

La Trappe

TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven

Drank- & menukaart

Welkom in het Proeflokaal

La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kantguldbeeren



Onze trappistenbieren

De trappistenbieren van La Trappe Trappist zijn zeer verschillend van karakter, maar tonen ook overeenkomsten. Het zijn stuk voor stuk zuivere bieren. Met aandacht, passie en traditioneel vakmanschap komen deze unieke bieren tot stand **volgens de geheime recepturen van de trappistenmonniken.**



La Trappe Epos (0.0%)

Een fris, troebel, lichtblond 0.0% trappistenbier met een royale schuimkraag. In de geur tarwe- en gerstemout, samen met frisse, fruitige en kruidige aroma's vanuit de gist en hop. Een toegankelijk en uniek 0.0% trappistenbier met een aangename bitterheid en een zeer verfrissende licht zure afdronk.

Fles 33 cl: 4,⁷⁵



La Trappe Nillis (0.0%)

Donker, amberkleurig alcoholvrij 0.0% trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. Fruitig en moutig met een aangename bitterheid en een karamelzoete afdronk.

Fles 33 cl: 4,⁷⁵



La Trappe Puur (4,5%)

Biologisch en bovengistend trappistenbier. Blond van kleur en ongefiltreerd. Fris, fruitig en hoppig bier met een aangename bitterheid en een milde, droge afdronk.

Tap 30 cl: 4,⁴⁰

Fles 33 cl: 4,⁵⁵

La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kantegulbeeren



La Trappe Witte Trappist (5,5%)

Lichtblond, troebel en met een stevige, vaste schuimkraag. Zacht moutig, licht zurig en prikkelend door het koolzuur-gehalte. Een doordrinkbare, frisse dorstlesser.

Tap 30 cl: 4,⁷⁰

Fles 75 cl: 11,⁷⁵

Fles 33 cl: 4,⁹⁵



La Trappe Blond (6,5%)

Goudgeel trappistenbier met een witte schuimkraag en een rijke smaakbeleving. Een toegankelijk, prikkelend bier met een licht zoete, zacht bittere en moutige smaak.

Tap 25 cl: 4,⁷⁰

Fles 75 cl: 12,²⁵

Fles 33 cl: 5,⁰⁵



La Trappe Dubbel (7%)

Donkerbruin trappistenbier met een ivoorkleurige schuimkraag. Een vol moutige en karamelzoete smaak met een subtiele, zoete invloed van dadel, honing en gedroogd fruit*.

Tap 25 cl: 4,⁷⁰

Fles 75 cl: 12,²⁵

Fles 33 cl: 5,⁰⁵

** grenadine in La Trappe Dubbel € 0,²⁵ boete!*



*La Trappe Bockbier (7%)**

Kastanjekeurig met een beige schuimkraag. Een uniek seizoensbier met een droge, gebrande, kruidige smaak en een fikke bitterheid die verrassend samensmelt met een onderton van zoethout.

Tap 25 cl: 5,¹⁰

Fles 75 cl: 13,⁰⁰

Fles 33 cl: 5,³⁰

** vraag onze collega's naar de beschikbaarheid*

tip

Stel je eigen proeverij samen door 75 cl flessen (in proefglaasjes) te delen in gezelschap. Samen genieten wordt zo nog leuker. Onze medewerkers vertellen je graag over de mogelijkheden.



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kantegulooen



La Trappe Isid'or (7,5%)

Amberkleurig trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. De harmonieuze smaak begint fruitig en gaat dan over in moutige karamel. Een perfecte balans tussen complexiteit en eenvoud.

Tap 25 cl: 5,¹⁰
Fles 33 cl: 5,³⁰

Fles 75 cl: 13,⁰⁰



La Trappe Tripel (8%)

Goudblond met een witte schuimkraag. Een volle smaak met een kandijzoet en licht moutig karakter.

Tap 25 cl: 4,⁹⁰
Fles 33 cl: 5,³⁰

Fles 75 cl: 12,⁷⁵



La Trappe Quadrupel (10%)

Warm amberkleurig met een crèmekleurige schuimkraag. De volle, verwarmende en intense smaak is moutig met zoete tonen van dadel en karamel.

