



Lunchkaart (tot 16:30 uur)

2 Gangen Lunch menu (tip) € 16,50

Voorgerecht - Tomatensoep of *soep van de chef* of kreeftensoep + €1,50.

Hoofdgerecht - Vloerbrood Rib-Eye of Vloerbrood Tonijnsalade of Salade Geitenkaas.

Croque Monsieur € 10,00

Tosti van 3 sneden vloerbrood/ham/kaas/tomaat/gebakken ei.

Croque Madame € 11,00

Tosti van 3 sneden vloerbrood/gerookte zalm/geitenkaas/honing.

Uitsmijter € 13,00

Vloerbrood/3 eieren/ham/kaas/salade.

Salade geitenkaas uit de oven € 15,00

Biersiroop/jonge pluksla/brood.

Vloerbrood carpaccio € 15,00

Dun gesneden ossenhaas/Parmezaanse kaas/pittenmix/spekjes/truffelmayonaise.

Salade Groote Genoegen € 15,00

Jonge pluksla/feta/gerookte kip/noten/spekjes/knoflookdressing/brood.

Twaalf Uurtje € 15,00

3 sneden vloerbrood/ham/kaas/kroket/gebakken ei/tomaten soep/mosterd.

Twee Rundvleeskroketten (van de Jong). € 11,50

2 sneden vloerbrood/2 kroketten/mosterd/salade of verse friet + €1,50

Broodje Groote Genoegen € 13,50

Italiaanse bol/gerookte kip/groene pesto/oudekaas.

Hamburger (200 gram) € 17,50

Brioche broodje/truffelkaas/verse friet.

Vloerbrood Gerookte Rib-Eye € 15,00

vloerbrood/gerookte rib-eye/chimichurri/salade.

Vloerbrood Tonijnsalade € 13,50

vloerbrood/tonijnsalade/kappertjes/salade.

Vloerbrood Gerookte Zalm € 16,50

vloerbrood/gerookte zalm/rode ui/limoenmayonaise/salade

Vegastrudel € 19,75

Linzen/gepofte knoflook/gegrilde courgette/paprika/kruidenolie/verse friet.

Gegrilde kipsaté € 20,00

Kippendijen/satésaus/ huisgemaakte atjar/verse friet



Gegrilde Hereford Biefstuk (200 gram)	€24,25
Met jus en brood of verse friet met mayonaise + €1,50	
Pulled Pork	€20,00
Op knoflookbrood/BBQ/verse friet/mayonaise	

Soepen

Huisgemaakte Tomatensoep	€ 8,00
Gehaktballen/room.	
Bisque d' Homard	€ 12,50
Rijkgevuld/room.	
Soep van de chef	€ 8,00
Wij vertellen u graag wat onze chef heeft gemaakt.	

Borrelhapjes

Puntzak verse frieten met mayonaise.	€ 4,50
Frietje bierstoofvlees.	€ 8,50
Gemarineerde olijven.	€ 6,00
Portie oude kaas.	€ 8,00
Bitterballen 8 stuks (van De Jong).	€ 8,00
Warm bittergarnituur 12 stuks.	€ 10,00
Mini loempia's met chilisaus 10 stuks.	€ 8,50
Mini frikadelletjes speciaal	€ 8,00
Borrelplateau (olijven/diverse worstsoorten/kaas/bittergarnituur).	€ 18,50
Kaasplateau met 4 geselecteerde kazen/huisgemaakte siroop van bier.	€ 16,50
Knoflookbrood uit de oven met crème fraîche.	€ 7,50
Brood tapenade (kruidenolie/kruidenboter/olijven tapenade).	€ 7,50

Onze trots: de Bierpruiverij

Bierpruiverij (te bestellen tot 20:00 uur)

Met dit arrangement geniet u van onze heerlijke gerechten met bijpassende bieren.

Wij vertellen u graag meer over dit verrassende menu.

Dit arrangement kan uitsluitend per tafel vanaf 2 personen besteld worden.

