



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

-HOOFDGERECHTEN-

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

* Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade en frietjes

-NAGERECHTEN-

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

-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) <i>1 liter fles</i>	€ 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
Coebergh 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-

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

-ROSÉ WIJNEN-

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

-RODE WIJNEN-

	Per glas	Per fles
Château Jalousie Merlot 2019 <i>Tonen van zwarte en rode zeer rijpe vruchten. Zwoelrijp met prachtige tannines</i>	€ 7	€ 27
Domaine du Belvezet Syrah & Grenache 2019 <i>Vraagt weliswaar iets geduld maar dit is zonder enige twijfel de beste Belvezet van de afgelopen 20jaar</i>	€ 7	€ 27
Realce Bobal & Syrah 2019 <i>Smaakvolle zachtere tannines gecombineerd met vruchtrijke smaakcomponenten</i>	€ 7	€ 27
Saurus Malbec 2019 <i>Het feestje wordt meteen voortgezet in het glas – het prille en extreem sappige van de jeugd spatuit het glas</i>	€ 7	€ 27