Tap 25 cl: 5,²⁰
Fles 33 cl: 5,⁶⁰

Fles 75 cl: 13,⁷⁵



*La Trappe Quadrupel Oak Aged (11%)**

Uniek trappistenbier met een uitgebalanceerde smaak en bijzonder houtaroma. De complexe smaak is afhankelijk van het type vat waarin het bier gerijpt heeft en is daardoor per batch verschillend. Pure verwennerij voor de echte bierliefhebber. Dit bijzondere trappistenbier is alleen op fles en enkel verkrijgbaar in ons Proeflokaal en onze Kloosterwinkel.

Fles 37,5 cl: vanaf 18,⁰⁰

** vraag onze collega's naar de beschikbaarheid*



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kantegulbeeren

Proefplankjes

In het Proeflokaal kun je kiezen uit diverse proefplanken, elk met drie proefglaasjes* (15 cl). Vraag onze collega's naar het proefformulier om de verschillen in geur, smaak en beleving te ontdekken. Neem de tijd, laat je zintuigen spreken en geniet van het moment.

De klassiekers

10,²⁰

We zijn trots op onze klassiekers. Geniet van deze authentieke bieren met een rijke historie.

La Trappe Blond (6,5%)

La Trappe Dubbel (7%)

La Trappe Tripel (8%)



Fris en fruitig

9,⁹⁰

La Trappe Puur (4,5%)

La Trappe Witte Trappist (5,5%)

La Trappe Blond (6,5%)

Stevige proeverij

10,⁶⁰

La Trappe Isid'or (7,5%)

La Trappe Tripel (8%)

La Trappe Quadrupel (10%)

Geniet hier, geef daar

Voor elke verkochte proefplank doneren wij € 1,- aan stichting Made Blue. Elke gedoneerde euro levert 3.000 liter schoon drinkwater op. Met elke proefplank geef je meer dan 100 mensen elders op aarde een dag lang toegang tot water.

 **MADE BLUE**

(*) Het is niet mogelijk om bieren te wisselen in ons aanbod van de proefplanken. Ben je met een groter gezelschap en wil je ook andere bieren van La Trappe proeven? Kies dan voor onze 75 cl flessen en vraag om een aantal proefglaasjes.



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kanteguboeen

Overige dranken

Frisdranken

Coca Cola	3, ¹⁰
Coca Cola Zero	3, ¹⁰
Fanta Orange	3, ¹⁰
Fanta Cassis	3, ¹⁰
Sprite	3, ¹⁰
Royal Club Tonic	3, ¹⁰
Royal Club Bitter Lemon	3, ¹⁰
Royal Club Ginger Ale	3, ¹⁰
Fuze Tea	3, ¹⁰
Fuze Tea Green	3, ¹⁰
Fristi	3, ¹⁰
Chocomel	3, ¹⁰

Sappen

Schulp Biologische Appelsap	3, ¹⁰
Schulp Biologische Perensap	3, ¹⁰
Verse Jus d'orange	4, ¹⁵

Water

Made Blue met bubbels	2, ⁷⁵
Made Blue zonder bubbels	2, ⁷⁵
Made Blue 0,7 L met bubbels	6, ⁹⁵
Made Blue 0,7 L zonder bubbels	6, ⁹⁵

Wijnen

Witte wijn (Verdejo)	4, ⁹⁵
<i>Fris en fruitig met aroma's van bloemen en vers fruit</i>	
Rosé wijn (Tempranillo Rosado)	4, ⁹⁵
<i>Fris en fruitig met tonen van rood fruit</i>	
Rode wijn (Tempranillo)	4, ⁹⁵
<i>Zacht en elegant met aroma's van rijp rood fruit en tonen van eiken en vanille</i>	

Warme dranken

EARTH Koffie	3, ⁰⁰
EARTH Tea	3, ⁰⁰
<i>(keuze uit: English Breakfast, Earl Grey, Rooibos, Lemon Green, Fruity Green en Bosvruchten)</i>	
EARTH Espresso	3, ⁰⁰
EARTH Dubbele Espresso	4, ⁰⁵
EARTH Cappuccino	3, ³⁰
EARTH Koffie verkeerd	3, ³⁰
EARTH Latte Macchiato	3, ³⁵
Warme Chocomel	3, ⁵⁵
+ slagroom	0, ⁵⁰
Verse Muntthee	3, ⁵⁵
Verse Gemberthee	3, ⁵⁵
+ honing uit eigen abdij	0, ⁵⁰

