# Hoofdgerechten Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groentemelange en verse frites, tenzij anders vermeld

# Vleesgerechten

Bommeriger hoenderfilet 17,50

Sappige borstfilet van het Limburgse hoender uit Mechelen

Met tomatensalsa

### WijnLa Linda Torrontés La Trappe Witte Trappist

### Grainfed Flanksteak 21,50 Malse, gemarmerde steak van het Australische rund Met pepersaus

Wijn Symington Altano Douro, Portugal

### Le Fort Tripel

LiVar rib-eye 22,50

### Met vet doorregen lende van het Limburgs Kloostervarken Met champignonsaus

Wijn Luigi Bosca – La Linda Malbec, Argentinië

### La Trappe Dubbel

### Tournedos 27 De malste steak van het rund Met pepersaus

### Wijn Arbos, Nero D’avola/Merlot, Italië La Trappe Isid’or

### Huisgemarineerde spareribs 18,50 Met barbecuesaus en salade

### Wijn Symington Altano Douro, Portugal De Molen Hop & Liefde

### Grainfed kalfsentrecôte 20 Met het bekende vetrandje Met champignonsaus

### Wijn Arbos, Nero D’avola/Merlot, Italië Cornet

### Stoofpotje 16,50 Wisselende stoofpot Met frites en salade Wijn La Linda, Malbec, Argentinië La Trappe Bock

# Visgerechten

### Hele sliptongetjes 18,50 In boter gebakken Met citroen WijnVicente Gandia – Hoya Chard/Sauvignon, Spanje Ayinger Bräu-Weisse

### Zeebaarsfilet 21 Op de huid gebakken Met tomatensalsa WijnM. Chapoutier – La Ciboise, Grenache Blend, Frankrijk Cornet

### Grote gamba’s 25 Uit de oven Met aïoli WijnLe Collezioni – Soave, Garganega, Italië La Trappe Witte Trappist

### Zalmfilet ‘en papillotte’ 19 Gestoomd in witte wijn Met tomatensalsa

### Wijn Vicente Gandia – Hoya Chard/Sauvignon, Spanje Ayinger Bräu-Weisse

# Vega

### Vegetarische pasta 16 Met quorn, champignons en roomsaus

### Campo Bio Blanco Organic, Verdejo, Spanje Cornet



## 