

Onze openingsuren: Maandag en dinsdag gesloten
Open van **10u** tot **22u**, keuken van 12u tot 14u en van 17u30 tot 21u, op zondag doorlopend van 12u tot 20u30.
Doorlopend (12u– 21u) zijn er wél snacks, pizza's & zoetigheden te verkrijgen.

Plekje reserveren? Gelieve te bellen tijdens de openingsuren op 052 37 69 00.

Ben je allergisch? Vraag gerust raad aan ons zaalpersoneel!

Gelieve uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel aub.

Ons lunchmenu is elke middag verkrijgbaar (behalve zondag)
Bekijk ook zeker onze suggestiebordjes

Kleine kaart

Deze gerechten zijn te verkrijgen tussen 12u en 21u

Aperohapjes

Trio van bruschetta	6,5 euro
Kippenboutjes (8 stuks)	12,5 euro
Kaasballetjes met mosterd	10 euro
Tapasbord koud & warm (bruschetta, antipasti, olijven, kaas,...)	21 euro
Nuggets van scampi (10 stuks) met verse tartaar	12,5 euro
Chips paprika of zout	2 euro
Pizza to share (prijzen zie hieronder)	-

Uit onze pizzaoven (per supplement: beenham, pikante salami, parma, champignons of verse ananas + 2 euro)

Margherita: tomatensaus/mozzarella /oregano/basilicum (veggie)	13 euro
Peperoni: tomatensaus/ mozzarella/ pikante salami/ ajuin/champignons	16 euro
Prosciutto: tomatensaus/ mozzarella/parma/parmezaan/ruccola	16 euro
Hawaii: tomatensaus/ mozzarella/beenham/verse ananas	15 euro
't Ekskuus: tomatensaus/ mozzarella/beenham/ajuin/pikante salami/champignons	18 euro

Snacks

Dagsoep	4,8 euro
Kaaskroketjes /salade/brood	2 stuks 13,5 euro 3 stuks 18 euro
Garnaalkroketjes /salade/brood	2 stuks 17 euro 3 stuks 22 euro
Kroket mix /salade/brood	2 stuks 16 euro
Spaghetti "bolognaise" met verse pasta	klein 12,5 euro groot 15,5 euro
Croque "chimaykaas" en Ardeense ham	12 euro
Rundscarpaccio/brood (ruccola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes & balsamico) VG/HG	17/23 euro

Supplement: frietjes/puree/verse pasta/aardappel in de schil (+3 euro)

Grote kaart

**Deze gerechten zijn te verkrijgen tussen 12u-14u & 17u30-21u
(behalve op zondag doorlopend van 12u tot 20u30)**

Voorgerechten

Scampi/kreeftensaus/brood	18 euro
Rundscarpaccio/brood (ruccola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes & balsamico)	17 euro
Salade scampi's/gestoofde appeltjes/honing/brood	18 euro
Salade geitenkaas/spekblokjes/appeltjes/brood	17 euro
Supplement: frietjes/puree/verse pasta/aardappel in de schil (+3 euro)	

Salades

Scampi's/gestoofde appeltjes/honing/brood	24 euro
Geitenkaas/spekblokjes/appeltjes/brood	23 euro
Supplement: frietjes/puree/verse pasta/aardappel in de schil (+3 euro)	

Uit de zee

Slibtongen/verse tartaar/salade	28 euro
Scampi/kreeftensaus	26 euro
Inbegrepen: frietjes, verse pasta, puree, aardappel in de schil of brood	
Scampi/gerookte zalm/verse pasta/roomsausje o.b.v. Italiaanse tuinkruiden	28 euro

Op onze houtskooloven "Josper"

Biefstuk "thai style"/koriander	26 euro
Steak / salade of coleslaw	22,5 euro
"Ierse" ossenhaas / salade of coleslaw	32 euro
Entrecote USA / salade of coleslaw	30 euro
Kippenfilet/salade of coleslaw	20 euro
Côte à l'os "Black Aberdeen" (4w gerijpt) / salade én gegrilde groenten (vanaf 2 pers)	33 euro/pp

Inbegrepen: frietjes, verse pasta, puree, aardappel in de schil of brood

Supplement sausjes: verse kruidenboter (+2 euro)/ peper/champignon/Oosterse ekskuus (+3 euro) of béarnaise (+4 euro)

Supplement groenten: witloofslaatje (+3 euro) of warme gegrilde groenten (+4 euro)

