



MENUKAART

Bij het samenstellen van onze menukaart hebben wij aan
iedereengedacht.

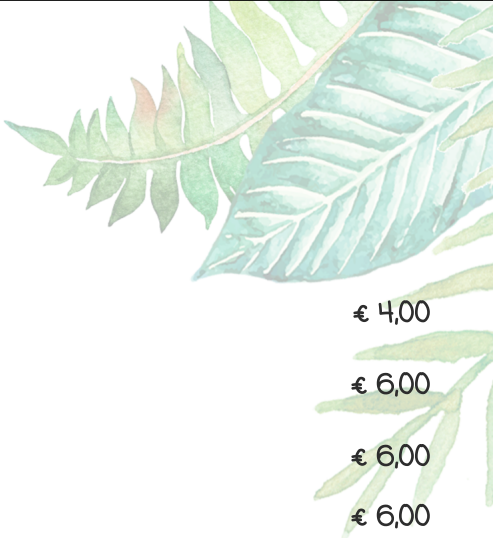
Zo vindt u vis, vlees en vegetarische gerechten terug op de kaart van
onze Brasserie



DINER

Vanaf 17:00

BITES



Gemarineerde olijfjes met pepers en fêta	€ 4,00
Broodplankje met tomaten tapenade en kruidenboter	€ 6,00
8 bitterballen met mosterd	€ 6,00
Dun gesneden Parmaham met Parmezaanse kaas	€ 6,00
Garnalen in warme kruidenboter met brood	€ 7,00
Serranoham met toast & truffelboter	€ 8,00

VOORGERECHTEN

Franse uiensoep	€ 6,00
Met kaas gegratineerd en vers gebakken molenaarsbrood	
Garnalenkroketten	€ 8,00
Twee ambachtelijke grijze garnalenkroketten, toast, garnituur en huisgemaakte remouladesaus	
Coquilles	€ 9,00
Gebakken coquilles, kerrie brandade, groene citrusolie en krokant gebakken ham	
Caesar salad	€ 10,00
Salade met lauwwarme kiplet, Parmezaanse kaas en croutons	
Vitello tonato	€ 11,00
Zacht gegaard, dun gesneden kalfsvlees met tonijn crème, kapperappeltjes en Pecorino	
Rundercarpaccio	€ 11,00
Black Angus runder carpaccio met zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas, rucola entruelemayonaise	

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwhaasje

Kabeljauw met met kreeftensaus, asperges en roseval aardappeltjes

€ 18,00

Angus Burger

Burger (200 gr.) met sla, komkommer, cheddar, ui en BBQ saus

€ 14,00

Filet van Noorse zalm

Zalm met een antiboise, gegrilde groenten en tagliatelle

€ 19,00

Saté van varkenshaas

Twee grote speizen met huisgemaakte atjar, saté saus en verse kroepoek

€ 14,00

Brochette van ossenhaas

Malse spies van ossenhaas met keuze uit: peper-, champignonroom- of stroganosaus

€ 21,00

Pasta boscaiola 🍃

Pasta met paddestoelen, tomaat, ui, olijven en truffel

€ 14,00

Truffelrisotto 🍃

Met parmezaanschuim, paddestoelen, olijven en verse zomertruffel

€ 15,00

Vis van de dag

Wisselende vangst, afhankelijk van seizoen

€ 16,00

Kogelbiefstuk

Grain Fed Black Angus kogelbiefstuk met pepersaus of champignonsaus en gegrilde groenten

€ 17,00

Kalfsentrecote

Mals van de grill met bearnaisesaus en gegrilde groenten

€ 18,00

* Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade en frietjes

NAGERECHTEN

Kaasplankje van de abdij

3 Abdijkazen met vers gebakken molenaarsbrood

€ 9,50

Dame Blanche

Vanille-ijs met chocoladesaus

€ 6,00

Huisgemaakte crème brûlée

Franse custard met een krokant gekaramelliseerd laagje

€ 6,00

Panno cotta

Met vers fruit en amandel

€ 6,50

Chocolade moelleux

Warme chocoladecake met een gesmolten chocolade vulling

€ 6,50

🍃 Vegetarisch

FRISDRANKEN

Coca-cola	
Coca-cola light	
Coca-cola zero	
Fanta	
Sprite	
Red Bull	
Bitter Lemon	
Tonic	
Cassis	
Ice Tea	
Appelsap	
Jus d'orange	
Chocomel	
Fristi	
Chaudfontaine (blauw / rood)	
Chaudfontaine (blauw / rood)	
1 liter fles	

