

# DRIE- OF VIERGANGEN KEUZEMENU 17.00-20.30 uur

Keuze uit onderstaande voorgerechten, soepen, hoofdgerechten en desserts. Gerechten kunnen ook los besteld worden.

3-gangen keuzemenu met soep, hoofdgerecht en dessert → 39,50 PP  
 3-gangen keuzemenu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert → 44,50 PP  
 4-gangen keuzemenu met voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert → 49,50 PP

## → VOORGERECHTEN

**Carpaccio** 15,50  
 Truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas  
 • *Filou 8,5%*

**Carpaccio van rib-eye** 19,50  
 Meerprijs in keuzemenu: 4,00  
 Huisgepekelde rib-eye, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas  
 • *Wilderen Goud 6,2%* **CHEF'S TIP**

**Zalm** 15,50  
 Gravad lax met dille, ingelegde rode ui, rettich en vinaigrette van sinaasappel  
 • *Gielke Tripel 8,0%*

**Lamsrump** 15,50  
 Zachtgegaard lamsrump, crème van artisjok, tartaar van tomaat en jus met lavendel en komijn  
 • *Zundert 8 8,0%*

**Steak tartaar** 15,50  
 Steak tartaar op Aziatische wijze, salade van rettich en furikake, crème van miso en vinaigrette met ponzu  
 • *Troubadour Magma 9,0%*

**Asperge vegetarisch** 15,50  
 Tartaar van asperge, panna cotta van asperge, gepekelde eidooier, crème van groene kruiden en vinaigrette van truffel  
 • *Frisse Kameraad 6,5%*

## → HOOFDGERECHTEN

**Lam** 29,50  
 Meerprijs in keuzemenu: 3,00  
 Lam van de Big Green Egg, crème van truffelaardappel, A-asperge, geroosterde seizoensgroenten en lamsjus met tijm  
 • *De Koninck Bolleke 5,2%* **CHEF'S TIP**

**Flat iron** 26,50  
 Meerprijs Tournedos 170 gram i.p.v. flat iron: 9,50  
 Gegrilde flat iron, crème van aubergine, geroosterde seizoensgroenten, krokant van aardappel en jus met zwarte knoflook  
 • *Betty Ford 5,2%*

**Parelhoen** 26,50  
 Zachtgegaard parelhoen, crème van knolselderij, geroosterde seizoensgroenten en truffeljus  
 • *Kasteel Tripel 11,0%*

**Doradefilet** 26,50  
 Doradefilet, crème van prei en venkel, crumble van olijf en antiboise met venkel  
 • *Grisette 5,5%*

**Asperge vegetarisch** 26,50  
 7 stuks witte A-asperges, crème van doperwt, gekonfijte aardappel, gepocheerd ei, saus van asperge en citroen  
 • *La Trappe Witte Trappist 5,5%*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met vers gebakken, ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas.

## → DESSERTS

**Baba au rum** 11,50  
 Baba au rum, schuim van pure chocolade, chocoladecrumble en chocolade-ijs  
 • *Troubadour Imperial Stout 9,0%*

**Framboos en vanille** 11,50  
 Framboos met zuring, pâte de fruit van framboos, schuim van yoghurt en vanille-ijs  
 • *Rodenbach Fruitage 3,9%* **CHEF'S TIP**

**Toscaans taartje** 11,50  
 Cantucci, crème brûlée, crumble van pistache, vinaigrette van citroen en yoghurt-ijs  
 • *Fourchette 7,5%*

**Assortiment kazen** 15,50  
 Meerprijs in keuzemenu: 4,00  
 5 verschillende kazen door ons geselecteerd met diverse garnituren  
 • *Proefplank 5 verschillende bijpassende bieren*

**Koffie of thee compleet** 8,50  
 Aangeklede kop koffie of thee met diverse huisgemaakte friandises

Voor groepen en tijdens drukke momenten is het niet mogelijk om apart af te rekenen. Gelukkig is dit snel zelf geregeld met een Tikkie ;)

## → SOEPEN

Meerprijs grote soep in keuzemenu: 2,00

**Tomatensoep vegetarisch** normaal 6,95 groot 8,95  
 Tomatenconcessé, lobbige room en bieslook

**Aspergesoep vegetarisch mogelijk** normaal 6,95 groot 8,95  
 Kalkoenham, asperge, ei en bieslook

**Paddenstoelensoep vegetarisch** normaal 6,95 groot 8,95  
 Shiitake, bosui en bieslook

## VERRASSINGSMENU (vier- of vijfgangen)\*

Een totaalbeleving van meerdere culinaire creaties, met zorg samengesteld door onze chef Wouter Verheijen. De ingrediënten die we gebruiken halen we zoveel mogelijk uit 'Sjoeën Limburg' of rechtstreeks uit eigen tuin. Uit te breiden met bijpassende bieren. Ons doel is namelijk om iedere dag weer, craft bieren van 's werelds beste brouwers samen te brengen met onze gerechten.

4-gangen (voor/tussen/hoofd/dessert) 62,50  
 5-gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/dessert) 70,00  
 Kaas i.p.v. dessert 4,00  
 Kaas als extra gang 15,50  
 4-gangen bierarrangement 30,00  
 5-gangen bierarrangement 37,50



\* het verrassingsmenu is uitsluitend per tafel te bestellen

## PLATE SERVICE 12.00-16.00 uur 17.00-20.30 uur

Plateservicegerechten behoren niet tot het keuzemenu.

Meer honger? Neem er dan een heerlijk voorgerecht, soep en/of dessert bij.

**Chateaubriand** 77,50  
 Te bestellen per 2 personen.  
 Runderhaas à 500 gram geserveerd met frisse salade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianasaus. Bereidingstijd ca. 45 minuten.  
 • *Westmalle Dubbel 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%* **CHEF'S TIP**

**Côte à l'os (ca. 900/1200 gr)** 9,95/100gr  
 Te bestellen per 2 personen.  
 Dry-aged Côte à l'os geserveerd met frisse salade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianasaus. Bereidingstijd ca. 45 minuten.  
 • *Westmalle Dubbel 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%* **CHEF'S TIP**

**Saté van kippendij** 21,50  
 Huisgmarineerd, satésaus, kroepoek, atjar, krokante ui en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas  
 • *Duvel 8,5%*

**Fish and chips** 21,50  
 Kabeljauw in bierbeslag, remoulade saus, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas  
 • *Schneider Weisse 5,4%*

**Asperges klassiek** 26,50  
 7 stuks witte A-asperges met zalm of kalkoenham, botersaus, gepocheerd ei en krieltjes  
 • *La Trappe Witte Trappist 5,5%*

Ben je met 10 of meer personen, dan kun je maximaal 5 verschillende hoofdgerechten kiezen. Dit geldt zowel bij het keuzemenu als bij de Plate Service. Namens de chef bedankt!

**Spareribs (550 gr)** 26,50  
 Huisgmarineerd, met rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas  
 • *Brugse Zot Dubbel 7,5%*

**Kogelbiefstuk (200 gr)** 26,50  
 Rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianasaus  
 • *Westmalle Dubbel 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%*

ANNO 1937  
**DE ZOES**  
 PREUVE · PROOSTE · PRAOTE