

Menukaart Grand Café La Trappe

Lunch

Soep

Verse dagsoep, met brood & kruidenboter

dagprijs

Ons dagelijks brood (tot 17.00 uur)

Croque Monsieur, kloosterbrood met Bourgondische ham, abdijskaas & garnituur crudité

5.25

Croque Madame, kloosterbrood met pancetta, brie, een gebakken spiegelei & garnituur crudité

5.75

Bagel met gerookte zalm, mesclun, roomkaas & bieslook
Focaccia Méditerranée met gerookte kip, mesclun, tomaat, basilicum & limoen koriandermayonaise

9.00

7.50

Rustico Bonk met geitenkaas, mesclun, pijnboompitjes & een honing appelchutney *

7.75

Twee rundvleeskroketten met kloosterbrood & mosterd
Uitsmijter Royale, kloosterbrood met Bourgondische ham, abdijskaas, 3 gebakken spiegeleieren & garnituur crudité

8.50

8.75

Salades

Wandeling over de vismarkt,
wisselende vissalade, zie suggestiebord

dagprijs

Kloostersalade met Livar sjink, notensla & bramenjam

12.75

Salade "Val Dieu" abdijskaasje gegratineerd met honing *

11.50

Alle salades worden geserveerd met brood & boter

Paters Indorieten

Paterskeuze; onze wisselende dagschotel,
zie suggestiebord

dagprijs

Saté van gegrilde kipfilet met brood, rozemarijnrites & een groene salade

14.75

Met La Trappe Isid'or & honing geglaceerde spare ribs met twee koude sausjes, rozemarijnrites & een groene salade
Schnitzeltjes met gebakken spek, ajuin & champignons, rozemarijnrites & een groene salade

15.50

15.75

Koude sauzen; mayonaise, ketchup of huisbereide tartaar

0.50

Kids

Kroketje, frikandel of kipvariantjes

6.00

Schnitzeltje of een portie spare ribs

7.50

Met frites, appelmoes & mayonaise of ketchup

IJsje met snoep & slagroom

3.00

Patisserie

Puntje appeltaart

3.00

Wisselend gebak; iedere dag vers & anders

dagprijs

Kloostermop, chocoladecake gebakje

3.25

Vers geslagen room

0.50

Bier & borrelschotels

Gemengde noten

2.50

Gemarineerde olijven in kruiden & look

3.00

Plankje oude Reypenaer

4.50

Plankje trappistenkaas

6.00

Plankje charcuterie (ham & worst)

6.25

Van Dobben bitterballen (6 stuks)

4.25

Oriëntaals plankje (mini loempiaatjes & garnalen)

5.00

Gemengde borrelmix (8 stuks)

4.50

Diner

(vanaf 17.00 uur)

Hoorgerechten & Salades

Mandje brood met een potje huisbereide kruidenboter

4.50

Rundscarpaccio 'Classique' met rucola, Grana Padano, tomaatjes, pijnboompitjes & een balsamicosirop

11.50

Wisselende quiche van het seizoen met een fris slaatje *

10.75

Wandeling over de vismarkt,

wisselende vissalade, zie suggestiebord

dagprijs

Kloostersalade met Livar sjink, notensla & bramenjam

12.75

Salade "Val Dieu" abdijskaasje gegratineerd met honing *

11.50

Alle salades worden geserveerd met brood & boter

Soepen

Verse dagsoep met brood & kruidenboter

dagprijs

Biersoep van "paters & broeders" met spekjes, ajuin & tijm

5.00

Passendale kaassoep met zure room & peterselie

5.50

Hoofdgerechten vis

Scampi's met Witte Trappist & kruidige lookboter

19.50

Paters visschotel, verschillende soorten vis & gamba's met een romige schaaldierensaus & basilicumolie

22.00

Vis naar marktaanbod, zie suggestiebord

dagprijs

Hoofdgerechten vlees

Biefstuk van de grill met saus naar keuze;

Pepersteak

20.75

Filets pure, haasbiefstukjes

23.50

Lendebiefstuk, tussenribstuk

21.75

Kruidenboter, peperroom, gebakken champignons,
Bleu 'd Auvergne (blauwe kaas) of een béarnaisesaus

Hoevekip "Label Rouge" met spek & een druivensaus

19.50

Filet van het kloostervarken met een graantjesmosterdsaus

19.75

Rundstoverij op paterswijze met sjalotten, appelstroop,
pruimen & La Trappe Quadrupel

