

GENIETEN, ZES DAGEN VAN DE WEEK...

# De Lekkerbek

WAASMUNSTER

Heidekapelstraat 32-34 B-9250 Waasmunster  
T 052 22 55 04 info@afspanningdelekkerbek.be  
www.afspanningdelekkerbek.be

alle dagen doorlopend open  
maandag gesloten

Alle prijzen worden vermeld in euro



## APERITIEVEN

Coupe Cava 'Reserva'	8,50
Coupe Prosecco	10,00
Coupe Champagne	14,00

Vermouth	
Martini (Rood/ wit)	7,00
Vermut Lustau Rojo	7,00

Aperol	
Spritz	11,00
Royal	15,00

Kirr (witte wijn, cassis)	9,00
Kirr Royal (champagne, framboise)	14,00

Porto	
Rood/ wit	7,00
10 jaar	10,00
20 jaar	15,00

Pineau de Charentes	7,00
Sherry Dry	7,00
Picon Vin Blanc	10,00
Gancia	7,00
Campari	7,00
Pisang	7,00
Passoa	7,00
Safari	7,00
Ricard	9,00
Bellini	8,00

## COCKTAILS

Bloody Mary	15,00
<i>Tomatensap, wodka, limoensap, selder</i>	

Bonanto	
<i>Een Spaans, op wijn gebaseerd aperitief met kersen</i>	
Puur, met een zeste van appelsien	7,00
Mixed (Bonanto, gin, tonic, zeste van appelsien)	14,00
Spritz (Bonanto, cava, soda)	12,00

Hierbas de las Dunas	
<i>Een likeur op basis van achttien soorten kruiden, bloemen en planten uit de Noordzeeduinen</i>	
Puur	10,00
Met Tonic	14,00

Negroni (Vermut, gin en campari)	12,00
----------------------------------	-------

Mojito	13,00
<i>Rum, munt, limoen en rietsuiker</i>	

Cosmopolitan	13,00
<i>Een classy cocktail op basis van cranberrysap, limoen, vodka en triple sec, rrisse, lichtzure cocktai met een elegante uitstraling</i>	

Pornstar Martini	13,00
<i>Een sexy martini cocktail met passievrucht, vanille, vodka en limoen</i>	

Coconut Smash	13,00
<i>Een verfrissende cocktail op basis van kokos en basilicum</i>	

Dark N Stormy	15,00
---------------	-------

*Een heerlijke pittige maar frisse cocktail op basis van rum, geserveerd met gemberbier*

Mai Tai	13,00
---------	-------

*Een blend van bruine rums, amandel, appelsien en limoen*

Lazy Red Cheeks	13,00
-----------------	-------

*Cocktail op basis van frambozen, violet, limoen en vodka*

Whiskey Sour	13,00
--------------	-------

*Cocktail op basis van bourbon, citroen, suiker, angostura, munt en limoenespuma.*

## STERKE DRANKEN

### WHISKEY

J&B	7,50
Jack Daniels	7,50
Jameson	7,50
Four Roses	7,50
Johnnie Walker Red Label	7,50
Johnnie Walker Black Label	9,00
Johnnie Walker Green Label	11,00
Chivas Regal	10,00
Bushmills 10y	10,00
Glenfiddich 12y	10,00
Cragganmore 12y	14,00
Glenkichie 12y	14,00
Oban 14y	15,00
Dalwhinnie 15y	15,00
Lagavulin 16y	18,00

### WODKA

Smirnoff	7,50
Absolut	8,00
Grey Goose	11,00

### RUM

Bacardi Rhum	7,50
Havana Club (7 jaar, rhum)	9,00
Ron Zacapa Sistema Solera 23	12,00
Streekproduct: Charlesville	9,50

### COGNAC

Courvoisier VS,	8,00
Courvoisier VSOP	10,00
Hennessy VS	8,50
Baron Otard VSOP	9,00
Rémy Martin VSOP	11,00
Hennessy XO	28,00

### LIKEUREN

Bailey's	8,00
Cointreau	8,00
Amaretto Di Saronno	8,00
Amaretto Di Saronno 'Velvet'	8,00
Drambuie	8,00
Tia Maria	8,00
Limoncello	8,00
Grand Marnier	8,00
Sambuca	8,00
Cuarenta Y Tres	8,00

