

Onze openingsuren: **maandag- en dinsdag gesloten**
 Woensdag – vrijdag – zondag: open vanaf 10u, keuken van 12 tot 21u.
Donderdag: open van 10 tot 14u, keuken van 12 tot 13u30.
 Zaterdag: open vanaf 11u, keuken van 12 tot 21u.

Ben je allergisch? Vraag gerust raad aan ons zaalpersoneel!
 Gelieve uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel aub.

Vraag ook naar onze *dagschotels* van woensdag t.e.m. vrijdag !

Suggesties

Hertenfilet/warme groentjes/portosausje/savooipuree	29 euro
Eendenborstfilet/warme groentjes/portosausje/amandelkroketjes	24 euro
Spaanse entrecote (4 weken gerijpt)/gegrilde groene asperges/kruidenboter/frietjes	28 euro
Kipfilet opgevuld met mozzarella/parmaham/zongedroogde tomaten/salade/frietjes	21 euro
Witloof in de oven/puree	17 euro
Vispannetje (zalm/tongrol/kabeljauw)/puree	26 euro
Rogvleugel/botersaus/salade/frietjes (enkel weekend)	26 euro
Zeetong (500 g)/salade/frietjes	34 euro
Pannenkoeken met suiker (enkel van 14u tot 17u)	4 euro
Kinderijsjes	2,5 euro

Aperohapjes

Bordje olijven/ ibericoham	7 / 10 euro
Bordje antipasti (chorizo/iberico ham/olijven/parmezaan/...)	18 euro
Camembert uit de oven met brood	10 euro
Kippenboutjes	12 euro
Kaasballetjes	10 euro
Portie ribbetjes met 2 sausjes	15 euro
Pakje chips paprika of zout	2 euro

Snacks/voorgerechten

Dagsoep	4,5 euro
Oostendse vissoep met rouille	12 euro
Kaaskroketjes /salade/brood	2 stuks 13 euro 3 stuks 18 euro
Garnaalkroketjes /salade/brood	2 stuks 16 euro 3 stuks 22 euro
Kroket mix/salade/brood (1 kaas- en 1 garnaalkroket)	15 euro
Scampi's (6)/diabolique of look/brood	17 euro
Rundscarpaccio/parmezaan/rucola/balsamico	vg/15 euro hg/20 euro
Tonijncarpaccio/parmezaan/rucola/balsamico	vg/16 euro hg/22 euro
Ciabatta/gerookte zalm/kruidenkaas/tuinkruiden	14 euro
Ciabatta/iberico ham/mozzarella/rucola	12 euro
Spaghetti "bolognaise"	klein 12 euro groot 15 euro

Salades

Scampi's/gestoofde appeltjes/honing/brood	vg/ 17 euro	hg/23 euro
Geitenkaas/gedroogde ham/appeltjes/brood	vg/ 16 euro	hg/21 euro
Kipreepjes/ gedroogde ham/bieslookvinaigrette/brood	vg/14 euro	hg/19 euro
Vegetarische salade: sla, tomaat, ei, rode ui, kool, wortel,....	vg/ 14 euro	hg/19 euro

Supplement: frietjes/kroketten/puree/pasta 3 euro

Vegi

Spaghetti vegetarisch	klein 12 euro	groot 15 euro
Ciabatta/mozzarella/tomaat/rucola		12 euro
Vegetarische salade: sla, tomaat, ei, rode ui, kool, wortel,.... <i>(Kan ook glutenvrij en/of lactosevrij verkregen worden !!!)</i>	vg/ 14 euro	hg/19 euro

Vis en schaaldieren

Kabeljauwhaasje/prei/puree/grijze garnalen		27 euro
Slibtongen/tartaar/salade/frietjes		26 euro
Scampi's (10)/diabolique of look /pasta of frietjes		22 euro

Grillgerechten

Filet pur (witblauw)/ salade/frietjes/kruidenboter		31 euro
Steak (witblauw) /salade/frietjes/kruidenboter		22 euro
Kipfilet/salade/frietjes/kruidenboter		18 euro

