



### **VLEES PLANK** 15,50

Olijkworst gemaakt met 'Jopen bier'  
Bammeke carpaccio met een truffelmayo-  
naise en parmezaan  
2 kalkoenspiesjes

### **VIS PLANK** 15,50

Lauw-warme Greenshell mossel met chili-  
koriander saus  
2 garnalenkroketten met een mayonaise van  
'La Trappe Wit'  
Gerookte zalm met een dip van heksenkaas

### **VEGA PLANK** (V) 14,50

Portobello gevuld met geitenkaas en  
gebrande amandelen  
2 rucola-kaaskroketten met een mayonaise  
van 'La Trappe Wit'  
4 mozzarella-tomaat spiesjes

### **BORREL PLANK** 15,50

Oma Bobs bitterballen  
Oude kaas en Olijven  
Olijkworst gemaakt met 'Jopen bier'  
Molenaarsbrood en tapenade

### **KAASPLANKJE VAN DE ABDIJ** (V) 10,50

3 Abdijkazen met molenaarsbrood

### **OMA BOBS BITTERBALLEN** 5,50/8,00/15,00

6 / 10 / 20 stuks

### **MOLENAARSBROOD** (V) 5,00

Met tapenade en kruidenboter

### **TORTILLA CHIPS** (V) 4,50

Met gesmolten kaas en guacamolesaus

### **OUDE KAAS** (V) 4,50

### **GEMARINEERDE GRIEKSE OLIJVEN** (V) 4,50

### **VLEES PLANK** 15,50

Olijkworst gemaakt met 'Jopen bier'  
Bammeke carpaccio met een truffelmayo-  
naise en parmezaan  
2 kalkoenspiesjes

### **VIS PLANK** 15,50

Lauw-warme Greenshell mossel met chili-  
koriander saus  
2 garnalenkroketten met een mayonaise van  
'La Trappe Wit'  
Gerookte zalm met een dip van heksenkaas

### **VEGA PLANK** (V) 14,50

Portobello gevuld met geitenkaas en  
gebrande amandelen  
2 rucola-kaaskroketten met een mayonaise  
van 'La Trappe Wit'  
4 mozzarella-tomaat spiesjes

### **BORREL PLANK** 15,50

Oma Bobs bitterballen  
Oude kaas en Olijven  
Olijkworst gemaakt met 'Jopen bier'  
Molenaarsbrood en tapenade

### **KAASPLANKJE VAN DE ABDIJ** (V) 10,50

3 Abdijkazen met molenaarsbrood

### **OMA BOBS BITTERBALLEN** 5,50/8,00/15,00

6 / 10 / 20 stuks

### **MOLENAARSBROOD** (V) 5,00

Met tapenade en kruidenboter

### **TORTILLA CHIPS** (V) 4,50

Met gesmolten kaas en guacamolesaus

### **OUDE KAAS** (V) 4,50

### **GEMARINEERDE GRIEKSE OLIJVEN** (V) 4,50

