



ONTBIJT BREAKFAST

Alle dagen te verkrijgen van 10u tot 11u30.
Available daily from 10h until 11h30.

Croissant 4,5
Boter & confituur.
Butter & jam.

Pistolet | Roll 5,9
Ham of kaas.
Ham or cheese.

Ontbijtmandje | Bread basket 14
Vers sinaasappelsap.
Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk.
Twee pistolets. Boter & confituur, kaas, zoet beleg.
Orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate.
Two rolls. Butter & jam, cheese, sweet spreads.

Eieren | Eggs 12
Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk.
Twee pistolets en boter.
Naar keuze: omelet, roerei of spiegelei.
Met spek +4
Met worstje +4
Can of coffee, tea or hot chocolate.
Your choice: omelet, scrambled or sunny side up.
With bacon +4
With sausage +4

Engels ontbijt | English breakfast 19
Vers sinaasappelsap.
Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk.
Roereieren met gebakken worst.
Spek & bonen in tomatensaus.
Toast met boter & confituur.
Orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate.
Scrambled eggs with fried sausage.
Bacon & beans in tomato sauce.
Toast with butter & jam.

Ontbijt met bubbels | With bubbles 21
Glas cava.
Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk.
Roerei met gerookte zalm en toasts.
Twee pistolets.
Confituur & Gandaham of Kempense boerenham.
Yoghurt met bosvruchten.
Glass of cava. Can of coffee, tea or hot chocolate.
Scrambled eggs with smoked salmon and toast.
Two rolls. Jam & Gandaham or Kempen ham.
Yoghurt with forest fruits.

CROQUES

Croque Florida* 12
Ham, kaas & verse ananas.
Ham, cheese & fresh pineapple.

Croque Monsieur* 10
Ham & kaas.
Ham & cheese.

Croque Madam* 11
Ham, kaas & spiegelei.
Ham, cheese & fried egg.

EIERGERECHTEN

OMELETS

Omelet natuur | Plain omelet 12

Boerenomelet | Omelet 'Farmer Style' 16
Met aardappelen, ui, spek & champignons.
With potatoes, onion, bacon & mushrooms.

Omelet geitenkaas | Goatcheese Omelet 15
Met kerstomaatjes, gegrilde courgette en pijpajuin.
With cherry tomatoes, grilled zucchini and spring onion.

FINGER FOOD

Tapaschotel voor twee | Tapas for two 14
Serrano ham, manchegokaas, ansjovis, chorizokroketjes, olijfjes.
Serrano ham, manchego cheese, anchovies, chorizo croquettes, olives.

Chorizokroketjes (8 stuks) 9,5
Chorizo croquettes (8 pieces)

Oude kaas met mosterd & augurkjes 9
Old cheese, with mustard & pickles

Ciabatta met kruidenboter 7
Ciabatta with herb butter

Bitterballen (6 stuks) | 6 pieces 8

Mini loempias 8
Mini spring rolls

Kippeboutjes 8
Chicken drumsticks

BROODJES SANDWICHES

Beef Sandwich 17
Ciabatta met versneden steak, ijsbergsla, kerstomaten, pestomayonaise & parmezaanschilfers.
Ciabatta with cut steak, iceberg lettuce, cherry tomatoes, pesto mayonaise

Club Sandwich* 15
3 Lagen toast met kip, bacon, sla, ei & tomaat. Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".
3 layers of toast with chicken, tomato, bacon, lettuce, egg & tomato. Served with our famous "Chef Dressing".

Waldkornbroodje* | Waldkorn Sandwich 9
Sla, tomaten, ei, mayonaise. Jonge kaas of beenham.
Lettuce, egg, mayonnaise, ham or young cheese.

Pain Rustique* 9
Sla, tomaten, ei, mayonaise.
Jonge kaas, beenham of veggie.
Lettuce, tomato, egg, mayonnaise. Cheese, ham or veggie.

Pulled Chicken Brioche 14
Heerlijk brioche broodje met pulled chicken, gepekeld rode kool & ananas relish.
Delicious brioche bun with pulled chicken, pickled red cabbage, pineapple relish.

