

B I S T R O

U KUNT ONZE BISTRO GERECHTEN DE GEHELE DAG BESTELLEN

KIPPENDIJ SPIESJES

3 spiesjes-satésaus-kroepoek-Vlaamse friet-huzarensalade 17.5

COPPA DI PARMA BURGER

Black Angus-krokante Parmaham-truffelmayonaise-Parmezaanze kaas-dunne friet 17.0

VEGA(N) BURGER

vegan brood-guacemole-gegrilde courgette-zoete aardappel friet-ketchup 15.0

SCHNITZEL met Vlaamse friet-sla-mayonaise-huzarensalade

*naturel 13.0

*peper-, of champignonsaus 14.5

*gebakken ui, spek en champignons +2.5

SPARERIBS

coleslaw-knoflooksaus-Vlaamse friet 19.5



M O S S E L E N



Wij serveren mosselen in de zomer en de herfst, dan is de kwaliteit van “het zwarte goud” op zijn best! De exacte startdatum van het seizoen is afhankelijk van het aanbod en kwaliteit van de mosselen, wat weer samenhangt met het weer in het voorjaar.

MOSSELEN 23.5

witte wijn – witbier – Provencaal – look & room – naturel

Geserveerd met onze heerlijke dikke Vlaamse frieten en verschillende sausjes

BIERSUGGESTIE:

Blanche de Namur 25cl. 4.0

WIJNTIP:

Castellani Donna Terra, Pinot Grigio, Glas 4.75 Fles 22.0

Wist u dat mosselen erg gezond zijn?

Ze zijn caloriearm, bevatten veel eiwitten, weinig vet en ze zijn rijk aan mineralen, kalk, fosfor en vitaminen.

SOEP

TOMATENSOEP ✓

met sneetjes brood en een cupje roomboter 6.0

SEIZOENSGEBONDEN SOEP

met sneetjes brood en een cupje roomboter 6.5

BAKKERSBROOD;

Breekbrood met 2 smeersels 7.0

VOORGERECHTEN

CARPACCIO "WAARDS RUND"

truffelmayonaise-oude kaas-notenmelange 11.0

BAWYKOFF ZALM (superieure kwaliteit)

lichte rookmaak-doperwtencrème-groene aspergesalade 14.5

DUIVELSE GARNALEN

pittige roomsaus-bosui-sneetjes brood 12.5

CARPACCIO VAN OESTERZWAM ✓

gemarineerde bospaddenstoel-kaaskrokant-notenmelange 12.5

STEAK TARTAAR

tartaar van Waards rund-truffelmayonaise-toast-roomboter 12.5

Benieuwd welk biertje goed bij uw gerecht past? Vraag het onze medewerkers, zij adviseren u graag!



MAALTIJD SALADES

als hoofdgerecht met Vlaamse Friet +5.0

R

GEITENKAAS ✓

walnoten-appelstroop-gepofte tomaatjes 13.0

*met gebakken spek +1.0

E

HETE KIP

pittige kippendijtjes gebakken met paprika en ui 13.0

N

CEASAR SALADE

romeinse sla-gekookt ei-gegrilde kip-ansjovis-croustons 14.5

I

D

HOOFDGERECHTEN – VLEES

CHEFS STEAK

botermals rundvlees uit Zuid-Amerika, medium-rare het lekkerst, met roseval aardappeltjes, cantharellen, haricot verts en een jus van Lefe Bruin 23.5

PIEPKUIKEN

citroenmayonaise-appelcompote-gepofte tomaatjes-Vlaamse friet 19.5

PICANHA VAN DE GRILL

runderstaartstuk-gepofte aardappel-chimuchurri-maiskolf-crème fraîche 21.0



BIERSUGGESTIE?

Benieuwd welk biertje goed bij uw gerecht past? Vraag het onze medewerkers, zij adviseren u graag!

R E N I D

HOOFDGERECHTEN – VIS

ZEEBAARS

op de huid gebakken-risotto nero-gremolata 22.0

DUIVELSE GARNALEN PASTA

verse spaghetti-pittige roomsaus-Parmezaanse kaas-groene kruiden 17.5

VANGST VAN DE WEEK

vraag naar ons wisselend visgerecht, dagprijs

MOSSELEN (afhankelijk v/h seizoen)

witte wijn-witbier-Provencaal-look&room-naturel 23.5

HOOFDGERECHTEN – VEGA

PASTA PESTO

verse spaghetti-courgette-Parmezaanse kaas-pijnboompitjes-pesto 14.0

VEGA(N) BURGER

vegan brood-guacemole-gegrilde courgette-zoete aardappel friet-ketchup 15.0

AUBERGINE

gevuld met seizoensgroenten-gegratineerd met blauwe kaas-rucolapuree 15.0



NAGERECHTEN

LUIKSE WAFEL

warme bosvruchten-witte en bruine chocolade-vanille ijs-slagroom 7.0

HANGOP

frambozen-bastognecrunch-Amarena kersenijs 8.0

KAASPLANKJE

wisselend kaasplankje samengesteld door Verkade & Jacques 9.5

SPECIAAL KOFFIE'S

BELVÈDÈRE KOFFIE – Chouffe koffielikeur 8.0

IERSE KOFFIE – Jameson 8.0

FRANSE KOFFIE – Grand Marnier 8.0

ITALIAANSE KOFFIE – Di Saronno Originale 8.0

SPAANSE KOFFIE – Tia Maria 8.0

KLOOSTERKOFFIE – Dom Benedictine 8.0

KOFFIE 43 – Licor 43 8.0

BAILEYS KOFFIE – Baileys 8.0

