AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

Welke La Trappe Trappist drinkt u bij welke gerechten?

Onze bieren onderscheiden zich door een breed smakenpalet, laten zich uitstekend combineren met gastronomie en zorgen voor oneindige combinaties.

La Trappe Puur (4,5%)

- Aperitieven, warme en koude hapjes, hors d'oeuvre
- Lichte, heldere soepen
- Salades met een lichte vinaigrette
- Gerookt vlees
- Pasta met lichte, rode sauzen en risotto
- Gerijpte Goudse kaas, zachte schapenkaas

La Trappe Witte Trappist (5,5%)

- Salade Niçoise of een Caesarsalade
- Gerookte zalm en gegrilde (wit)vis
- Pasta met vis
- Garnalen(kroketten)
- Mihoen met gamba's en gegrilde groenten
- Hangop, citroencake

La Trappe Blond (6,5%)

- Verse salades met een neutrale dressing
- Lichte visgerechten
- Varkensfilet en witvlees, zoals kip of kalf
- Provolone, gerijpte Comté
- Poffertjes, cake

La Trappe Dubbel (7%)

- Stevige soepen
- Gebakken of gegrild vlees
- Beenham (Beierse of Duitse Schweinshaxe met zuurkool)
- Casselerrib
- Stoofpotten
- Limburger-, Muenster- of harde geitenkaas
- Rijstepap
- Crème brûlée, panna cotta

La Trappe TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven

Proef de stilte

Welke La Trappe Trappist drinkt u bij welke gerechten?

La Trappe Bockbier (7%)

- Stevige soepen
- Geconfijt vlees, zoals sukade of eendenbout
- Winterse stoofpotten
- Hertenbiefstuk met winterse roergebakken groenten
- Cassoulet (ovenschotel van peulvruchten en worst)
- Gruyère, roodbacterie, geitenkaas
- Bittere chocoladegerechten

La Trappe Isid'or (7,5%)

- Carpaccio
- Gegrilde gerechten
- Zoetige kazen (blauwschimmelkazen) met daarbij een compote van cranberry of zoete uien
- Goudse kaas, gerijpte koemelk kaas
- Notenbrood
- Lichte stamppotten
- Gegrilde pompoen, winterpeen of rode bietjes
- Gekarameliseerde witlof met pandanrijst en een gegrild visje
- Geglaceerde spareribs (met zoete marinade)
- Dulce de leche

La Trappe Tripel (8%)

- Gebakken eendenborst
- Gegrilde tonijn
- Aziatische keuken
- Indiase keuken, zoals curry's met lam of vis
- Rood vlees
- Jong belegen harde schapenkazen
- Kruidige gerechten

La Trappe Quadrupel (10%)

- Stoofpotten
- Rozijnenbrood
- Kruidige gerechten
- Gegrilde ribstuk met zoetzure saus
- Blauwe kazen, gerijpte Goudse kaas
- Chocolademousse
- Tiramisu

La Trappe
TRAPPIST
Abdij O.L.V. Koningshoeven

Proef de stilte