Provencette 13
Gegrild paninibroodje met serranoham, mozzarella, zongedroogde tomaten en groene pesto.
Grilled panini sandwich with serrano ham, mozzarella, sun-dried tomatoes and green pesto.

Ciabatta Zalm | Salmon Ciabatta 15
Gerookte zalm, raketsla & dillesaus.
Smoked salmon, garden rocket and dill sauce.

Toast Kannibaal | Cannibal Toast 15
Toast met americain préparé & garnituur.
Toast with filet americain & garnish.

* Verkrijgbaar vanaf 10u.
Available from 10h.

VOORGERECHTEN

STARTERS

Gerookte zalm | *Smoked salmon* 19

Met ui & peterselie. Toast & boter.
With onion & parsley. Toast & butter.

Fondue Parmezaan 13

Kaaskroketten bereid met diverse kaassoorten.
Croquettes made from different cheeses.

Garnaalkroketten | *Shrimp Croquettes* 16

Met gefrituurde peterselie.
With fried parsley.

Rundscarpaccio | *Beef Carpaccio* 18

Met krullen van Flandrien Grand Cru kaas
With curls of Flandrien Grand Cru cheese

Tomaat-Garnaal | *Tomato & Shrimps* 13

Één Gepelde tomaat, gevuld met grijze garnalen.
One Peeled tomato, stuffed with grey shrimps.

SOEPEN

SOUPS

Zuiderse Vissoep | *Southern style fish soup* 13

Met rouille & toastjes.
With rouille & toasts.

Tomatenroomsoep 9

Creamy tomato soup.

KINDERMENU

CHILDREN'S MENU

Tot 12 jaar. | *Up to 12 years old.*

Kapitein Haddock 11

Fishsticks met frietjes of puree & een frisdrank.
Als dessert een kinderijsje.
*Fishsticks with fries or mashed potatoes & a soft drink.
A children's ice cream for dessert.*

Mini Spaghetti 10

Kipnuggets met appelmoes & frietjes 10

Chicken nuggets with apple sauce & fries

Kinderijsje | *Children's ice cream* 5

SALADES

Tomaat-Garnaal | *Tomato & Shrimps* 25

Twee gepelde tomaten, gevuld met grijze garnalen.
Two peeled tomatoes, stuffed with grey shrimps.

Steak tartaar 20

Rauwe bereiding van rundsvlees. (Met frietjes +4)
Raw preparation of beef. (With fries +4)

Chef's Bowl 19

Salade met warme kip, gebakken verse ananas, rauwkost, paprika's & maïs.
Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".
*Salad with warm chicken, fried fresh pineapple, veggies, bell peppers & corn.
Served with our famous "Chef Dressing".*

Salade Niçoise | *Niçoise Salad* 24

Klassieke salade met verse tonijn, groene boontjes, uiringen, olijven, ei & tomaten. Vinaigrette.
Classic salad with fresh tuna, green beans, onion rings, olives, egg & tomatoes. Vinaigrette.

Kruidenslaatje | *Herb Salad* 21

Verrassend slaatje van verschillende kruiden met scampi's & groene asperges.
Tomaten-balsamicodressing.
*Surprising salad of different herbs with scampi & green asparagus.
Tomato-balsamic dressing.*

Vegetarier Bowl | *Vegetarian Bowl* 18

Verfrissende salade met mozzarellaballetjes, rucola, quinoa, gegrilde paprika, avocado, sojabonen, linzen, Misodressing.
Refreshing salad with balls of mozzarella, rocket salad, quinoa, grilled bell peppers, avocado, soybeans, lentils, Misodressing.

PASTA

Vegan Penne 19

Met vele lekkere groenten & tomatensaus.
With many tasty vegetables & tomato sauce.

Lasagne 16

Laagjes pasta met kaas & gehakt in een lichtromige tomatensaus.
Layers of pasta with cheese & minced meat in a creamy tomato sauce.

Spaghetti Bolognese 16

Dé klassieker.
The classic pasta dish.

VLEESGERECHTEN

MEAT

Met frietjes, kroketten, rijst, potato wedges, aardappelpuree of gratin dauphinois.
With fries, croquettes, rice, potato wedges, mashed potatoes or gratin dauphinois.

