



## Menukaart




Bij het samenstellen van onze menukaart hebben wij aan iedereen gedacht.  
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 kipllet, 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 entruelmayonaise	

---

---

## Hoofdgerechten

<b>Kabeljauwhaasje</b>	€ 18,00
Kabeljauw met met kreeftensaus, asperges en roseval aardappeltjes	
<b>Angus Burger</b>	€ 14,00
Burger (200 gr.) met sla, komkommer, cheddar, ui en BBQ saus	
<b>Filet van Noorse zalm</b>	€ 19,00
Zalm met een antiboise, gegrilde groenten en tagliatelle	
<b>Saté van varkenshaas</b>	€ 14,00
Twee grote spiezen met huisgemaakte atjar, saté saus en verse kroepoek	
<b>Brochette van ossenhaas</b>	€ 21,00
Malse spies van ossenhaas met keuze uit: peper-, champignonroom- of stroganosaus	
<b>Pasta boscaiola</b> 	€ 14,00
Pasta met paddenstoelen, tomaat, ui, olijven en truffel	
<b>Truffelrisotto</b> 	€ 15,00
Met parmezaanschuim, paddenstoelen, olijven en verse zomertruel	
<b>Vis van de dag</b>	€ 16,00
Wisselende vangst, afhankelijk van seizoen	
<b>Kogelbiefstuk</b>	€ 17,00
Grain Fed Black Angus kogelbiefstuk met pepersaus of champignonsaus en gegrilde groenten	
<b>Kalfsentrecote</b>	€ 18,00
Mals van de grill met bearnaisesaus en gegrilde groenten	

\* Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade en frietjes

---

---

## Nagerechten

<b>Kaasplankje van de abdij</b>	€ 9,50
3 Abdijkazen met vers gebakken molenaarsbrood	
<b>Dame Blanche</b>	€ 6,00
Vanille-ijs met chocoladesaus	
<b>Huisgemaakte crème brûlée</b>	€ 6,00
Franse custard met een krokant gekaramelliseerd laagje	
<b>Panno cotta</b>	€ 6,50
Met vers fruit en amandel	
<b>Chocolade moelleux</b>	€ 6,50
Warme chocoladecake met een gesmolten chocolade vulling	

---

---

## Frisdranken

Coca-cola	€ 2,50
Coca-cola light	€ 2,50
Coca-cola zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Red Bull	€ 3,00
Bitter Lemon	€ 2,80
Tonic	€ 2,80
Cassis	€ 2,80
Ice Tea	€ 2,80
Appelsap	€ 2,80
Jus d'orange	€ 2,80
Chocomel	€ 2,80
Fristi	€ 2,80
Chaudfontaine (blauw / rood)	€ 2,50
Chaudfontaine (blauw / rood) 1 liter fles	€ 7,00

---

---

## 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
Coerbergh bessenjenever	€ 4,00

---

---

## Bieren van de tap

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

---

---

## Bieren op fles

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

---

---

## Likeuren

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

---

---

## Witte wijnen

	Per glas	Per fles
<b>Cantina Colli Vicentini   Chardonnay 2019</b>	€ 5	€ 25
Goede balans, goede lengte en subtiel bitter, deze wijn heeft het allemaal		
<b>Orden Tercera   Verdejo 2019</b>	€ 5	€ 25
Aromatisch en uitnodigend. Smaakexplosief met gedoseerde zuren		
<b>Famille Maurel   Chardonnay 2019</b>	€ 5	€ 25
Wijn van de beroemde Perrin Maurel van de wereldberoemde cultwijn beaucastel. Droog metfascinerende bitters		
<b>Girlan   Pinot Grigio 2019</b>	€ 5	€ 25
Dorstlessend en verkwikkend, goede balans zonder scherpte		

---

---

## Rosé wijnen

	Per glas	Per fles
<b>Château Miraval   Cinsault 2019</b>	€ 5	€ 25
Groot en rijk maar met de ultieme verkwikking! Zeer goede rosé		
<b>La Spinetta   Sangiovese 2019</b>	€ 5	€ 25
No nonsense rosé! Mooie zachte en vooral smakelijke wijnzuren		
<b>Extrême Gris   Mourvèdre 2019</b>	€ 5	€ 25
Strakke, heel verjnde aanzet met een daaropvolgende forse dosis kracht		
<b>Bidoli   Pinot Grigio 2019</b>	€ 5	€ 25
Echt onderscheidend ten opzichte van vele andere rosés. Een heerlijke rosé voor ingewijden		

---

---

## Rode wijnen

	Per glas	Per fles
<b>Château Jalousie   Merlot 2019</b>	€ 7	€ 27
Tonen van zwarte en rode zeer rijpe vruchten. Zwoelrijp met prachtige tannines		
<b>Domaine du Belvezet   Syrah &amp; Grenache 2019</b>	€ 7	€ 27
Vraagt weliswaar iets geduld maar dit is zonder enige twijfel de beste Belvezet van de afgelopen zojaar		
<b>Realce   Bobal &amp; Syrah 2019</b>	€ 7	€ 27
Smaakvolle zachtere tannines gecombineerd met vruchtrijke smaakcomponenten		
<b>Saurus   Malbec 2019</b>	€ 7	€ 27
Het feestje wordt meteen voortgezet in het glas – het prille en extreem sappige van de jeugd spatuit het glas		