Artisanale limoncello	10,00
Artisanale arancello ( <i>met bloedappelsien</i> )	10,00
<b>JENEVERS</b>	
Jonge Bols	5,00
Oude Bols	5,00
Wortegemse Citroen	5,00

### EAU DE VIE

Poire Williams	10,00
----------------	-------

### CALVADOS

Christian Drouin Pays d'Auge	8,50
Chateau du Breuil 8 jaar	11,00
Chateau du Breuil 15 jaar	15,00

Frisdrank als supplement

## ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Verse fruitsap ( <i>100% appelsien</i> )	7,00
Verse fruitsap ( <i>appelsien + pompelmoes</i> )	7,00
Lemon squash ( <i>appelsien - citroen - grenadine</i> )	7,00
Sanbitter	5,50
<i>Een natuurlijk, bitter, bruisend, aperitief</i>	

Nona Spritz	9,00
<i>Alcoholvrije Spritz op basis van bloedsinaasappel en sinaasappelzeste met een subtiele toets van bittere gentiaanwortel. *Gemixt met Fever Tree Indian Tonic</i>	

Nona June*	9,00
<i>Premium alcoholvrije gin. Jeneverbessen, verse citrusvruchten, met een kruidige toets van basilicum.</i>	

Copperhead Non Alcoholic*	9,00
<i>Alcoholvrij levenselixir met kruidige smaak die nauwelijks te onderscheiden valt van een echte gin</i>	

Botaniets Gin*	10,00
<i>100% alcoholvrije gin op basis van jeneverbes, rozemarijn en citrus</i>	

Havaniets*	10,50
<i>100% alcoholvrije rum. Lekker met Ginger beer/ ale of Cola!</i>	

Stryk Not Vodka*	9,00
<i>100% alcoholvrije vodka</i>	

\*Frisdrank als supplement.

## BIEREN

### BIEREN VAN 'T VAT

Cristal	
25cl	3,50
33cl	4,50

Bolleke (zomer)	3,80
-----------------	------

Kriek Mort Subite (zomer)	4,20
---------------------------	------

Grimbergen Blond 25cl - 33cl	3,80 - 4,90
Grimbergen Dubbel 25cl - 33cl	3,80 - 4,90

### BIEREN OP FLES

Duvel	5,00
Duvel Tripel Hop	5,80

Vedett	4,00
--------	------

La Chouffe	4,70
------------	------

Westmalle	
Tripel	5,20
Dubbel	4,90

Tripel Karmeliet	5,30
------------------	------

Triple D'Anvers	5,00
-----------------	------

Rochefort 10°	6,20
---------------	------

Orval	5,80
-------	------

Omer	4,50
------	------

Roosenberg	
Blond	4,90
Dubbel	4,90
Tripel	5,00

Cornet	5,00
--------	------

Kriek Mort Subite (winter)	4,20
----------------------------	------

Gueuze Mort Subite	4,20
--------------------	------

Framboise Lindemans	4,20
---------------------	------

Rodenbach 25cl	3,80
----------------	------

Carlsberg	3,80
-----------	------

Hoegaarden Grand Cru	6,20
----------------------	------

Kasteelbier	
donker	5,50
xtra	4,90
Tripel	5,30

Dust	4,80
------	------

Fourchette blond	6,00
------------------	------

Troubadour	
Troubadour blond	4,70
Toubadour Magma Amber	4,70

Brugs tarwebier	3,60
-----------------	------

### ALCOHOL VRIJE BIEREN

Cristal Alcoholvrij	3,50
Affligem Blond	5,00

## FRISDRANKEN

Vittel	
25 cl	3,50
0,5 l	5,90
Perrier	3,50
San Pellegrino	
25 cl	3,50
0,5 l	5,90
Coca Cola/ Light/ Zero	3,50
Fanta Orange	3,50
Sprite	3,50
Lipton Ice Tea	3,70
Lipton Ice Tea Green	3,70
Fuze Tea Green Tea & Mango	3,70
Gini	3,70
Cécémel	3,80
Fristi	3,80
Appletise	4,00
Schweppes	
Agrum	3,70
Tonic	3,70
Soda	3,70
Fever Tree	
Indian Tonic	4,00
Light	4,00
Mediterranean Tonic	4,00
Aromatic Tonic	4,00
Clementine Tonic	4,00
Raspberry & Rhubarb	4,00
Looza	
Orange	3,80
Tomaat	3,80
Pompelmoes	3,80
Appel	3,80
'Big Tom' spiced tomato mix (Met 21 ingrediënten)	5,70

