

Dinerkaart

Hofnarmenu, drie gangen, voor-, hoofd-, nagerecht	€ 34,50
Choice for 3-course menu, Hofnarmenu	
Prinsenmenu, vier gangen, voor-, tussen-, hoofd-, nagerecht	€ 38,50
Choice for 4-course menu, Prinsenmenu	

Voor bij de aperitief, voor twee personen: For the aperitif, for two persons:

Brood met kruidenboter	€ 3,50
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout	€ 5,50
Garlic bread with olive oil and sea salt (serves for two people)	
Broodbord met aioli, olijventapenade en tomatensalsa	€ 6,50
Bread platter with aioli, olive tapenade and tomato salsa (serves for two people)	
Charcuterie, diverse gedroogde worstsoorten en hammen	€ 9,75
Charcuterie; various sausages and hams composed by the chef	

**Voorgerechten/starters:**

Carpaccio van dingesneden ossenhaas, Iberico ham, huisgemaakte pesto,  
rucola en Parmezaanse kaas

Carpaccio of Beef Fillet, thinly sliced Iberico ham, homemade pesto, rocketsalad and Parmesan

Aanbevolen bier/recommended beer: La Trappe Witte Trappist

\*\*\*

Caesar Salad met spek, ansjovis, croutons, Grana Padano en knoflookdressing

Caesar Salad with Bacon, anchovies, croutons, Grana Padano and garlic dressing

Aanbevolen bier/recommended beer: Urthel Saissonniere

\*\*\*

Salade van gerookte forel, witlof en vijgen met een balsamicosirop

Salad of smoked trout, chicory and figs with balsamic syrup

Aanbevolen bier/recommended beer: Insel Kreide Bierre Brut

\*\*\*

Tiramisu van Noorse zalm en krab

Tiramisu of Norwegian salmon and crab

Aanbevolen bier/recommended beer: Scheldebrouwerij Strandgaper

**Brasserie La Pucelle**

Tartaar van kikkererwten, augurk, piccalilly op een spiegel van limoen- en korianderdressing

Tartar of chick peas, pickle, piccalilli on a mirror of lime and coriander dressing

Aanbevolen bier/recommended beer: Orval

\*\*\*

Huisgemaakte boerenpaté in een weckpotje met cumberlandsaus en boerenbrood

Homemade farmers pâté in a weck jar with cumberlandsauce and country bread

Aanbevolen bier/recommended beer: Guinness Stout Original

\*\*\*

Salade gebakken biefreepjes, oesterzwammen, blauwe kaas en pijnboompitjes

Salad fried beef strips, Oyster Mushrooms, blue cheese and pine nuts

Aanbevolen bier/recommended beer: Jopen Gerstebier

#### Soepen/soup:

Soep van Pomodori tomaat met pulled chicken

Soup of Pomodori tomato with pulled chicken

\*\*\*

Licht gebonden aspergesoep met dingesneden achterham

Creamy asparagus soup with thinly sliced ham

#### Hoofdgerechten:

Spies van gemarineerde ossenhaas met pepersaus

Skewer of marinated beef with pepper sauce

Aanbevolen bier/recommended beer: Hertog Jan Grand Prestige

\*\*\*

Langzaam gegaarde kalfssukade met een jus van zomertruffel

Slow cooked veal Candied peel with a gravy of summer truffle

Aanbevolen bier/recommended beer: La Goudale Ambree

\*\*\*

Varkenshaas omwikkeld met spek in een Calvados roomsaus

Pork Tenderloin wrapped with Bacon in a Calvados cream sauce

Aanbevolen bier/recommended beer: Urthel Hop It

\*\*\*



Vis van de dag

Fish of the day

Aanbevolen bier/recommended beer: Karmeliet Tripel

\*\*\*

Zes grote gamba's met een tomatencur Six large prawns with a tomato curry with coconut, Lemongrass and garlicy met kokos, citroengras en knoflook

Aanbevolen bier/recommended beer: Insel Herb Spec Bitter

\*\*\*

Couscous met gemarineerde groenten en Parmezaanse kaas

Couscous with marinated vegetables and Parmesan cheese

Aanbevolen bier/recommended: Zundert

**Extra bij te bestellen/ More from to order:**

Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites

€ 3,50

Dish fresh, in the Peel, baked French fries

Schaaltje groene sla

€ 2,75

**Desserts/Dessert:**

Sorbet met fruit, slagroom en aardbeiensaus

Sorbet with fruit, whipped cream and strawberry sauce

Aanbevolen bier /recommended beer: Max Rosé

\*\*\*

Kaasbordje, samengesteld door onze chef

Cheese plate, composed by our chef

Supplementsprijs/supplement € 4,50

Aanbevolen bier/recommended beer: Delirium Tremens

\*\*\*

Crema Catalana, vanille roomijs met karamelsaus en topping

Crema Catalana, vanilla ice cream with caramel sauce and topping

Aanbevolen bier/recommended beer: Gouden Carolus Classic

\*\*\*

Taartje van mango en kokos op een spiegeltje van yoghurt

Tartlet of mango and coconut on a mirror of yogurt

Aanbevolen bier/recommended beer: La Trappe Quadrupel

A la carte kaart:

**Voorgerechten:**

Carpaccio van dungseden ossenhaas, Iberico ham, huisgemaakte pesto, rucola en Parmezaanse kaas	€ 13,50
Caesar Salad met spek, ansjovis, croutons, Grana Padano en knoflookdressing	€ 14,50
Salade van gerookte forel, witlof en vijgen met een balsamicosirop	€ 14,50
Tiramisu van Noorse zalm en krab	€ 14,50
Boerenpaté in een weckpotje met Cumberlandsaus en boerenbrood	€ 9,50
Salade gebakken biefreepjes, Oesterzwammen, blauwe kaas en pijnboompitjes	€ 10,50
Tartaar van kikkererwten, augurk, piccalilly op een spiegel van limoen- en korianderdressing	€ 11,50

**Tussengerechten:**

Soep van Pomodori tomaat met pulled chicken	€ 6,50
Licht gebonden aspergesoep met dungseden achterham	€ 6,50

**Hoofdgerechten:**

Spies van gemarineerde ossenhaas met pepersaus	€ 26,50
Langzaam gegaarde kalfssukade met een jus van zomertruffel	€ 24,50
Varkenshaas omwikkeld met spek in een Calvados roomsaus	€ 21,50
Vis van de dag	€ 23,50
Zes grote gamba's met een tomatencurry met kokos, citroengras en knoflook	€ 24,50
Couscous met gemarineerde groenten en Parmezaanse kaas	€ 18,50

**Desserts:**

Sorbet met fruit, slagroom en aardbeiensaus	€ 8,50
Kaasplankje	€ 11,50
Crema Catalana	€ 7,50
Taartje van mango en kokos op een spiegelje van yoghurt	€ 9,50