

# Voorgerechten

---

*Geserveerd met stokbrood en kruidenboter*

<b>Geitenkaaskroketjes</b> met spekjes, sla, komkommer, geitenkaas crumble, walnoten, rode ui, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en appelstroop dressing	13,95
<b>Truffelkroketjes</b> met gebakken champignons, sla, walnoot, vijgen, zonnebloempitten en truffelmayonaise	13,95
<b>Taartje van gerookte zalmartaar</b> met rivierkreeftjes, sla, rode ui, komkommer, tomaat en bieslooksaus	15,25
<b>Rundercarpaccio</b> met gerookte truffelmayonaise, sla, Parmezaanse kaas, komkommer, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes	15,25
<b>Contente mens</b> in kruidenboter gebakken scampi's, sla, komkommer, zongedroogde tomaatjes, rode ui en bieslooksaus	15,25
<b>Stokbrood</b> met aioli, truffelmayonaise en bieslooksaus voor 1 persoon	5,50

# Huisgemaakte Soepen

---

*Geserveerd met stokbrood en kruidenboter*

<b>Romige tomaat-basilicumsoep</b> met gehakt en bosui	7,50
<b>Mosterdsoep</b> met kaas en spekjes	7,50
<b>Wisselende soep</b>	zie bord

*Per tafel ontvangt u 1 rekening. Apart afrekenen is niet mogelijk.  
Wel mag u de rekening delen door het aantal mensen.*

# Vlees Hoofdgerechten

Diner

<b>Schnitzel van varkensvlees</b> (200gr) met champignonsaus, warme groentes en frites <i>- Biertip: Hertog Jan Weizener</i>	19,50
<b>Kipsaté</b> spies (250 gr) met satésaus, kroepoek, gefrituurde uitjes en salade en frites <i>- Biertip: Hertog Jan pils</i>	20,95
<b>Huisgemaakte Runderstoofvlees</b> met salade en frites <i>- Biertip: Gouden Carolus classic</i>	20,50
<b>Gemarineerde kipfilet</b> met kerriesaus, warme groentes en frites <i>- Biertip: Hoegaarden Wit</i>	22,95
<b>Beenhammetje</b> met rode portsaus, salade en frites <i>- Biertip: De Koninck Bolleke</i>	22,95
<b>Hamburger Veertien</b> hamburgerbroodje met Black Angus burger (225gr), hamburgersaus, gebakken ei, gefrituurde ui, bacon, cheddarkaas, tomaat, augurk, sla, frites en salade <i>- Biertip: Ommegang tripel</i>	23,95
<b>Varkenshaasmedaillons</b> met champignonsaus, warme groentes en frites <i>- Biertip: Pauwel kwak</i>	23,95
<b>Kogelbiefstuk</b> (225gr) met pepersaus, warme groentes en frites <i>- Biertip: Leffe Dubbel</i>	32,95

*Alle sauzen worden apart geserveerd (met uitzondering van de hamburger, kipsaté en beenhammetje)*

# Vis Hoofdgerechten

<b>Scampi spiesjes</b> met knoflooksaus, warme groentes en frites <i>- Biertip: Blanche Namur</i>	24,50
<b>Gebakken zalmfilet</b> met kruidensaus, warme groentes en frites <i>- Wijntip: Chardonnay</i>	27,50
<b>Zeebaarsfilet</b> met remouladesaus, warme groentes en frites <i>- Wijntip: Pinot Grigio</i>	29,50

# Vegetarische Hoofdgerechten

---

*Geserveerd met stokbrood en kruidenboter (uitgezonderd de vegetarische hamburger)*

<b>Pasta Funghi</b> met champignons, pesto-truffeltapenade, room en Parmezaanse kaas <i>- Wijntip: Chardonnay</i>	18,50
<b>Vegetarische salade</b> met truffelkroketjes, gebakken champignons, walnoot, vijgen, komkommer, tomaat, zonnebloempitten en truffelmayonaise <i>- Biertip: Leffe Blond</i>	19,50
<b>Woksotel</b> met gebakken rijst, roerbakgroente, cashewnoten, woksaus, 2 Vietnamese groente loempia's <i>- Biertip: La Chouffe</i>	19,95
<b>Vegetarische hamburger</b> hamburgerbroodje met vegaburger, hamburgersaus, gefrituurde ui, cheddarkaas, tomaat, augurk, sla, frites en mayonaise <i>- Biertip: 100 Watt Orchestra Of Angels</i>	22,95

# Pasta en wokgerechten

---

*Pasta's geserveerd met stokbrood en kruidenboter (frites i.p.v. stokbrood; meerprijs + 2,95)*

<b>Spaghetti Bolognese</b> met huisgemaakte bolognese saus en Parmezaanse kaas <i>- Biertip: Pauwel Kwak</i>	16,95
<b>Pasta Funghi</b> met champignons, pesto-truffeltapenade, room en Parmezaanse kaas + Kipreepjes <i>- Biertip: Hertog Jan Tripel</i>	18,50 5,95
<b>Wok scampi spiesjes</b> met licht pikante saus, Japanse noedels, roerbakgroenten en kroepoek <i>- Wijntip: Fouchette</i>	24,50
<b>Wok biefreepjes</b> met licht pikante saus, Japanse noedels, roerbakgroenten en kroepoek <i>- Wijntip: Merlot</i>	25,95

*Geserveerd met warme groentes en frites*

**Wisselend vis- of vleesgerecht van de Chef**

zie bord

## Voor de kinderen *(tot 12 jaar)*

---

<b>Klein tomatensoepje</b>	5,25
<b>Klein mosterdsoepje</b>	5,25
<b>Klein wisselsoepje</b>	5,25
<b>Frietjes met kroket of frikandel</b> met mayonaise en appelmoes	9,00
<b>Frietjes met kipnuggets of kaassoufflé</b> met mayonaise en appelmoes	9,00
<b>Poffertjes</b> met poedersuiker en schenkstroop	5,95
<b>Kleine spaghetti</b> met bolognese saus en Parmezaanse kaas	10,95
<b>Kinderijsje</b> aardbeienijs met slagroom en discodip	5,95

## Supplementen

---

*Alleen te bestellen bij de gerechten*

<b>Frites met mayonaise</b>	4,95	<b>Aardappelkroketjes (6 stuks)</b>	4,95
<b>Gemengde salade</b>	4,95	<b>Gemengde (wok)groenten</b>	4,95

# Desserts

*Ons ijs komt van ijssalon 'De Smaak' Eersel*

---

<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	8,50
<b>Bastogne parfait</b> met karamelsaus en slagroom	8,95
<b>Trio van chocolade</b> melk chocolademousse, warm chocoladetaartje en witte chocolade-pistacheijs	10,50
<b>Seizoensdessert</b> met vanille-ijs, seizoensfruit en slagroom	9,95
<b>Vanille Crème brûlée</b> met amarena-ijs	9,95
<b>Reypenaer proeverij</b> 4 soorten reypenaer kaas met appelstroop, vijgen en walnoten	12,95
<b>Stroopwafeldessert</b> stroopwafelijs, stroopwafelcrumble, karamelsaus en slagroom	9,50
<b>Nougatine ijstaartje</b> met slagroom	7,50
<b>Affogato</b> vanille-ijs, espresso, slagroom en cantuccini crumble	7,50

*In onze keuken wordt met soja, lactose, ei, glutenhoudende granen en noten gewerkt.*

*Daardoor kan niet worden uitgesloten dat het product sporen hiervan kan bevatten.*