## WARME DRANKEN

<b>KOFFIE</b>	
Espresso	3,50
Doppio	5,70
Lungo ( <i>normale koffie</i> )	3,50
Americano ( <i>grote koffie</i> )	3,50
Cappuccino ( <i>melkschuim</i> )	3,90
Koffie slagroom	3,90
Caffè latte ( <i>koffie verkeerd, 50-50</i> )	4,00
Latte macchiato	4,00
<b>THEE</b>	
Thee Natuur	3,50
Earl Grey	3,50
Zwarte thee met rabarber en aardbei	3,50
Zwarte thee met rood fruit	3,50
Groene thee	3,50
Groene thee met citroengras	3,50
Groene thee met jasmijn	3,50
Kamille	3,50
Witte thee met abrikoos en passievrucht	3,50
Verse muntthee	4,90
<b>ANDERE</b>	
Warme Choco	3,90
Chocochino	4,20
Warme wijn ( <i>seizoen</i> )	5,50
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	15,00
Cocktail met wodka, espresso, koffielikeur en suikersiroop	
<b>STERKE KOFFIE</b>	
Irish Coffee ( <i>Whiskey</i> )	11,50
French Coffee ( <i>Cognac</i> )	11,50
Paris Coffee ( <i>Grand Marnier</i> )	11,50
Italian Coffee ( <i>Amaretto</i> )	11,50
Hasseltse Koffie ( <i>Jenever</i> )	11,50
Baileys Coffee	11,50