Lamskroon Niçoise | Rack of lamb 29,5
Met groene boontjes, kerstomaatjes & lamsjus.
With green beans, cherry tomatoes and lamb gravy.

Steak 27
Malse, Belgische biefstuk van +/- 220 gr.
Tender, Belgian steak of +/- 220 gr.

Steak Borsalino 28
Pittige steak met een Franse pepersaus.
Spicy steak with a French pepper sauce.

Entrecôte Haspengouw Dry Aged 28
Veel smaak.
Lots of taste.

Lamsburger | Lamb burger 19,5
Met geitenkaas, verse munt, gegrilde courgettes & mango chutney. Geserveerd tussen een broodje.
With goat cheese, fresh mint, grilled zucchini & mango chutney. Served in a bun.

Vol au Vent 19,5
Zachte stukjes kip in een romige gevogeltevelouté met gehaktballetjes & champignons.
Soft chicken fillets in a creamy poultry velouté with meatballs & mushrooms, served in a puff pastry.

Poulet Noir Suprême 19,5
Sappige borstfilet van zwartpootkip met natuurjus.
Juicy breast fillet of black leg chicken with gravy.

TOMAHAWK

Voor 2 personen.

Met warme groenten, frietjes & saus naar keuze.

For 2 persons.

With warm vegetables, fries & your choice of sauce.

31pp

VISGERECHTEN

FISH

Gegrilde Zalm | Grilled salmon 25
Met een tuinkruidensaus, gesauteerde spinazie & natuurdaardappelen.
With a creamy sauce with green herbs, sautéed spinach & potatoes.

Fish & Chips 21
De Britse klassieker: in beslag gebakken vis met frietjes & remouladesaus.
The British classic: battered fried fish and chips with remoulade sauce.

Vispannetje | Fish stew 24
Kabeljauw, schelvis, scampi & tongrolletje in een lichte visroomsaus. Met aardappelpuree.
Gegratineerd.
Cod, haddock, scampi & sole roll in a creamy fish sauce. With mashed potatoes. Gratinated.

Zeetong Meunière | Sole meunière 39
In boter gebakken noordzeetong.
Dover sole pan fried in butter.

VLAAMSE

GERECHTEN

FLEMISH DISHES

Witloof uit de Oven | Chicory gratin 19
Hespenrolletjes met witloof & kaassaus gegratineerd in de oven. Met aardappelpuree.
Ham rolls with chicory & cheese sauce au gratin in the oven. With mashed potatoes.

Rundsstoofvlees | Beef stew 20
Bereid met donker bier. Met witloofslaasje.
Prepared with dark beer. With chicory salad.

WILDSUGGESTIES

GAME SUGGESTIONS

VOORGERECHTEN

STARTERS

Duo van Wildpaté | Game pâté duo 17

Met confituur & rozijntoast.

With jam & raisin toast.

Wildkroketjes | Game croquettes 15

Met wildroomsaus en wilde champignons.

With a creamy game sauce & wild mushrooms.

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

Jachtcarrousel | Hunter's Delight 35

Hert, fazant, haas & everzwijn op één bord. Gestoofde peer, veenbessen, wilde champignons & kastanjes. Jeneverbessensaus. Amandelkroketjes.

Venison, pheasant, hare & wild board on one plate. Pear, cranberries, wild mushrooms & chestnuts.

Juniper cranberry sauce. Almond croquettes.

Hertenragout | Deer Ragout 26

Met gestoofde appel, veenbessen & amandekroketjes.

With apple, cranberries & almond croquettes.

Hazenfilet Harlekijn | Hare Fillet 31

Appel, veenbessen, spruitjes & wilde champignons. Twee wildsauzen. Krokotini's van truffel.

Apple, cranberries, Brussels sprouts & wild mushrooms. Two game sauces. Truffle croquettes.

SUPPLEMENTEN

SUPPLEMENTS

Witloofslaasje 4,3

Chicory salad

Tomatenslaatje met lente ui 4

Tomatosalad with spring onion

Sla mix 4

Mixed salad

Warme groenten 6,3

Warm vegetables

Frietjes 4

Fries

Champignonroomsaus 4

Mushroom cream sauce

Béarnaisesaus 4

Béarnaise sauce

Peperroomsaus 4

Pepper cream sauce

Franse pepersaus (pikant) 4

French peppersauce (spicy)

DESSERTS

Tarte Tatin 11

Warme appeltaart met vanilleijs.