Klassiekers

Rundscarpaccio/brood (ruccola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes & balsamico)	24 euro
Vol-au-vent/salade of coleslaw	21 euro
Stoofpotje/varkenswangetjes/salade of coleslaw	23 euro
Ribbetjes (pikant of honing)/ salade of coleslaw/looksaus	23 euro

Inbegrepen: frietjes, verse pasta, puree, aardappel in de schil of brood

Supplement groenten: witloofslaasje (+3 euro)

Veggie

Pizza margherita	13 euro
Salade geitenkaas/appeltjes/honingmosterd dressing/brood	vg/17 euro hg/23 euro
Gevulde ravioli met auberginekaviaar in een tomaat-basilicumsausje & salade van ruccola	18 euro

Supplement: frietjes/puree/verse pasta/aardappel in de schil (+3 euro)

Kids (tot 14 jaar)

Kipfilet /appelmoes/frietjes	11 euro
Steak/salade/frietjes	13 euro
Spaghetti "bolognaise"	8 euro
Vol-au-vent/salade/frietjes	11 euro
Halve pizza margherita	7 euro
Kinderijsje	2,5 euro
Chips paprika of zout	2 euro

Zoetigheden (doorlopend te verkrijgen)

Verwenbordje	9 euro
Taart naar keuze	4 euro
Trio van chocomousse	9,50 euro
Crème brûlée	9 euro
Warme appeltaart met ijs	8 euro
Sabayon op basis van Grand Marnier (enkel vanaf 2 pers)	9 euro/pp
"Leonidas" ijspralines (6 stuks)	12 euro
Vanille roomijs	7,5 euro
Dame blanche	9 euro
Coupe advocaat	9,50 euro

supplement slagroom: 0,5 euro

Kinderijsjes	2,8 euro
Bumba (vanille roomijs & aardbeiensaus)	
K3 (frambooswaterijs)	

Drankenlijst

Apero

Huisapertief Rosso Royal	€ 8,00
Kirr	€ 6,00
Kirr Royal	€ 8,00
Ricard	€ 7,00
Martini wit / rood	€ 5,50
Pineau	€ 4,60
Picon vin blanc	€ 7,80
Porto wit / rood	€ 4,70
Campari (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)	€ 6,80
Passoa (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)	€ 6,10
Aperol Spritz	€ 8,20
Sherry	€ 4,20

Gins

Huisgin 't Ekskuus met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 13,50
Gin Bombay Sapphire met Schweppes Premium Original	€ 13,00
Gin Buss N°509 Raspberry met Schweppes Premium Hibiscus	€ 13,00
Gin Hendrick's met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 13,50
Gin Mare met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 13,00
Gin Nordes met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 13,00



Liever alcoholvrij?

Gin Nona met Schweppes Premium Original	€ 12,00
Crodino (Aperol-ervanger)	€ 4,80
Funny bitter (Campari-ervanger) (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)	€ 4,50

Digestief

Huis Rhum 't Ekskuus (bruin)	€ 8,50
Irish, French, Italian coffee	€ 8,80
Hasseltse en Chouffe koffie	€ 5,50
Jenever jong / oud	€ 4,00
Grand Marnier / Cointreau / Cognac Otard / Amaretto / Calvados	€ 8,50
Limoncello	€ 6,00
Bacardi / Eristoff Vodka (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)	€ 7,00
Sambuca	€ 7,50
Elixir d'anvers	€ 6,00

Whiskey's (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)

<i>William Lawsons (blended)</i>	€ 8,50
<i>The Naked Grouse (blended malt)</i>	€ 8,50
<i>The Famous Grouse (blended malt)</i>	€ 8,50
<i>Hart Brothers (single malt)</i>	€ 9,50
<i>The Highland Park (single malt & scotch whiskey)</i>	€ 9,50
<i>Talisker (single malt)</i>	€ 9,50

Bieren 't vat

Maes Pils (25 cl)	€ 2,70	Ekskuuseke (33cl)	€ 3,30
Grimbergen Dubbel (33cl)	€ 4,00	Grimbergen Blond (33cl)	€ 4,00
Hapkin (25cl)	€ 3,30		

Bieren op fles

Orval	€ 4,60	Chimay wit	€ 4,40
Westmalle Dubbel	€ 4,00	Affligem NA	€ 4,00
Westmalle Tripel	€ 4,20	Kasteelbier dubbel	€ 4,20
Vedett	€ 3,50	La Chouffe blond	€ 4,00
Duvel	€ 4,30	La Trappe Quadripel/tripel	€ 4,40
Karmeliet Tripel	€ 4,20	Omer	€ 4,00
Carlsberg / NA	€ 3,30	Rocheport	€ 4,60
Hoegaarden	€ 2,80	Gouden Carolus tripel / classic	€ 4,40
Chimay blauw	€ 4,80	Kriek Mort Subite	€ 3,50