# GIN

## KRUIDIGE GINS

**COPPERHEAD - België** 12,50

Koriander en sinaasappelschil  
\*Fever Tree Mediterranean

**COPPERHEAD Black Batch** 12,50

Sallie en jeneverbes  
\*Fever Tree Indian

**COPPERHEAD The Gibson edition** 12,50

Zilverui  
\*Fever Tree Indian

**G'VINE Nouaison - Frankrijk** 12,50

Jeneverbes, koriander, limoen en zoethout  
\*Fever Tree Indian

**ANGELICUS - België, uit Stekene** 12,50

Limoenpartje  
\*Fever Tree Mediterranean

**HENDRICKS - Schotland** 12,00

Komkommer en jeneverbes  
\*Fever Tree Indian

**UPPERCUT - België** 13,00

Zoethout en jeneverbes  
\*Fever Tree Indian

**MONKEY 47 "Schwarzald" - Duitsland** 13,00

Steranijs, citroen, kruidnagel en basilicum  
\*Fever Tree Indian

**BOTANIC Cubical - Spanje** 12,00

Schijfje limoen  
\*Fever Tree Mediterranean

## CITRUS GINS

**BOMBAY SAPPHIRE - UK** 11,00

Citroen - \*Fever Tree Indian

**TANQUERAY RANGPUR - UK** 12,50

Limoen en framboos  
\*Fever Tree Clementine

**GIN MARE CAPRI CITRUS - Spanje** 12,50

Zeste van citroen, rozemarijn  
\*Fever Tree Mediterranean

## MEDITERRANE GINS

**GINRAW - Gastronomische gin, Spanje** 14,00

Zeste van limoen-laurier  
\*Fever Tree Indian

**NORDES - Spanje** 12,50

Laurier, jeneverbes en limoen  
\*Fever Tree Mediterranean

**GIN MARE "Mediterranean" - Spanje** 12,50

Zeste van citroen, tijm, basilicum en tomaat  
\*Fever Tree Mediterranean

**GILLEMORE - België** 12,50

Sinaasappelzeste - \*Fever Tree Mediterranean

## FLORALE GINS

**GIN TROPEZ - België** 12,50

Jeneverbes en thijm  
\*Fever Tree Indian

**DOUBLE YOU Gin - België** 12,50

Zoethout  
\*Fever Tree Elderflower

**TANQUERAY TEN - UK** 12,50

Groene appel  
\*Fever Tree Mediterranean

## ZOETE GINS

**NOLET'S - Nederland** 13,00

Framboos en limoenzeste  
\*Fever Tree Indian

**G'VINE FLORAISON - Frankrijk** 12,50

Limoengras en mandarijn  
\*Fever Tree Elderflower

**MARULA - België** 12,50

Roze pompelmoes  
\*Fever Tree Clementine

## FRUITIGE GINS

**FILLIERS "Tangerine Edition" - België** 12,50

Zeste van sinaasappel  
\*Fever Tree Clementine

**BUSS 509 "Raspberry" - België** 12,50

Framboos en verse munt  
\*Fever Tree Indian

\*Supplement Fever Tree Tonic 4,00

# CLASS BY THE GLASS

Selectie van kwaliteitsvolle wijnen die wij aanbieden in karaf

WIT	12,50 cl	25 cl	50 cl	ROOD	12.50 cl	25 cl	50 cl
<b>Mastroberardino</b>	<b>8,50</b>	<b>17,00</b>	<b>34,00</b>	<b>Esporão</b>	<b>11,00</b>	<b>22,00</b>	<b>44,00</b>
<b>Neroameta Campania Italië</b>				<b>Quinta dos Murças Reserva Douro Portugal</b>			
100% Aglianico. Aglianico is de autochtone rode druif van Campania, basis voor de plaatselijke topwijnen zoals Taurasi. Mastroberardino maakt hier echter ook een unieke, zeer interessante, goed gestructureerde witte wijn van. Elegante, brede en complexe neus, floraal en mineraal met tonen van citrus en pomelmoes. Fris en sappig met een lange, minerale afdronk.				Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz			
				Quinta dos Murças Reserva is afkomstig van oude wijnstokken die op een hoogte tussen 150 en 280 meter zijn geplant, gericht op het westen. 12 maanden veroudering in gebruikte Franse en Amerikaanse eiken vaten. Volle wijn met een evenwichtige zuurgraad, rijpe tannines, en een lange afdronk.			
<b>Dom. Dubreuil-Fontaine</b>	<b>8,00</b>	<b>16,00</b>	<b>32,00</b>	<b>Finca Sopenia</b>	<b>6,00</b>	<b>12,00</b>	<b>24,00</b>
<b>'Les Crenilles' Côte de Beaune, Bourgogne</b>				<b>Malbec Reserva Mendoza Argentinië</b>			
