



## 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*

#### Tonijn tataki 14.5

sojaboontjes – wasabimayonaise – gemarineerde bloemkool

*Biertip: La Trappe Witte Trappist*

#### Rundercarpaccio 14.5

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

*Biertip: Kasteel Xtra*

#### Gamba pannetje ( 6 of 8 st.) 13.2/16.2

Josper gegrilde black tiger garnalen – romige knoflooksaus - stokbrood

*Biertip: Filou*

#### Geitenkaas [V] 14.5

crumble van geitenkaas – mango – chutney van mango en gember - walnoten - honingdressing

*Biertip: Kwaremont Blond*

### SOEPEN

Geserveerd met brood en smeersels

Wenst u uw soep een maatje kleiner? -1.0

#### Soep van het moment 6.9

ons team informeert u graag

#### Tom kha kai soep 8.2

Thaise kippensoep - shiitake - haricots verts – lenteui - kokosroom

**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 kalfsoester 24.9**

kalfsoester gemarineerd in barbecue rub – gegrilde groente – zwarte peper barbecuesaus

*Biertip: La Trappe Isid'or*

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

grain fed – romige champignonsaus – gegrilde groente

*Biertip: Hertog Jan Grand Prestige*

### **Tortellini met courgette [V] 19.9**

tortellini van spinazie en ricotta – gegrilde courgette – babyspinazie – gemarineerde tomaatjes - tomatensalsa

*Biertip: La Trappe Witte Trappist*

### **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

taartje van witte chocolade en zomer fruit – yoghurt bosvruchtenijs – bosvruchten compote – macaron van witte chocolade

### Dame blanche 9.5

vanille ijs – warme chocoladesaus – slagroom – crumble

### 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** 38.9 p.p.

soep van het moment – vlees- of visbereiding van het moment – verrassingsdessert

#### **3-gangen** 45.9 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!



Restaurant



Grand Café



Slijterij



Dagrecreatie