Frisdranken

Spa bruis	€ 2,70	Schweppes tonic/agrum	€ 3,00
Perrier	€ 2,90	Gini	€ 2,90
Vittel	€ 2,70	Cecemel	€ 2,80
Cola/ zero	€ 2,70	LOOZA appelsien of appel	€ 2,90
Fanta orange / sprite	€ 2,70	Tennisbal (tonic + pompelmoes/sinaas)	€ 5,00
Tönissteiner <small>citroen of appelsien</small>	€ 2,90		
Tönissteiner vruchtenkorf	€ 3,00	Chaudfontaine	0,5 l € 4,80
Ice tea /green/ light 33cl	€ 3,00	(plat, bruisend)	1 l € 8,50

Warme dranken

Koffie / deca / mokka (expresso)	€ 2,70
Koffie Bresil (sterk van smaak)	€ 2,80
Koffie verkeerd of Latte Macchiato	€ 3,60
Latte Macchiato (caramel / speculoos / hazelnoot)	€ 4,00
Cappuccino (gestoomde melk/slagroom)	€ 3,30
Warme Cecemel	€ 3,00
Chocochino (warme Cecemel + slagroom)	€ 3,50
Thee	€ 2,70
(natuur, citroen, rozebottel, groene thee, munt of kamille)	
Verse munt thee	€ 3,30

Wijnen

Huiswijnen

Cava	Glas € 6,60	Fles € 29,00
Champagne	Glas € 9,00	Fles € 45,00

Witte (chardonnay & sauvignon) / rode / zoete witte wijn	Rosé
- Glas € 4,50	- Glas € 4,70
- ¼ Karaf € 7,40	- ¼ Karaf € 8,30
- ½ Karaf € 14,00	- ½ Karaf € 16,00
- Fles € 23,00	- Fles € 24,00

Wijnen per fles

Wit

Chardonnay Reservo Vina las Ninas (Chili) € 33

Expressief parfum met een duidelijke Nieuwe-Wereld temperament: ananas, pomelmoes, peer, perzik en een lichte hint van kokosnoot, honing en banaan. Aangenaam fris en tegelijkertijd zacht en vol van smaak. Past uitstekend bij wit vlees en schaal- en schelpdieren.

Senorio de Nava Verdejo Spanje Rueda € 28

Gemaakt met 100% van de fruitige, kruidige en speelse Verdejodruif. Mooie droge wijn met een crispy kantje en noties van ananas en perzik.

Eikendal Stellenbosch Zuid Afrika Chardonnay, sauvignon € 29

Rijp citrusfruit domineert het aroma, waarin ook subtiele noties van appel en peer een verfijnde indruk geven.

Rood

Domaine Saint Philippe Languedoc € 27

Dit is een uiterst aromatische wijn met een uitgesproken finesse maar toch voldoende power. Deze volle rijke drinkwijn pakt uit met mooi fijn fruit, cassis en zwarte bessen.

Côtes du Rhône Brunel de la Gardine (Zuid-Frankrijk) € 30

Syrah, grenache en mourvèdre. Al de weldaden van de garrigue worden weerspiegeld in deze overheerlijke wijn. Een gulle delicioze wijn voorzien van een frisse levendigheid en een mooi evenwicht. Ideaal bij charcuterie, tapas en rood vlees.

La Regia Specula, Montepulciano d'Abruzzo Orlandi Contucci Ponno (Italië) € 34

Manueel geoogst. Gul van kleur, zacht met mooi gerijpt fruit en met een pittig peperig karakter. Past excellent bij vlees en wild.

Chateau la Commanderie Lalande de Pomerol (Bordeaux) 75cl € 39 of 37,5 cl € 22

Deze ronde en volmondige rode wijn is zacht en laat zich niet vlug vergeten. Aroma's van kruiden en braambessen zijn volop aanwezig. Een krachtige volle afdrank die volledig tot zijn recht komt met rood vlees.

Palacio de Leon Roble Castilla y Leon (Spanje) € 31

Jong, rijk en fruitig; deze wijn werd gedurende 8 maanden op Amerikaanse eiken vaten gelagerd. Vandaar de krachtige, ronde, volle en kruidige smaak in deze wijn. 100% tempranillo die zeer mooi te combineren valt met rood vlees.