Made Blue

Wij serveren graag water omdat dat lekker is en gezond. Helaas zijn er nog altijd veel landen waar mensen uren per dag moeten lopen om water te halen dat vaak nog vervuild is ook. Zij kunnen niet werken of naar school en kunnen zo nooit een gezond bestaan opbouwen. Daarom serveren wij Made Blue Water. Dat is heerlijk gekoeld water dat we ter plekke bottelen. Wij doneren daarbij een bedrag aan Made Blue voor elke fles die wij op tafel zetten. Zo zorgen we per fles steeds voor 1.000 keer zoveel drinkwater in landen waar permanent waterschaarste heerst zoals in Ethiopië, Tanzania en Vietnam. Door deze samenwerking hebben wij als Proeflokaal in het afgelopen jaar ongeveer 2.700.000 liter schoon drinkwater beschikbaar gesteld voor deze gebieden.



MADE BLUE



EARTH

La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Koningshoeven

Proef de stilte

Rond Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven kruipt kalmte als een warme deken over weidse akkers en bospercelen. Al bij de eerste voetstappen binnen de muren van de abdij voel je het belangrijkste ingrediënt van dit bijzondere bier: de stilte.

Eind 19e eeuw vluchtte een kleine groep trappistenmonniken vanuit Frankrijk naar Berkel-Enschot. Daar, in het hart van Brabant, vonden ze een stuk heide met wat hoeven en een schaapskooi. Dit voormalige buitenverblijf van Koning Willem II - de Koningshoeven - omarmden zij als hun nieuwe thuishaven. Ze stichtten er in 1881 hun klooster en startten in 1884 met het brouwen van bier.

Tot op de dag van vandaag vullen zij hun leven met gebed en werk. Dit doen ze zoveel mogelijk in stilte, wat zorgt voor **focus en aandacht voor de dingen die ze doen.**

En dat proef je!



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Koningshoeven

Filosofie Proeflokaal

Wij koken met de ingetogen overtuiging die past bij de omgeving: het Proeflokaal van La Trappe, op het terrein van trappistenklooster De Koningshoeven. Daar, tussen de geur van hop, mout en de stilte van de omgeving, serveren wij gerechten waarin **bier en eten samenkomen** tot een volledige ervaring.

Onze keuken is **stevig geworteld in de Brabantse bodem**, met af en toe een wereldse twist, en met een grote liefde voor eenvoud, het seizoen en de herkomst. Elk gerecht dat wij serveren, draagt het gedachtegoed van de trappisten in zich: respect voor de natuur, zorg voor de gemeenschap en aandacht voor wat écht telt.

Laat het smaken!

Sep Graumans

Chef-kok Proeflokaal La Trappe

“Ik kook met de ingetogen overtuiging die past bij de omgeving.”



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kantguldsoen

Toegewijd aan een betere wereld

Met La Trappe Trappist schenk je meer dan bier. Want trappist zijn betekent iets. Een trappist heeft de innerlijke overtuiging 'om goed te doen'. Door op een respectvolle en innovatieve wijze om te gaan met mens en natuur, leveren wij als abdij en brouwerij een structurele bijdrage aan een betere wereld, ook voor toekomstige generaties.

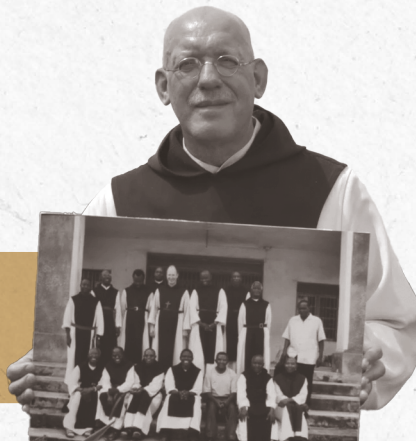
Een deel van onze opbrengsten schenken we aan goede doelen, zowel dichtbij als ver weg. Water is een belangrijk thema binnen de vele goede doelen die we steunen. Zo steunen we Made Blue, een stichting die strijdt voor **schoon drinkwater voor iedereen in de wereld**. Het water dat we in het Proeflokaal schenken is dan ook Made Blue water.

