






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 kippet, 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

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

* Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade en frietjes

NAGERECHTEN

Kaasplankje van de abdij	€ 9,50
3 Abdijkazen met vers gebakken molenaarsbrood	
Dame Blanche	€ 6,00
Vanille-ijs met chocoladesaus	
Huisgemaakte crème brûlée	€ 6,00
Franse custard met een krokant gekaramelliseerd laagje	
Panno cotta	€ 6,50
Met vers fruit en amandel	
Chocolade moelleux	€ 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)	€ 7,00
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
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
Sambuca	€ 6,00

WITTE WIJNEN

Cantina Colli Vicentini | Chardonnay 2019

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

Per glas Per fles

€ 5 € 25

Orden Tercera | Verdejo 2019

Aromatisch en uitnodigend. Smaakexplosief met gedoseerde zuren

€ 5 € 25

Famille Maurel | Chardonnay 2019

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

€ 5 € 25

Girlan | Pinot Grigio 2019

Dorstlessend en verkwikkend, goede balans zonder scherpte

€ 5 € 25

ROSÉ WIJNEN

Château Miraval | Cinsault 2019

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

Per glas Per fles

€ 5 € 25

La Spinetta | Sangiovese 2019

No nonsense rosé! Mooie zachte en vooral smakelijke wijnzuren

€ 5 € 25

Extrême Gris | Mourvèdre 2019

Strakke, heel verjnde aanzet met een daaropvolgende forse dosis kracht

€ 5 € 25

Bidoli | Pinot Grigio 2019

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

€ 5 € 25

RODE WIJNEN

Château Jalousie | Merlot 2019

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

Per glas Per fles

€ 7 € 27

Domaine du Belvezet | Syrah & Grenache 2019

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

€ 7 € 27

Realce | Bobal & Syrah 2019

Smaakvolle zachtere tannines gecombineerd met vruchtrijke smaakcomponenten

€ 7 € 27

Saurus | Malbec 2019

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

€ 7 € 27