100% Chardonnay. Het familiedomein Dubreuil-Fontaine (1879), geleid door Christine Dubreuil (5de generatie), bezit 20ha wijngaarden in de meest prestigieuze appellaties van de Côte de Beaune. Deze Chardonnay komt van een 30 jaar oud perceel in de vlakke van Pomard. 10 tot 12 maanden rijping, deels op eiken vaten. Elegante neus met aroma's van appel, peer steenfruit en biscuit. Rond, harmonieus met mooie fraîcheur en mineraliteit en stijlvolle afdronk.				Donkerrode houtgerijpte wijn met de complexe aroma's van pruimen en rijpe kersen. Zachte tannines dragen op hun beurt bij tot een krachtige, toch soepele wijn. Goede begeleider bij tal van wildgerechten.			
				<b>Cellers Augustus-Forum</b>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>	<b>26,00</b>
<b>Luigi Baudana</b>	<b>7,50</b>	<b>15,00</b>	<b>30,00</b>	<b>Augustus Cab. Sauvignon - Merlot D.O. Penedès Spanje</b>			
<b>Langhe Dragon White Chardonnay Piemonte Italië</b>				50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot. Deze oer klassieke coupage van Cabernet Sauvignon en Merlot benadert elk jaar de perfectie. Mooi helder tot donkerrood. Een mooie rijpe Bordeaux-neus met rood fruit, zoethout, leder en sandelhout en een puntje cacao. In de mond proef je soepele en rijpe tannines, mooie afdronk met veel fruit.			
Zeer typisch aan deze witte Serralunga wijn is het droog parfum van steen, bloemen en zomers gras en een bijzonder smaakvol palet. De extra toegevoegde Riesling geeft een elegantie en een imponerende finish. Kortom, deze 'dragon' laat ons proeven van een mooie, minerale wijn, die gemakkelijk het niveau haalt van een betere Bourgogne!				<b>Pian Di Mare</b>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>	<b>26,00</b>
				<b>'MONOLITH' Montepulciano D'Abruzzo DOC</b>			
<b>Javier Sanz</b>	<b>6,25</b>	<b>12,50</b>	<b>25,00</b>	100% Montepulciano-druif, Intense robijnrode kleur met levendige reflecties, intens parfum met fruitige hints van kriek of zure kers, licht tertiaire tonen van vanille en tabak. Intens, persistent en in de mond harmonisch. 12 maanden rijpt in stalen tanks en 12 maanden in eikenhouten vaten, na botteling 6 maanden rust op fles			
<b>Javier Sanz Sauvignon Rueda Spanje</b>				<b>Tenuto Cucco</b>	<b>8,00</b>	<b>16,00</b>	<b>32,00</b>
Dit type wijn laat zich goed combineren bij schaal- en schelpdieren. In de neus zeer expressief, levendige wijn met een droge en mineralige ondertoon die zich verder doorzet in de smaak. Door de selectie van de vieilles vignes Sauvignon blanc krijg je een meer terroir gedreven wijn. Meer intensiteit, lengte en smaak dan de doorsnee.				<b>Langhe Rosso Piëmonte Italië</b>			
				Blend van Barbera en Nebbiolo, Cabernet en Merlot. Robijnrode kleur met violette ondertoon opent in de neus met een fijn boeket van klein rood fruit en bloemen. Een heerlijke rode wijn die u best geniet aan 16 a 18 graden. 12 maanden rijpt in kleine eikenhouten vaten?			
<b>Celler Autocton</b>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>	<b>26,00</b>				
<b>Autocton blanco Catalunya Spanje</b>							
Assemblage: Xarel.lo, Xarel.lo Vermell. De eerste wijn van het nieuwe project van Albert Jané (bekend van Acústic) uit zijn geboorte regio, de Montmell. Op Mas Vilella maakt hij zowel witte als rode wijnen met autochtone druivensoorten. Een deel van de druiven passeert enkel via inox en een 20% van de Xarel.lo rijpt op grote houten barriques van 300 en 400 liter. Bloemige en mediterraan kruidige tonen in de neus. Amandelbloesem en marsepein. In de mond stevige aanzet, licht toets alcohol, mooi verwerkt in de structuur. Voldoende zuren en ruggengraat. Lange afdronk.							

VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART!

# CHAMPAGNE & BUBBELS

## CHAMPAGNES

### Champagne, Aube

Laure d'Echarmes Brut Pinot Noir, Pinot Munier, Chardonnay 70,00

### Champagne, Aÿ

Bollinger Speciale Cuvée Brut; Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 140,00

### Champagne, Reims

Théophile Roederer Brut Chardonnay, Meunier, Pinot Noir, Meunier 80,00

Veuve Cliquot Yellow Label Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 115,00

Louis Roederer Brut Premier Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 130,00

Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay 170,00

Ruinart Rosé Chardonnay, Pinot Noir 170,00

Henriot Brut Souverain Chardonnay, Pinot Noir, P.Meunier 95,00

Henriot Brut Blanc de Blanc Chardonnay 115,00

## BUBBELS

### D.O. Catalunya (ESP)

Cava Segura Viudas Brut Reserva Macabeo, Parellada, Xarello 36,00

Efecte Albet I Noya Brut Reserva Chardonnay, Parallada, Xarel.lo 55,00

### Lombardia DOCG (IT)

#### Franciacorta (IT)

La Sparviere brut Cuvée n. 7 Chardonnay 55,00

Ca'Del Bosco Cuvée Prestige Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 85,00

### Prosecco (IT)

Organic Prosecco DOC Millesimato Glera 38,00

Prosecco Sacchetto Fili Rosé Brut Merlot, Pinot Nero, Raboso 38,00

## Alcoholvrij

French Bloom Rosé 65,00

## HUISWIJN

Wit - rood - rosé

Glas (15cl) 5,70

1/4 l 9,50

1/2 l 19,00

# TAPAS - APERTIEFHAPJES TO SHARE

## MEAT STARTERS

Jamon Iberico Bellota 50gr 20,00  
Cecina de Buey 17,00

**TAPA D'ESPAGNA**   24,00  
Olijven, Manchego, assortiment vleeswaren en pan feo

**ANSJOVIS**  18,00  
Ansjovis Del Cantábrico licht gezouten en naturel geserveerd (6 filets)

**MANCHEGO**   15,00  
Topkwaliteit 6 maand oude Manchego kaas, gemaakt van 100% schapenmelk

**BRUSCHETTA'S (6 stuks)**   21,00  
3 met buikspek van tonijn en ansjovis en salsa van tomaat  
3 met Iberico Bellota en salsa van tomaat

**GEPANEERDE INKTVISREEPJES MET AIOLI** 13,00



**ESCABECHE VAN MOSSELEN UIT GALICIË** 11,00

**MAKREEL FILETS OP OLIJOLIE GESERVEERD MET TOASTJES** 9,00

## VOORGERECHTEN

**TOMATENSOEP**   8,00  
Huisbereide tomatensoep met balletjes

**BISQUE DE HOMARD**  17,00  
Huisbereide kreeftensoep

**RUNDSARPACCIO**   20,00  
Flinterdun gesneden filet d'Anvers afgewerkt met notensla, gezouten amandelen en Parmezaanschilders

**KAASKROKETTEN (2 STUKS)**     18,00  
Artisanaal bereide kaaskroketten van Emmenthal, Gruyère en Parmezaan

**GARNAALKROKETTEN (2 STUKS)**      23,00  
Artisanaal bereide kroketten van Zeebrugse garnalen












**SCAMPI VAN DE CHEF**    20,00  
Scampi's bereid in een zachte, getomateerde kreeftenroomsaus

**GEROOKTE ZALM**   24,00  
Schotse zalm op beukenhout gerookt met gesnipperde ui, peterselie en toast

Om u een goede en vlotte service te kunnen garanderen vragen wij u om per tafel maximaal 5 verschillende gerechten te bestellen.  
Wij danken u voor uw begrip.



## SALADES










- GEITENKAAS**     23,00  
Salade met warme geitenkaas, krokant gebakken spekjes, broodcroutons, pijnboompitjes en appelcider dressing
- KIP EN SCAMPI**      24,00  
Frisse salade met verse ananas, yoghurtvinaigrette en julienne van zure appel
- NIÇOISE**   24,00  
Kropsla met Ventresca (buikspek van tonijn), ansjovis filets, ei, groene boontjes, tomaten, olijven, uienringen en krielaardappel.  
*Brood of aardappelgarnituur inbegrepen.*

## KINDERGERECHTEN

- SPAGHETTI**     11,00  
Kinder Spaghetti met bolognesesaus
- KIPFILET**   15,00  
Halve kipfilet met koude appelmoes en frietjes
- BALLETJES IN TOMATENSAUS**    14,00  
Balletjes in tomatensaus, geserveerd met puree of frietjes
- SPARERIBS**      15,00  
Ribbetjes geserveerd met frietjes en sla
- STEAK**   19,00  
Junior Steak met tomatenslaatje en frietjes
- FRIKANDEL**   9,00  
Twee frikandellen met ketchup, mayonaise, gesnipperde ui en frietjes
- CANNELLONI**     14,00  
Verse cannelloni met tomatenroomsaus, parmezaan en basilicum

Om u een goede en vlotte service te kunnen garanderen vragen wij u om per tafel maximaal 5 verschillende gerechten te bestellen.  
Wij danken u voor uw begrip.

## VIS EN SCHAALDIEREN

- GEBAKKEN PALING**   32,00  
Gebakken paling met frisse salade, tartaar en frietjes
- PALING IN'T GROEN**   37,00  
Paling volgens klassiek recept met citroen en frietjes
- GEBAKKEN ZEETONG**   dagprijs  
In hoeveboter gebakken zeetong (400-500g), gemengde salade en verse frieten
- SCAMPI VAN DE CHEF**    29,00  
Scampi bereid in een zachte, getomateerde kreeftenroomsaus

*Bij bovenstaande gerechten is 1 portie aardappelgarnituur inbegrepen,*

## PASTA

- SPAGHETTI BOLOGNAISE**     18,00  
Huisbereide spaghetti bolognaise
- CANNELLONI**     22,00  
Verse cannelloni gevuld met gehakt met een tomatensaus van datterini tomaten, parmezaan, basilicum en een vleugje room