Supplement sausjes: peper/champignon/ekskuus (+3 euro) of béarnaise (+4 euro)
Supplement groenten: witloofslaatje (+3 euro)

Klassiekers

Vol-au-vent/salade/frietjes		18 euro
Stoofpotje/varkenswangetjes/witloofslaatje/frietjes		21 euro
Ribbetjes (pikant of honing)/salade/looksaus/frietjes		20 euro
Steak tartaar (rauw) /salade/frietjes		22 euro

Dessert (supplement slagroom: 0,5 euro)

Verwenbordje		9 euro
Trio van chocomousse		9 euro
Appeltaart/vanille roomijs/slagroom		7 euro
Vanille roomijs		7,5 euro
Dame blanche of coupe advocaat		8,5 euro
Banana split		9 euro

Kids

Kipfilet /appelmoes/frietjes		11 euro
Curryworst/salade/frietjes		9 euro
Fishsticks/salade/frietjes		9 euro
Spaghetti "bolognaise"		8 euro
Vol-au-vent/salade/frietjes		11 euro

Drankenlijst

Apero

Huisapertief Rosso Royal	€ 8,00
Kirr	€ 6,00
Kirr Royal	€ 8,00
Ricard	€ 7,00
Martini wit/ rood	€ 5,00
Martini Fierro	€ 5,50
Sherry / pineau	€ 4,50
Picon vin blanc	€ 7,50
Porto wit / rood	€ 4,60
Pisang / Safari / Campari	€ 6,50
Passoa	€ 6,00
(met cola/tonic/fruitsap + 2 euro / versgeperst fruitsap + 3 euro)	
Aperol Spritz	€ 8,00

Gins

Gin Gordon met Schweppes Premium Original	€ 9,50
Gin Bombay Sapphire met Schweppes Premium Original	€ 11,50
Gin Buss N°509 Grapefruit met Schweppes Premium Hibiscus	€ 12,50
Gin Hendrick's met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 12,50
Gin Mare met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 13,00

Liever alcoholvrij?



Gin Nona met Schweppes Premium Original	€ 10,00
Finley Mojito	€ 3,50
Crodino	€ 4,50
Funny bitter (Campari-ervanger)	€ 4,00
(met cola/tonic/fruitsap + 2 euro / versgeperst fruitsap + 3 euro)	

Digestief

Irish, French, Italian coffee	€ 8,00
Hasseltse en Chouffe koffie	€ 5,50
Jenever jong / oud	€ 3,30 / € 3,80
Grand Marnier / Cointreau / Cognac Otard	€ 8,00
Amaretto/ Limoncello / Calvados / Bacardi / Eristoff Vodka	€ 8,00
Bacardi Reserva	€ 9,00
Sambuca	€ 7,00
Elixir d'anvers	€ 6,00

Kom een kijkje nemen aan de bar in onze **whiskykast** alles aan € 8,00
& bestel je favoriet aan je ober/dienster!

Bieren 't vat

Maes Pils (25 cl)	€ 2,50	Ekskuuseke (33cl)	€3,10
Grimbergen Dubbel (33cl)	€ 3,90	Grimbergen Blond (25/33cl)	€ 3,10/3,90
Affligem (33cl)	€ 4,00	Kriek Mort Subite	€ 3,40

Bieren op fles

Maes NA	€ 2,50	Chimay wit	€ 4,00
Affligem NA	€ 4,00	Maes Radler	€ 2,50
Orval	€ 4,40	Kasteelbier dubbel/rouge	€ 4,00
Westmalle Dubbel	€ 4,00	La Chouffe blond/cherry	€ 3,80
Westmalle Tripel	€ 4,20	La Trappe Quadripel/tripel	€ 4,10
Vedett	€ 3,10	Omer	€ 3,80
Duvel/hop	€ 4,00	Rochefort	€ 4,10
Karmeliet Tripel	€ 4,00	Rodenbach	€ 3,00
Carlsberg / NA	€ 3,30	Achel blond	€ 4,10
Hoegaarden	€ 2,60	Gouden Carolus tripel / classic	€ 4,00
Gordon Scotch	€ 4,00	Bolleke koninck	€ 2,60
Chimay blauw	€ 4,10	Zundert blond	€ 4,30