Binnen de muren van onze abdij werken we nauw samen met de Diamant Groep, Stichting Prins Heerlijk en GGZ Breburg. Dankzij die samenwerking **bieden we mensen met afstand tot de arbeidsmarkt werk** in de brouwerij en het Proeflokaal. Verder van huis ondersteunen we een dochterhuis van **onze abdij in Oeganda**, waar onze medebroeders landbouw-, onderwijs- en gezondheidsprojecten opzetten voor de plaatselijke bevolking.

De wereld een beetje mooier achterlaten dan we 'm hebben gekregen, dit gedachtengoed zien wij als onze missie.

Vader Abt

“Een deel van onze opbrengsten
schenken we aan goede doelen.”



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Koningshoeven

Zoet

Huisgemaakte bieramisu 🍷 🧺 **Seizoensfavoriet**

Onze twist op de klassieke tiramisu, gemaakt met koekjes uit eigen abdij en La Trappe bierlikeur | 9,²⁵

Onze biersuggestie: La Trappe Quadrupel

La Trappe koffie

Koffie met Koningshoeven Bierlikeur en slagroom | 8,⁵⁰

‘Prins Heerlijk’ 🍷 🧺

Drie verschillende zoetigheden | 3,⁹⁵

‘Prins Heerlijk’ appeltaart 🍷 🧺

Appeltaartje met chocolaatje uit eigen abdij | 4,²⁰
met slagroom + 0,⁵⁰

Kersenflap 🍷 🧺

Versgemaakt in onze eigen bakkerij | 4,²⁰

🍷 = gluten 🧺 = lactose

De trappistenmonniken leven volgens het ritme van 8 uur bidden, 8 uur arbeid en 8 uur rusten. De arbeid vindt plaats binnen de muren van de abdij, bijvoorbeeld in een brouwerij of kaasmakerij.



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Koningshoeven

Brood uit eigen abdij

Brouwerslunch 🍷 🍷

Huisgemaakte soep, wit, bruin & krentenbrood uit eigen abdij, samen met roerei, jam, abdijkaas & ham | 14,⁷⁵

Te bestellen tot 13:00 uur



La Trappe Isid'or kaaskroketten ✓ 🍷 🍷

Vloerbrood met 2 La Trappe Isid'or kaaskroketten en mosterd | 13,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Isid'or

Club De Koningshoeven ✓ 🍷 **Aanrader**

Abdijkaas, *Livar* ham, botersla, tomaat, bacon, huisgemaakte eiersalade en groentechips | 19,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Blond

Salades

Wilde paddenstoelen ✓ 🍷

Crunchie bladsalade met geroosterde groentes, gebakken wilde paddenstoelen, sesamdressing en een noten crumble | 16,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Tripel

Soepen

Tomatensoep

Gemaakt van verse tomaten, met balletjes, geserveerd met brood uit eigen abdij en roomboter (✓ mogelijk) | 6,²⁵

Soep van de dag

Geserveerd met brood uit eigen abdij en roomboter (✓ mogelijk) | 6,²⁵

La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Koningshoeven

Lunchgerechten

Pittige kip 🍷

Broodje pittige kip van de bbq gemarineerd in La Trappe Blond en rauwkost | 17,²⁵

Onze biersuggestie: La Trappe Blond / La Trappe Tripel

Roerei 🍷 🍷 🍷

Roerei met gebakken eekhoorntjesbrood, truffel en romige hollandaise op abdijbrood | 15,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Blond

Buikspek 🍷 🍷

Zacht gegaard buikspek van het Livar Limburgs Kloostervarken, mousseline van knolselderij, paddenstoelen en La Trappe Quadrupel stroopsaus, geserveerd met friet | 21,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Dubbel / La Trappe Isid'or

