# HoofdgerechtenAlle 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 TorrontésLa Trappe Witte Trappist

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

 Symington Altano Douro, Portugal

###  Le Fort Tripel

LiVar rib-eye 22,50

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

 Luigi Bosca – La Linda Malbec, Argentinië

###  La Trappe Dubbel

### Tournedos 27De malste steak van het rundMet pepersaus

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

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

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

### Grainfed kalfsentrecôte 20Met het bekende vetrandjeMet champignonsaus

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

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

# Visgerechten

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

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

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

### Zalmfilet ‘en papillotte’ 19Gestoomd in witte wijnMet tomatensalsa

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

# Vega

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

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


##