterse gamba's [6 of 8 stuks] 13.2/16.2

Thaise gele curry kokos saus – puntpaprika – bosui - courgette

Biertip: Filou

Geitenkaas [V] 14.5

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

Biertip: Pauke Pluum Blond

SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

Soep van het moment 6.9

ons team informeert u graag

Goulashsoep 8.2

rijk gevuld

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!





HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet en mayonaise

Gemarineerde varkenshaas 22.0

Biertip: La Trappe Isid'or

varkenshaas gemarineerd in duxelles – romige bospaddenstoelensaus – beukenzwam – gegrilde groente

Kogelbiefstuk [200g] 26.5

Biertip: Hertog Jan Grand Prestige

grain fed – in balsamico gekaramelliseerde uien – gegrilde groente

Risotto [V] 19.9

Biertip: La Trappe Dubbel

risotto – zacht gegaarde knolselderij – bospaddenstoelen – Parmezaanse kaas – rucola – **vegan is mogelijk**

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

gegrilde ananas gemarineerd in rum – cheesecake – witte chocoladeijs - mascarponeroom

Dame blanche 9.5

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – crumble

Crème brûlée 9.5

crumble – bosvruchten – citrus pannacotta

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!