Frisdranken

Spa bruis	€ 2,50	Tennisbal (tonic + pompelmoes/sinaas)	€ 5,00
Perrier	€ 2,70	Gini / Gini passion	€ 2,70
Vittel	€ 2,50	Cecemel	€ 2,60
Cola/ zero / light	€ 2,50	Looza	€ 2,70
Fanta orange / sprite	€ 2,50	appelsien/appel/tomaat/pompelmoes/ ace/ appelkers	
Tönisteiner citroen/appelsien/naranja	€ 2,80	Versgeperst appelsiensap	€ 6,00
Tönisteiner vruchtenkorf	€ 3,00	Chaufontaine	0,5 l € 4,80
Ice tea /green/ light	€ 2,90	(plat, lichtbruisend, bruisend)	1 l € 8,50
Schweppes tonic/agrum (zero)	€ 2,90		
Canada dry	€ 2,80		
Fristi	€ 2,60		
Appeltise	€ 3,30		

Warme dranken

Koffie / deca / mokka (expresso)	€ 2,50
Koffie Bresil (sterk van smaak)	€ 2,60
Koffie verkeerd of Latte Macchiato	€ 3,40
Latte Macchiato (caramel / speculoos / hazelnoot)	€3,90
Cappuccino (gestoomde melk/slagroom)	€ 3,20
Warme Cecemel	€ 2,90
Chocochino (warme Cecemel + slagroom)	€ 3,40
Thee	€ 2,50
(natuur, citroen, rozebottel, groene thee, munt, kamille, linde of earl grey)	
Verse munt thee	€ 3,00

Wijnen

Huiswijnen

Cava Glas € 6,00

Fles € 28,00

Witte / rode / zoete witte wijn

- Glas € 4,20
- ¼ Karaf € 7,30
- ½ Karaf € 14,00
- Fles € 21,00

Rosé / sauvignon wit

- Glas € 4,40
- ¼ Karaf € 8,20
- ½ Karaf € 15,00
- Fles € 23,00

Wijnen per fles

Wit

Rocresco Chardonnay d'Abruzzo Orlandi Contucci Ponno (Italië) €30

Het prachtige bloemenboeket verkondigt een mooi gestructureerde en droge wijn. Geconcentreerde smaak met heerlijke fruittoetsen en een frisse finale van amandelnoten. Past mooi bij wit vlees.

Chardonnay Reservo Vina las Ninas (Chili) € 31

Expressief parfum met een duidelijke Nieuwe-Wereld temperament: ananas, pompelmoes, 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 Rueda (Spanje) € 28

Zachte en gemakkelijke drinkwijn met hooiaroma's en een goed opgebouwd smaakvol pallet, waarin de zuren mooi verweven zitten in het fruit. Mooie droge wijn met een crispy kantje en noties van ananas en perzik. Ideaal bij charcuterie, vis en rood vlees of een vegetarische schotel.

Rood

Côtes du Rhône Brunel de la Gardine (Zuid-Frankrijk) € 29

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.

Chateau la Commanderie Lalande de Pomerol (Bordeaux) 75cl € 37,5 of 37,5 cl €21

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

Saint-Amour (Beaujolais) € 28

Intens fruitige wijn van gamayduiven die getuigt van een mooie frisheid. Gaat uitstekend samen met vlees en gevogelte.

Montepulciano d'Abruzzo Orlandi Contucci Ponno (La regia specula) (Italië) € 28

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

Palacio de Leon Roble Castilla y Leon (Spanje) € 26

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.