20.50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met ovenaardappeltjes,

rozemarijnrites, seizoengroenten & een groene salade

Vegetarisch

Visch noch vleesch; zie suggestiebord

dagprijs

Zoete verwennerijen

Dropbavarois met munt & zwarte bessencoulis

5.75

Dame Blanche, vanilleroomijs met warme chocoladesaus

6.50

Sorbet La Trappe, drie soorten sorbetijs met vers fruit

6.75

Kersensorbetijs met een scheutje Belle-Vue Kriek kersenbier

6.75

Toffeeroomijs met Frangelico likeur & gehakte hazelnoten

6.50

Petit Glacé, bolletje ijs naar keuze met slagroom

3.50

Menu's

Abdijsmenu; wisselend drie gangen menu, zie suggestiebord

dagprijs

Menu La Trappe; wisselend vier gangen menu, zie suggestiebord

dagprijs

Gerechten met een * zijn vegetarische gerechten

Kadotip

Restaurantwaardecheque met een bedrag naar keuze!

www.westerburcht.nl

Drankenkaart Grand Café La Trappe

Alcoholvrije dranken

Koffie	1.90
Thee (div. smaken)	1.80
Cappuccino	2.10
Espresso	2.10
Dubbele espresso	4.00
Koffie verkeerd	2.10
Macchiato	2.10
Cafeinevrije koffie	2.10
Warme chocolademelk	2.30
Chocolademelk	2.00
Fristi	2.00
(Karne)melk	1.80
Frisdranken	2.00
Frisdranken light	2.00
Dubbelfriss (rood/wit)	2.00
Tomatensap	2.20
Druivensap	2.20
Appelsap	2.20
Verse jus d'orange	2.80
Sourcy (rood/blauw)	2.00
Ice-tea	2.30
Green-tea	2.30
Sourcy 0.75 (rood/blauw)	4.50

Patisserie

Wisselend gebak	dagprijs
Kloostermop, chocoladecake met sinaasappel confituur	3.25
Puntje appeltaart	3.00
Verse slagroom	0.50

Bieren

Hertog Jan Klein	2.00
Hertog Jan	2.40
Hertog Jan 0.45	4.50
Hertog Jan Fles	3.00
Amstel Malt	3.00
Dommelsch Oud Bruin	3.00
La Trappe Blond	3.25
La Trappe Dubbel	3.25
La Trappe Tripel	3.50
La Trappe Quadrupel	3.75
Witte Trappist	3.25
Palm	3.25
Rosé bier	3.25
Seizoensbier	seizoensprijs

Wijnen

Rode wijn	3.10
Droge witte wijn	3.10
Zoete witte wijn	3.10
Rosé wijn	3.10
Prosecco	3.50

Voor een uitgebreide wijnkeuze vraagt u gerust naar onze wijnkaart

Aperitieven

Port (rood/wit)	3.10
Sherry (medium/dry)	3.10
Martini (rood/wit)	3.10
Fiero	3.10
Crodino (alcoholvrij)	3.10

Binnenlands gedistilleerd

Jonge jenever	2.10
Oude jenever	2.30
Vruchtenjenever	2.10
Corenwijn	2.30
Citroenbrandewijn	2.10
Berenburg	2.10
Kruidenbitter	2.30
Apfelkorn	2.10
Vieux	2.10
Advocaat	2.40
Boerenjongens	2.20
Marasquin	3.70
Pisang Ambon	3.70
Heidelikeur	2.60
Koningshoeven Bierlikeur	3.20

Buitenlands gedistilleerd

Gin	3.70
Rum	3.70
Wodka	3.70
Jägermeister	2.60
Pernod	3.70
Campari	3.70
Joseph Guy***	4.70
Hennesey V.S.	5.20
Courvoisier V.S.	5.20
Remy Martin V.S.O.P.	5.80
De Montal Armagnac V.S.O.P.	5.80
Pere Magloire Calvados	5.20
Jameson Irish Whiskey	4.20
Jack Daniels	4.70
Johnnie Walker Red Label	4.20
Johnnie Walker Black Label 12 years old	5.20
Aberlour 10 years old	4.70
Glenfiddich 12 years old	5.20
Bénédictine-D.O.M.	4.20
Cointreau	4.20
Drambuie	4.20
Frangelico	4.20
Grand Marnier Cordon rouge	4.20
Amaretto	4.20
Tia Maria	4.20
Kahlua	4.20
Bailey's	4.20
Licor 43	4.20
Malibu	4.20
Passoã	4.20
Safari	4.20