Meerval 🍷 🍷

Gerookte meerval op desembrood met feta van *Waterbuffelboerderij d'n Buff*, rode ui, granaatappel en een dressing van La Trappe Blond | 17,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Blond

Dutch Yellowtail 🍷 🍷

Koningsvis van *The Kingfish Company* met zacht gegaarde venkel, pompoen en beurre blanc van La Trappe Blond | 21,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Puur / La Trappe Blond

🍷 = vegetarisch 🍷 = gluten 🍷 = lactose

Een trappist, dan ben je niet zomaar. Om deze titel te mogen dragen voldoen we aan drie regels; we brouwen binnen de muren van de abdij, onder toezicht van monniken en een deel van de opbrengst gaat naar goede doelen.

La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kantageloozen

Seizoensgerechten

Hertenrosbief 🍷 📦

Dungesneden hertenrosbief met zoete aardappel, pickels en truffelmayonaise | 19,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Bockbier / La Trappe Isid'or



La Trappe wildstoverij 🍷 Favoriet

Gestoofd in La Trappe Bockbier, geserveerd met zuurkool, stoofpeer en verse friet | 18,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Bockbier / La Trappe Dubbel

Rendang wafels 🍷

Rendang van konijn geserveerd op Brusselse wafels met tutti frutti van seizoensfruit en tamari | 16,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Blond

Burgers

Trappistenburger 🍷 Chef's favoriet

Trappistenburger van het Livar Limburgs Kloostervarken op een brioche broodje met tomaat, ui, augurk, ingelegde rode kool, krokante spek en La Trappe Blond mayonaise, geserveerd met verse friet | 18,⁹⁵

Onze biersuggestie: La Trappe Dubbel

Runderburger 🍷

Runderburger op een brioche broodje met tomaat, augurk, gestoofde ui en pompoen met een La Trappe Blond mayonaise, geserveerd met verse friet | 18,⁹⁵

Onze biersuggestie: La Trappe Dubbel

La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kantegulooen

Broodpizza's

BBQ chicken 🍷

Broodpizza BBQ chicken met onze befaamde pittige kip, tomaat, rode ui, abdijskaas en barbecuesaus | 16,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Tripel

Pompoen 🍷 🍷

Broodpizza met pompoen, feta en Lardo (dun gesneden varkensspek) | 16,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Puur / La Trappe Witte Trappist

Blauwe kaas 🍷 🍷 🍷

Broodpizza met lokale blauwschimmelkaas van *Bastiaansen uit Molenschot*, peer en noten | 16,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Dubbel / La Trappe Isid'or

Pittige jalapeño worst 🍷

Broodpizza met pittige jalapeño worst van het Livar Limburgs Kloostervarken, tomaat, rode ui en abdijskaas | 16,⁵⁰

Onze biersuggestie: La Trappe Tripel

Ook lekker om te delen!

🍷 = vegetarisch 🍷 = gluten 🍷 = lactose

Ondanks de nauwkeurige werkwijze van onze medewerkers, kunnen wij door de complexiteit van onze keuken geen 100% garantie geven wat betreft allergenen. Uiteraard stellen wij alles in het werk om dit zo goed mogelijk te verzorgen.



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kanteguboeen

Door de kinderen

Kleine tomatensoep met balletjes (✓ mogelijk) | 4,⁰⁰

Brioche broodje met hagelslag en jam ☼ | 6,⁷⁵

Brioche broodje koekaas uit eigen abdij ☼ | 6,⁵⁰

Worstenbroodje uit eigen abdij ☼ | 3,¹⁰

Kleine pizza margherita ☼ | 11,⁵⁰

Kroket met friet ☼ | 6,⁵⁰

Vraag onze bediening naar de leuke ansichtkaarten om in te kleuren. Ben je klaar met kleuren? Stop je kaart dan in de brievenbus en wij doen de rest. Zo wordt jouw tekening een échte kaart die op de post gaat.



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kantsjebuizen

Kun je niet kiezen? Stel dan je eigen borrelplank of lunch samen door een mix van onderstaande koude en/of warme hapjes te bestellen.