Wij bieden verschillende verrassingsmenu's, variërend van 4 tot en met 6 gangen.

4-gangen menu:	€ 50,00 per persoon
Koud voorgerecht/warm voorgerecht/hoofdgerecht/dessert.	
5-gangen menu:	€ 55,00 per persoon
Koud voorgerecht/warm voorgerecht/soep/hoofdgerecht/dessert.	
6-gangen menu:	€ 60,00 per persoon
Koud voorgerecht/warm voorgerecht/soep/hoofdgerecht/kaas/dessert.	



Vooraf om te delen

Brood kruidenolie/kruidenboter/olijven tapenade.	€ 7,00
Knoflookbrood uit de oven Brood/knoflookolie/crème fraîche.	€ 7,00
Charcuterie Serano ham/coburger ham/copa di parma/fuet/kruidencrostini	€ 18,50

Soepen

Huisgemaakte Tomatensoep Gehaktballen/room.	€ 8,00
Bisque d' Homard Rijkgevuld/room.	€ 12,50
Soep van de chef Wij vertellen u graag wat onze chef heeft gemaakt.	€ 8,00

Voorgerechten

Salade carpaccio Dun gesneden ossenhaas/Parmezaanse kaas/pittenmix/spekjes/rucoladressing.	€ 15,00
Salade Groote Genoegen Jonge pluksla/feta/gerookte kip/noten/spekjes/knoflookdressing	€ 15,00
Gegrilde rib-eye Roseval aardappel/basilicum	€ 15,00
Huis gerookte kabeljauw Safraanmayo/jonge pluksla	€ 15,75
Salade geitenkaas uit de oven Biersiroop/jonge pluksla	€ 15,00



Hoofdgerechten

Gentse Stoverij Rundvlees/steranijs/kaneelstokjes	€ 21,50
Gegrilde kipsaté Kippendijen/satésaus/huisgemaakte atjar/seroendeng	€ 20,00
Varkenshaas Pepersaus	€ 22,50
Mixed grill Runderhaas/kippendij/varkenshaas/saus naar keuze: Bospaddenstoelensaus of pepersaus of Jack Daniels saus of rode wijn jus	€ 24,00
Vegastrudel Linzen/gepofte knoflook/gegrilde courgette, paprika/kruidenolie.	€ 19,75
Pasta met bospaddestoelen Basilicum/Parmezaanse kaas/truffel olie/rucola	€ 20,00
Gegrilde Hereford biefstuk (200gr) saus naar keuze: Bospaddenstoelensaus of pepersaus of Jack Daniels saus of rode wijn jus	€ 24,50
Gebakken kabeljauw Kreeftensaus/seizoen groenten	€ 24,00
Visstoof Div. vissoorten in witbier gegaard.	€ 21,50
Voor de kleintjes Friet/salade/appelmoes/mayonaise/frikandel of kipnuggets of kroket.	€ 10,00
Maaltijd Carpaccio Dubbele carpaccio/Parmezaanse kaas/pittenmix/spekjes/rucoladressing	€ 21,50
Maaltijd Groote Genoegen Jonge pluksla/feta/gerookte kip/noten/spekjes/knoflookdressing.	€ 18,50
Maaltijd salade geitenkaas Jonge pluksla/geitenkaas/biersiroop	€ 18,50

Bijgerechten

Verse friet/mayonaise	€ 4,50
Salade groot	€ 4,00



Dessert

Aangeklede koffie Grootte Genoegen	€ 12,50
Heerlijke koffie met geheim likeurtje, slagroom en huisgemaakte zoete lekkernijen	
Kletsoppen	€ 11,25
Kaneel ijs/karamel/slagroom	
Bastogne weckpot	€ 11,25
Mascarpone/bosvruchtenconfiture/vanille ijs.	
Speciaalbierijs	€ 11,25
Sorbetijs van verschillende bieren huis gedraaid/crumble.	
Appelcrumble	€ 11,00
Vanille ijs/slagroom	
Kaasplateau	€ 16,50
4 geselecteerde kazen/huisgemaakte siroop van bier	