Warm apple tart with vanilla ice cream.

Chocolade Moelleux 10

Smeltend chocolade gebakje met wit chocoladeijs.

Melting chocolate pastry with white chocolate ice cream.

Crème Brûlée 10

Romige vanillecrème met krokant gecarameliseerd korstje.

Vanilla cream with a crispy caramelized crust.

Tiramisu 10

Italiaanse klassieker.

Italian classic.

Profiterolles 11

Soesjes gevuld met slagroom, vanilleroomijs en warme chocoladesaus.

Profiteroles filled with whipped cream, vanilla ice cream and warm chocolate sauce.

ROOMIJS

ICE CREAM

Banana-Split 12

Drie bollen vanilleijs, banaan & warme chocoladesaus.

Three scoops of vanilla ice cream, banana & warm chocolate sauce.

Coupe Vanille-ijs | Vanilla cup 9

Drie bollen vanille-ijs.

Three scoops of vanilla ice cream.

Brésilienne 10

Twee bollen vanilleijs & één bol mokkaijs met karamelsaus & gebrande nootjes.

Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of mocha ice cream with caramel sauce & roasted nuts.

Dame Blanche 11

Twee bollen vanilleijs & één bol chocoladeijs met warme chocoladesaus.

Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of chocolate ice cream with warm chocolate sauce.

MILKSHAKES

Aardbeien | Strawberry 9

Vanille | Vanilla 8

Chocolade | Chocolate 8

TAARTEN & GEBAK

PIES & PASTRIES

Appelstrudel 10

Met warme vanillesaus.

With warm vanilla sauce.

Appelstrudel van het huis | House strudel 12

Met roomijs, advokaat & slagroom.

With ice cream, egg liqueur & whipped cream.

Rijstpie speciaal | Rice pie special 10

Met slagroom & warme chocoladesaus.

With whipped cream & warm chocolate sauce.

Stars & Stripes 10

Warm appelgebak met roomijs & aardbeiensaus.

Warm applepie with ice cream & strawberry sauce.

Taart | Pie 6

Maak uw keuze uit het taartenbuffet.

Please make your choice at the pastry-buffet.

PANNENKOEKEN

CRÊPES

Tussen 14u en 18u. | *Between 14h and 18h.*

Suiker, confituur & kandijsiroop 7

Sugar, jam & candy syrup

Nutella 7,5

Roomijs 9

Ice cream

Roomijs & warme chocoladesaus 10

Ice cream & warm chocolate sauce

Warme krieken & slagroom 11

Warm cherries & whipped cream

WAFELS

WAFFLES

Tussen 14u en 18u. | *Between 14h and 18h.*

Suiker 7

Sugar

Suiker & slagroom 8

Sugar & whipped cream

APERITIEVEN

APERITIFS

Aperitief van het Huis | *House aperitif* 13

Glas Champagne verfijnd met perzikenlikeur en enkele druppeltjes Blue Curaçao

Glass of champagne refined with peach liquor and a few drops of Blue Curaçao

Porto Davidson Wit / Rood 7

Porto Kopke 10 years 8

Sherry Pedro Domecq Dry / Medium 7

Martini Bianco / Rosso 7

Campari 7

Campari Soda / Orange 9

Gancia 7

Sangria met Vers Fruit (april – september) 9

With fresh fruit

Kir 8

Kir Royal (Philippe Bénard, Brut 1er Cru) 13

Amer Picon 7

Amer Picon met Witte Wijn 9

Pineau de Charentes Rosé 7

Aperol Spritz 9

ALCOHOLVRIJ

Alcohol free

Crodino 6

Copperhead Gin + Schweppes Pink Pepper 9

Martini Florale, met camille twist 8

With camomile twist

CHAMPAGNE & CAVA

Glas Philippe Bénard, Brut 1er cru 13

Glas cava Flor de Raïm 6,5

Philippe Bénard, Brut 1er Cru 55

Veuve Clicquot 75

Cava Flor de Raïm 31

GIN

Bombay Sapphire 9

Hendrik's Gin 10

Gin Mare 10

+ *Schweppes Indian Tonic / Pink Pepper / Hibiscus* 3,5

BIEREN OP VAT

BEERS ON TAP

Estaminet Refined Lager (1/2 liter) 3,1 (5,8)