*Al onze pasta's zijn vers bereid en à la minute gekookt.*

## JOSPER CHARCOAL OVEN

Sedert 2014 beschikken wij over een Josper Charcoal Oven. Deze oven laat ons toe om het grillen van dagverse producten naar een hoger niveau te brengen. Door de grondstoffen aan te passen die toegevoegd worden aan de houtskool verkrijgen we een unieke Zuiderse smaak. De combinatie van een oven en een grill, het werken bij hoge temperaturen en het afdichten van het product zorgt ervoor dat wij kunnen roken en grillen tegelijk. De perfecte textuur en sappigheid van de producten wordt hierdoor behouden. Laat u verrassen door de uitzonderlijke smaken van dit unieke apparaat. Gerechten die bereid worden in deze oven kan u herkennen aan het Josperlogo



# VLEESGERECHTEN

<b>BLACK ABERDEEN</b> Tournedos van Black Aberdeen Angus rund	27,00
<b>FILET PUR "SIMMENTHAL"</b> Filet pur van Simmenthal rund	36,00
<b>VLAAMSE STOVERIJ</b> Vlaamse stoverij met abdijbier, witloofslaatje en verse frieten	25,00
<b>VOL-AU-VENT</b>    Vol-au-vent van zwartpootkip met krokant gebakken kalfszwezerik	33,00
<b>STEAK TARTAAR</b>   In de zaal bereide steak tartaar met frisse salade, verse mayonaise	25,00
<b>SPARERIBS</b>      Gemarineerde spareribs met fris slaatje een aardappel in de schil	24,00

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een gemengde salade, garnituur naar keuze en een sausje naar keuze als supplement. Sauzen en garnituren, zie hieronder.*

## Supplementen:

Pepersaus	4,00
Champignonroomsaus	4,00
Béarnaise	4,00
Extra supplement aardappelgarnituur	2,90
Klassieke witloofsalade	5,00

## Garnituren:

Frieten  
Kroketten  
Puree  
Pasta  
Brood

Om u een goede en vlotte service te kunnen garanderen vragen wij u om per tafel maximaal 5 verschillende gerechten te bestellen.

Wij danken u voor uw begrip.

# SUGGESTIES

## Voorgerechten

### OESTERS

Oisri (Ierland - 6 stuks)	22,00
Gillardeau N°3 (Frankrijk - 6 stuks)	32,00
Mix 3 - 3	27,00

### RAVIOLI

Ravioli met kreeft, dragon, limoencrese, gebakken langouststaart en jus met saffraan	24,00
--	-------

### WAGYU

Carpaccio van Japanse Wagyu beef met groene asperges en parmezaan	23,00
---	-------

### MERGPUIJP

Mergpijp in de oven bereid met tartaar van tonijn	21,00
---	-------

### BURRATA

Burrata Di Bufala met honing tomaat, carpaccio van tomaat, basilicum en cecina de buey	21,00
--	-------

### GANZENLEVER

Terrine van ganzenlever, brioche, confit van kweeper	33,00
--	-------

### VITELLO TONATO

Vitello tonato met appelkappers, tonijnsausje en rucola	20,00
---	-------

### BRESAOLA WAGYU

Witte asperges met bresaola van Japanse Wagyu en gerookte ganzenleverkrullen	28,00
--	-------