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Décafé	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 3,00
Warme chocolademelk	€ 3,00
Thee (diverse smaken)	€ 2,50

GEDISTILLEERD

Vieux	€ 3,00
Jonge Jenever	€ 4,00
Coebergh bessenjenever	€ 4,00

BIEREN VAN DE TAP

€ 2,50	Jupiler	€ 2,50
€ 2,50	Hoegaarden wit	€ 4,00
€ 2,50	Hoegaarden rosé	€ 4,00
€ 2,50	Hertog Jan	€ 3,00
€ 2,50	Hertog Jan Weizener	€ 4,00
€ 3,00	Hertog Jan Seizoensbier	€ 4,00
€ 2,80	Hertog Jan Grand Prestige	€ 4,00
€ 2,80	Hertog Jan Triple	€ 4,00
€ 2,80	Leffe dubbel	€ 4,00
€ 2,80	Leffe blond	€ 4,00

BIEREN OP FLES

€ 2,80	Jupiler	€ 3,00
€ 2,80	Oud Bruin	€ 2,50
€ 2,50	Hoegaarden Radler	€ 4,00
€ 7,00	Belle-Vue Kriek	€ 4,00
	Liefmans rosé	€ 4,00
	Duvel	€ 4,00
	Vedett blond	€ 4,00
	Corona	€ 5,00
	Desperados	€ 5,00

LIKEUREN

€ 3,00	Amaretto	€ 6,00
€ 3,00	Grand Marnier	€ 6,00
€ 3,00	Passoä	€ 6,00
€ 3,00	Safari	€ 6,00
€ 3,00	Baileys	€ 6,00
€ 4,00	Tia Maria	€ 6,00
€ 4,00	Licor 43	€ 6,00
	Cointreau	€ 6,00
	Sambuca	€ 6,00

WITTE WIJNEN

Cantina Colli Vicentini | Chardonnay 2019

Goede balans, goede lengte en subtiel bitter, deze wijn heeft het allemaal

Orden Tercera | Verdejo 2019

Aromatisch en uitnodigend. Smaakexplosief met gedoseerde zuren

Famille Maurel | Chardonnay 2019

Wijn van de beroemde Perrin Maurel van de wereldberoemde cultwijn beaucastel. Droog met fascinerende bitters

Girlan | Pinot Grigio 2019

Dorstlessend en verkwikkend, goede balans zonder scherpte

Per glas Per fles

€ 5 € 25

€ 5 € 25

€ 5 € 25

€ 5 € 25

ROSÉ WIJNEN

Château Miraval | Cinsault 2019

Groot en rijk maar met de ultieme verkwikking! Zeer goede rosé

La Spinetta | Sangiovese 2019

No nonsense rosé! Mooie zachte en vooral smakelijke wijnzuren

Extrême Gris | Mourvèdre 2019

Strakke, heel verjnde aanzet met een daaropvolgende forse dosis kracht

Bidoli | Pinot Grigio 2019

Echt onderscheidend ten opzichte van vele andere rosés. Een heerlijke rosé voor ingewijden

Per glas Per fles

€ 5 € 25

€ 5 € 25

€ 5 € 25

€ 5 € 25

RODE WIJNEN

Château Jalousie | Merlot 2019

Tonen van zwarte en rode zeer rijpe vruchten. Zwoelrijp met prachtige tannines

Domaine du Belvezet | Syrah & Grenache 2019

Vraagt weliswaar iets geduld maar dit is zonder enige twijfel de beste Belvezet van de afgelopen 20 jaar

Realce | Bobal & Syrah 2019

Smaakvolle zachtere tannines gecombineerd met vruchtrijke smaakcomponenten

Saurus | Malbec 2019

Het feestje wordt meteen voortgezet in het glas - het prille en extreem sappige van de jeugd spatuit het glas

Per glas Per fles

€ 7 € 27

€ 7 € 27

€ 7 € 27

€ 7 € 27