Bolleke De Koninck 3,5

Steenbrugge Blond / Dubbel Donker 4

Palm 3,5

Steenbrugge Wit 3,5

Kriek Boon (april - september) 3,8

BIEREN OP FLES

BOTTLED BEERS

Duvel 4,5

Triple d'Anvers 4,5

Seefbier 4

Cornet 4,9

Framboise Boon 3,7

Westmalle Dubbel / Tripel 4,5

Tripel Karmeliet 4,5

Kriek Boon (oktober - maart) 4

Palm 0.0 3,2

FRISDRANKEN

SOFTDRINKS

Coca Cola / Light / Zero 3

Fuze Tea / Fuze Tea Green 3,5

Fanta / Sprite 3

Gini 3,5

Groseille & Soda 5

Schweppes Tonic / Agrum 3,7

Looza 3,5

*Appelsap / Sinaas / Tomaat / Pompelmoes / Ace
Apple / Orange / Tomato / Grapfruit / Multifruit*

Fristi / Cécémel 3,1

Tonisteiner Lemon / Orange 3,7

Sinaasappelsap | *Orange juice* 5,4

Citroensap & soda | *Lemon juice & soda* 5,5

Lemon-squash 7

Chaudfontanie (25cl) 3

Plat of bruisend.

Still or sparkling

Chaudfontaine (50cl) 5,5

Plat, parelend of bruisend.

Still, lightly sparkling or sparkling.

Vittel 3,5

Perrier 3,5

WARME DRANKEN WARM DRINKS

Tas / Kanne | *Cup / Can*

Espresso 3,3 / 6

Mokka / Ristretto 3,3

Dubbele Mokka 4

Cappuccino Melkschuim / Slagroom 4,2
Milkfoam / Whipped cream

Caffé Latté 4,2

Flat White 3,8

Caffé Machiato 3,5

Décafé | *Décafé* 3,3 / 6

Warme melk | *Warm milk* 3,3

Warme Chocomelk | *Hot chocolate* 3,3 / 6

KOFFIE SPECIALITEITEN SPECIAL COFFEES

Caramel Macchiato 6

Caffé Latté, caramel- & chocoladesiroop, slagroom.
Caffé Latté, caramel & chocolate syrup, whipped cream.

Nuts Passion 6

Warme chocolademelk, koffie, hazelnootsiroop & slagroom.

Hot chocolate, coffee, hazelnut syrup & whipped cream.

Latte Canella 6

Caffé Latté, honing, kaneelsiroop & -poeder.

Caffé Latté, honey, cinnamon syrup & powder.

Iced Latté 6

Heerlijk verfrissend.

Deliciously refreshing.

THEE TAYLORS OF HARROGATE TEA

English Breakfast Tea 3,5

Earl Grey Tea 3,5

Green Tea Jasmin 3,5

Chamomile Flower 3,5

Rosehip 3,5

Verse muntthee | *Fresh mint tea* 4,9

ALCOHOLISCHE WARME DRANKEN ALCOHOLIC WARM DRINKS

Jäger thee 9

Stroh-Rum

Oostenrijkse Glühwein 9

Austrian mulled wine

After Dark 11

Koffie met Tia Maria & slagroom

Coffee with Tia Maria & whipped cream

Irish Coffee 11

Whiskey

Italian Coffee 11

Amaretto

Antwerp Coffee 11

Elixir d'Anvers

French Coffee 11

Cognac

Orange Coffee 11

Grand Marnier

Hasselt Coffee 11

Jenever

STERKE DRANKEN

LIQUEURS

Met frisdrank | *With softdrink* 2,5

Grand Marnier 8
Calvados 8
Baileys 8
Cointreau 8
Amaretto di Saronno 8
Safari 7
Poire Williams 7
Filliers Jonge / Oude Jenever 4,9
Limoncello Villa Massa 7
Elixir d'Anvers 6
Bacardi Rum 8
Havana Club (7 years) 9
Pisang Ambon 7
Tia Maria 7
Ricard 9
Absolut Vodka 8
Amer Picon 7
Sambuca 8