Koude hapjes

Abdijplank 🍷

Kaas uit eigen abdij en worst van het Livar Limburgs
Kloostervarken | 15,⁵⁰

Charcuterie

Een smaakvolle selectie van fijne vleeswaren | 14,⁵⁰

Plankje trappistenbrood 🍷 🍷

Met huisgemaakte smeersels | 6,⁵⁰

Burrata 🍷 🍷 📦

Van Waterbuffelboerderij d'n Buff met flatbread | 11,⁵⁰

Groentechips 🍷

Portie groentechips | 6,⁵⁰

Rillette gerookte meerval 🍷

Met trappistenbrood | 11,²⁵

Kaasplank uit eigen abdij 🍷

Kaasplank met 4 verschillende kazen uit onze eigen abdij, siroop van La Trappe Quadrupel, rozijnen-notenbrood en druiven | 16,⁵⁰

🍷 = vegetarisch 🍷 = gluten 📦 = lactose

In de eigen kaasmakerij van de abdij vervaardigen onze monniken kazen van geiten- of koemelk. Dat gebeurt ambachtelijk en biologisch: we gebruiken zoveel mogelijk ingrediënten van ons eigen landgoed of van boeren uit de omgeving. De kazen rijpen in de abdij en zijn te koop in de Kloosterwinkel.



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kanteguboeen

Kun je niet kiezen? Stel dan je eigen borrelplank of lunch samen door een mix van onderstaande koude en/of warme hapjes te bestellen.

Warme hapjes

Polderkreeft bitterballen 🍷 🧂 Favoriet

Met Hollandse rivierkreeft en kreeftmayonaise, 6 stuks | 11,⁵⁰

La Trappe Quadrupel bitterballen 🍷 🧂

Met mosterd en mayonaise, 8 stuks | 11,²⁵

La Trappe Isid'or kaasbitterballen 🌱 🍷 🧂

Met Savora mosterd, 8 stuks | 11,²⁵

Nacho's uit de oven 🌱 🧂

Met tomatensalsa, gegratineerd met trappistenkaas, bosui en crème fraîche | 11,⁵⁰

Fritto 🍷

Gemarineerde kip in beslag van La Trappe Tripel met een chilimayonaise op basis van La Trappe Blond | 8,⁷⁵

Geroosterde bloemkool 🌱

Met tandoori saus | 5,⁷⁵

La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Kanteguboeen

Warme hapjes

Sticky Spareribs van de BBQ 🍷

Gemarineerd in La Trappe Tripel | 10,⁷⁵

Bao Bun Rendang 🍷

Gevuld met rendang van konijn, 3 stuks | 12,⁵⁰

Buikspek 🍷

In La Trappe Quadrupelstroopsaus | 12,⁵⁰

Pittige kippendij 🍷

Onze welbekende pittige kip als borrelhap | 11,²⁵

Camembert 🌿 🍷 🧺

Brûlée van Ossekop met camembert uit Brabant en abdijhoning | 9,⁵⁰

🌿 = vegetarisch 🍷 = gluten 🧺 = lactose

Ondanks de nauwkeurige werkwijze van onze medewerkers, kunnen wij door de complexiteit van onze keuken geen 100% garantie geven wat betreft allergenen. Uiteraard stellen wij alles in het werk om dit zo goed mogelijk te verzorgen.



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.B.V. Koningshoeven

Onze waardevolle leveranciers

In het Proeflokaal draait alles om kwaliteit, ambacht en herkomst. Zo veel mogelijk van onze gerechten worden bereid met zorgvuldig geselecteerde producten – en waar mogelijk biologisch. Hieronder vind je de logo's van onze leveranciers – stuk voor stuk betrokken partners die bijdragen aan de kwaliteit van onze gerechten.

Ook onze eigen abdij levert een waardevolle bijdrage aan de keuken van het Proeflokaal – daar zijn we extra trots op.

Met dank aan al onze leveranciers voor hun mooie producten!



Abdy Koningshoeven



Poelier Kapteijns



Dirk Laureijs *keurslager*



**THE
KINGFISH
COMPANY**



BEUKK

La Trappe

TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven

Proef de stilte

*Bedankt voor je bezoek aan ons
Proeflokaal. Graag tot snel!*