### ASPERGES






À la Flamande	VG 19,00 - HG 28,00
Met gerookte zalm	VG 27,00

# SUGGESTIES

## Hoofdgerechten

<b>CÔTE À L'OS (2 PERS.) Jospertm</b>	78,00
Côte à l'os van Ierse Hereford Prime Beef met frisse salade, frietjes en saus naar keuze	
<b>HOLSTEIN AAA Jospertm</b>	45,00
AAA Holstein rib-eye op de Jospertm gegrild. Frisse salade en saus naar keuze	
<b>JACK'S CREEK BLACK ANGUS Jospertm</b>	40,00
Uit Australië graan gevoederde Black Angus dunne lende op de Jospertm gegrild. Frisse salade en saus naar keuze	
<b>TONIJN YELLOWFIN Jospertm</b>	35,00
Tonijnfilet op de Jospertm gegrild met gegrilde groenten en aioli	
<b>NOIR BALTIQUE Jospertm</b>	47,00
Dunne lende op de Jospertm gegrild. Frisse salade en saus naar keuze	
<b>HEILBOT</b>	37,00
Witte heilbotfilet, asperges, tuinbonen, lamsoor en dijonaise	
<b>LAM</b>	36,00
Schotse lamsfilet, groenten ratatouille, aardappelgratin, lamsjus met rozemarijn	
<b>ZEEBAARS</b>	38,00
Op vel gebakken wilde zeebaars, lamsoor, beurre blanc met Estrella	
<b>MECHELSE KOEKOEK</b>	28,00
Filet van mechelse koekoek, risotto van boschampignons	

# NAGERECHTEN

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>   	12,00
Crumble van chocolade, met vanille ijs	
<b>TARTE TATIN</b>   	13,00
Met vanille-ijs	
<b>COUPE 'COLONEL'</b>	13,00
Limoensorbet met vodka	
<b>CITROENTAART</b>   	12,00
Citroentaart met meringue rood fruit en frambozensorbet	
<b>CAFÉ GLACÉ</b>   	13,00
<b>TIRAMISU</b>  	12,00
<b>SABAYON</b> (Min. 2 pers.)	13,00
Geserveerd met vanille-ijs	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	11,00
<b>IJSCOUPES</b> <i>bereid met het heerlijke ijs van Hoevezuivel Mili</i>  	
Vanille	10,00
Mokka	11,00
Dame blanche	13,00
Advocaat	13,00
Brésilienne	11,00
Sorbet	13,00
Kinderijsje vanille	6,00
Kinderijsje vanille & chocolade	7,00
Kinderijsje vanille & aardbei	7,00
Supplement slagroom	1,00
<b>STUKIJS</b>	
Schatkistje	3,50
Calippo Cola - Appelsien	3,50
<i>Vraag naar ons volledig assortiment!</i>	

## ALLERGENEN

Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten!

Voor toelichting kunt u zich wenden tot het personeel.

Van de producten die verkocht worden is het uw eigen zorgplicht om desgewenst via verpakking of etiketten vast te stellen of die allergenen bevatten, bij twijfel is het advies af te zien van consumptie.

Wij kunnen niet aansprakelijk gesteld worden indien zich onverhoopt allergische reacties voor doen tengevolge van bij ons afgenomen consumpties.

# TEAROOM

## BESCHIKBAAR TUSSEN 14U EN 17U

### MILKSHAKES

Vanille	8,00
Mokka	8,00
Chocolade	8,00
Verse aardbei (Seizoen)	10,00
Banaan	9,00

### BORRELHAPJES

Portie kaas	11,00
Portie gemengd	11,00
Bitterballen	8,00

### PANNENKOEKEN

Suiker	7,00
Confituur	7,00
Siroop	7,00
Vanille-ijs	8,50
Vanille-ijs en chocoladesaus	10,00
Vanille-ijs en advocaat	12,00

### BRUSSELSE WAFELS

Suiker	8,00
Slagroom	9,00
Vanille-ijs	10,00

### IJSCOUPES

Vanille	10,00
Mokka	11,00
Dame blanche	13,00
Verse aardbeien (seizoen)	15,00
Advocaat	13,00
Brésilienne	11,00
Sorbet	13,00
Kinderijsje vanille	6,00
Kinderijsje vanille & chocolade	7,00
Kinderijsje vanille & aardbei	7,00
Supplement slagroom	1,00

### STUKIJS

Schatkistje	3,50
Calippo	3,50
Cola	
Appelsien	

VRAAG NAAR ONS VOLLEDIG ASSORTIMENT!

### NAGERECHTEN

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	12,00
Crumble van chocolade, met vanille ijs	

<b>TARTE TATIN</b>	13,00
Suikerspin, vanille-ijs	

<b>COUPE 'COLONEL'</b>	13,00
Limoensorbet met vodka	

<b>CITROENTAART</b>	12,00
Citroentaart met meringue rood fruit en frambozensorbet	

<b>TIRAMISU</b>	12,00
-----------------	-------