WHISKEY

J&B 9
Johnnie Walker Red / Black Label 9 / 11
Chivas Regal 11
Glenmorangie 10y Single Malt 11
Jack Daniels 9

COGNAC

Courvoisier 9
Martell 9
Remy Martin V.S.O.P. 9
Hennessy Fine-Champagne 11

WIJNEN PER GLAS

WINES BY THE GLASS

Glas / Karaf 50cl / Fles | *Glass / Carafe 50cl / Bottle*

WITTE WIJNEN

WHITE WINES

Twisted River 4,9 / 17,3 / 24
Chenin Blanc—Western Cape, Zuid-Afrika

Marcel Martin 5,2 / 18,4 / 26,5
Sauvignon Blanc—Loire, Frankrijk

Bon Courage, Prestige 5,2 / 19,9 / 26
Chardonnay—Robertson, Zuid Afrika

Bender 5,5 / 22 / 32
Pinot Blanc—Falz, Duitsland

RODE WIJNEN

RED WINES

Twisted River Rebel Red 4,9 / 17,3 / 24
*Shiraz, Grenache & Viognier
Western Cape, Zuid-Afrika*

Château Lacoste 5,2 / 19 / 27
*Syrah, Cabernet & Grenache
Bordeaux, Frankrijk*

Finca Meryos Roble 5,2 / 19,9 / 29,5
Tempranillo—Ribera del Duero, Spanje

Van Loveren African Java 5,5 / 22 / 32
Pinotage—Robertson, Zuid Afrika

ZOETE WITTE WIJN

SWEET WHITE WINE

Glas / Fles | *Glass / Bottle*

Sainte-Croix-Du-Mont,
Chateau Les Marcottes 6 / 35
Sémillon—Bordeaux, Frankrijk

ROSÉ WIJNEN

ROSÉ WINES

Glas / Karaf 50cl / Fles | *Glass / Carafe 50cl / Bottle*

Twisted River Pink Pleasure 4,9 / 17,3 / 24
Cinsault & Pinotage—Western Cape, Zuid-Afrika

Dopff & Irion 29
Pinot Noir—Elzas, Frankrijk

WITTE WIJNEN

WHITE WINES

FRANKRIJK

FRANCE

Pouilly-Fuissé “La Roche” 51

Chardonnay—Bourgogne

Les Gravelières, Hautes Côtes de Beaune 42

Chardonnay—Bourgogne

Château Les Marcottes 26

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot
Bordeaux*

Pouilly Fumé, Domaine Jean Max Roger 49

Sauvignon Blanc—Loire

Sancerre Les Caillottes,

Domaine Jean Max Roger 47

Sauvignon Blanc—Loire

La Griffes Bernard Chéreau 26

Melon—Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Petit Chablis, Domaine Jean Goulley 46

Chardonnay—Chablis

EUROPA

EUROPE

Bender 35

Grüner Veltliner—Pfalz, Duitsland

Pinot Grigio IGT 25

Pinot Grigio—Veneto, Italië

WERELD

WORLD

Strydom “The Freshman” 34

Sauvignon Blanc—Stellenbosch, Zuid-Afrika

RODE WIJNEN

RED WINES

FRANKRIJK

FRANCE

Château La Commanderie,

Lalande Pomerol 49,5

Cabernet, Merlot—Bordeaux

Graves, Château Brochon 35

Cabernet, Merlot—Bordeaux

Charmes de Villars 39

Cabernet, Merlot—Bordeaux

Beaujolais Villages, Château de Corcelles 33

Gamay—Rhône

Château Gombaudo Menichot 41

Cabernet, Merlot—Saint Emilion

Les Bignons, Domaine Vincent Charac 42

Pinot Noir—Hautes Côtes de Beaune

WERELD

WORLD

Volpetto Riserva 29

Sangiovese—Chianti, Italië

Cape Elements 29

Shiraz, Grenache—Stellenbosch, Zuid-Afrika

Don David 32

Malbec—Cafayate, Argentinië

Montgras Reserva 34

Cabernet Sauvignon—Colchaqua, Chili