SNACKS
tot 17 uur

QUICHE LORRAINE 12.00
spek | prei

QUICHE VEGGIE 11.00
diverse groentjes

KAASKROKETTEN 13.00
2 stuks | slaatje | cocktail

GARNAALKROKETTEN 16.00
2 stuks | slaatje | cocktail

DUO KAAS-/GARNAALKROKET 14.50
kaas-/garnaalkroket | slaatje | cocktail

TOASTS
tot 17 uur

KAAS & HAM 10.00
kaas | ham

HAWAÏ 12.00
kaas | ham | verse ananas

MADAM 11.00
kaas | ham | spiegelei

BRIE 13.00
brie | spek | Luikse siroop

ITALIAANS 14.00
Parmaham | mozzarella | pesto

CHAMPIGNONS 11.00
Parijse champignons | look

GEROOKTE ZALM 14.00
zalm | rode ui

SUPPLEMENT KOUDE SAUSEN

huisbereide tartaar	2.50
huisbereide cocktail	1.50
mayonaise/ketchup	1.00

BRUSSELSE WAFELS
van 10 tot 17 uur

CLASSIC 5.00
bloemsuiker

MIKADO 7.00
chocoladesaus | vanille-ijs

9 PEPERBOLLEN 12.00
fruit | witte- en melkchocoladesaus | vanille-ijs | chocolade-ijs | crumble

PANNENKOEKEN
tussen 14 en 17 uur

CLASSIC 5.00
suiker of candijsiroop

MIKADO 7.00
chocoladesaus | vanille-ijs

APPEL 8.00
gekarameliseerde appel | kaneel | vanille-ijs

9 PEPERBOLLEN 12.00
fruit | witte- en melkchocoladesaus | vanille- en chocolade-ijs | crumble

SUPPLEMENTEN

slagroom	0.50
chocoladesaus	1.50
bol ijs	1.50

HAPJES

BRUSCHETTA	8.00
BOURGONDISCHE BITTERBALLEN	10.00
NACHO'S	7.00
NACHO'S PULLED PORK	12.00

BORREL PLANK 22.00
diverse hapjes om van te genieten

VOORGERECHT

CARPACCIO VAN RUND 16.00
rund | parmezaan | pijnboompitten | balsamico

GAMBAS A LA PLANCHA 15.00
3 stuks | verse kruiden | look

GELAKT BUIKSPEK 15.00
traag gegaard | verse kruiden | ahornsiroop

SALADES

GEITENKAAS 17.00
geitenkaas | spek | appel | noten

SCAMPI 18.00
scampi | chorizo

GEROOKTE VIS 19.00
heilbot | zalm | forel | makreel

ITALIAANS 17.00
Parmaham | mozarella | pasta

PASTA

9 PEPERBOLLEN 19.00
scampi's | 9 peperbollensaus

BOLOGNAISE 14.00
huisgemaakte bolognaisesaus

KIP 15.00
broccoli | rode curry | kokos | cashew

VEGETARISCH 15.00
broccoli | gegrilde paprika | rode curry | kokos | cashew

onze pasta's kunnen ook glutenvrij bereid worden

SUPPLEMENTEN

verse frieten	2.50
kroketten	2.50
puree	2.50
pasta	2.50
slaatje	2.50

brood is inbegrepen bij het voorgerecht, pasta en salade

VLEES

KALFSWANGEN 24.00
stoofpotje | oude geuze| graanmosterd |
tip : degusteer een glas oude geuze Boon
bij dit gerecht

STEAK (250 gr) 25.00
vleesjus, pepersaus of champignonsaus

CHICKEN & CHIPS 22.00
huisgepaneerde kip | verse koude curry |
frietjes

VIS

GEGRATINEERD VISPANNETJE 25.00
diverse vis | scampi | groentjes |
kreeftensaus

FISH & CHIPS 24.00
huisgepaneerde kabeljauwhaas | koolsla |
verse tartaar | frietjes

KABELJAUWWANGEN 24.00
kabeljauw | dragon | saffraan | groentjes

SCAMPI

SCAMPI'S (8 stuks) 23.00
9 peperbollen, curry of kruidenboter

SUPPLEMENTEN

huisbereide tartaar	2.50
huisbereide cocktail	1.50
mayonaise/ketchup	1.00
gebakken champignons	3.00

alle hoofdgerechten zijn voorzien van verse frieten, kroketten, puree of pasta

we vragen u om de keuze te beperken tot 5 gerechten per gezelschap

allergenen? vraag ernaar

DESSERT

TIRAMISU met LIMONCELLO 11.00
mascarpone | citroenlikeur

CHOCOMOUSSE 10.00
huisbereide chocomousse

CAFÉ GLACÉ 7.00
koffie | vanille-ijs | slagroom

KAASBORDJE 12.00
kaasassortiment geselecteerd door
Domus Casei uit Turnhout

suggestie : geniet nog meer van uw kaasbordje met een glas Marsala dessertwijn (zie ook suggestiekaart) 6.50

IJS

DAME BLANCHE / NOIR 8.00
3 bollen vanille-ijs/chocolade-ijs | chocoladesaus

ADVOCAAT 8.00
3 bollen vanille-ijs | advocaat

BRÉSILLIENE 8.00
3 bollen vanille-ijs | karamelsaus | nootjes

COUPE 9 PEPERBOLLEN 12.00
2 bollen vanille-ijs | 1 bol chocolade-ijs | fruit | chocoladesaus | crumble

SUPPLEMENTEN

slagroom	0.50
chocoladesaus	1.50
bol ijs	1.50

DIGESTIEVEN

LIMONCELLO	7.00
COGNAC	7.00
BAILEYS	7.00
AMARETTO DI SARONNO	7.00
CALVADOS	7.00
GRAND MARNIER	7.00
WHISKY J.DANIEL'S OLD N°7	7.00
JAMESON	7.00
BRUINE RUM HAVANA CLUB	7.00
SAMBUCA	7.00
OUDE GRAANJENEVER	7.00

SPECIALE KOFFIE

IRISH KOFFIE	8.00
ITALIAANSE KOFFIE	8.00
FRENCH KOFFIE	8.00
BAILEYS KOFFIE	8.00

SCROPPINO 9.00
COCKTAIL VAN HET HUIS

citroensorbet | cava | vodka

als aperitief, spoom of **dessert**

lekker fris, neutraliseert de smaakpapillen