





# SNACKS

<b>OESTER IRISCH MOR 2st</b> Thaise dressing	11,00
<b>GROENE OLIJVEN SARASA</b>  groene kruiden	4,50
<b>CHARCUTERIE</b> capocollo - coppa uit Toscane - saucisson uit de Ardèche - "Enigma" gerijpte picanha	13,50
<b>ARTISJOK</b>  Franse dressing - ei - groene kruiden	11,00
<b>LIMOUSIN KROKETJES (5st)</b> pickles mayonaise - augurk	12,50

# HOOFDGERECHTEN

<b>VOL-AU-VENT</b> mousseline - bladerdeeg croûtons - aardappelbereiding naar keuze	26,00
<b>RAGOUT VAN PADDENSTOELEN</b>  krieltjes - chicken no chicken - dragon	24,00
<b>RAVIOLONI</b>  knolselder - beurre noisette - salie - bio bleu fumé - walnoot	24,50
<b>RUNDSTOOFVLEES</b> Magma 'brouwerij Musketiers' - aardappelbereiding naar keuze	25,00
<b>BBQ HOEVEKIP</b> groene asperges - truffelpuree - geconfijte paddenstoel	26,50
<b>STEAK TARTAAR BOWIE</b> kropsla - mosterdzaad - aardappelbereiding naar keuze	25,50
<b>ZEEWOLF</b> boterpuree - spinazie - beurre blanc met viseitjes - bieslook	30,00
<b>SALADE GEITENKAAS</b> buikspek - Granny smith - walnoot - mesclun	23,50


# KIDS

<b>TOMATENSOEP MET BALLETTJES</b>	6,00
<b>KIBBELING</b> verse tartaar - aardappelbereiding naar keuze	15,00
<b>BALLETTJES IN TOMATEN SAUS</b> aardappelbereiding naar keuze	13,00
<b>KIPFILET</b> appelmoes - aardappelbereiding naar keuze	14,00

# PANNENKOEKEN 14u - 17u

<b>SUIKER - CANDIJ SIROOP</b>	7,00
<b>VANILLE-IJS BORGIO GELATO</b>	8,50
<b>DAME BLANCHE</b>	10,00
<b>KINDERPANNENKOEK</b>	5,00

# LUNCH 12u - 17u

<b>CAESAR SALAD</b> *met kip Romeinse sla - 7 min ei - Parmigiano - croutons - ansjovis	18,00 / 22,00*
<b>BOERENOMELET</b>  zuurdesem met boter	16,00
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b> Parmigiano	19,00

# VOORGERECHTEN

<b>CARPACCIO RUND</b> rucola - kappers - Parmigiano & ansjovis crème	18,00
<b>GEROOKTE ZALM "het Vishuis"</b> zure room - yuzu - kruidensla - toast	21,00
<b>KAASKROKET 2st</b>  Flandrien mi-vieux	17,50
<b>GARNAALKROKET "Fernand Obb", 1 of 2st</b> gefrituurde peterselie - citroen	12,00 / 22,00
<b>MERGPUIJP</b> mosterd - peterselie - panco - toast	16,00
<b>MELANZANA alla PARMIGIANA</b>  aubergine - tomatensaus - basilicum - mozzarella	15,00 / 25,00

# ABATTOIR

<b>STEAK</b> Schotse Aberdeen +/-250g	29,00
<b>ZESRIB</b> +/- 300G	36,00
<b>COTE A L'OS "Holstein" 2p</b> 4 weken gerijpt +/- 800G	92,00

onze abattoir-gerechten worden geserveerd met kropsla, aardappelbereiding naar keuze en verse mayonaise

# SIDES

<b>VERSE FRIETJES</b> met huisbereide mayonaise	4,00
<b>PUREE MET HOEVEBOTER</b>	3,50
<b>VERSE AARDAPPELKROKETJES</b>	4,00
<b>ZUURDESEMBROOD MET BOTER</b>	3,00
<b>KROPSLA</b>	4,50
<b>WITLOOFSLA</b>	4,50
<b>RUCOLA SALADE - PARMIGIANO</b>	4,50
<b>BEARNAISE</b>	4,50
<b>POIVRE VERT</b>	4,50
<b>NATUURJUS</b>	3,50
<b>VERSE MAYONAISE</b>	1,50

# DESSERTS

<b>DAME BLANCHE</b>	12,00
<b>BANOFFEE BOWIE</b>	12,00
<b>CHOCOLADE MOELLEUX VANILLE-IJS</b>	13,00
<b>TIRAMISU</b>	12,00
<b>KOLONEL</b>	12,00
<b>HUISBEREID SEIZOENS-IJS</b>	8,00
<b>KAZEN "VAN TRICHT"</b> notenbrood - mostarda van peer	17,00

<b>CROQUE MONSIEUR / MADAME</b> Beemster - beenhesp / spiegeleitjes	13,00 / 15,50
<b>TOAST CHAMPIGNON</b> toast - geconfijte look - peterselie	15,50
<b>LUNCH MENU</b> voorgerecht + hoofdgerecht van de dag - koffie of thee	30,00

## FRIS

HUISGEMAAKTE ICE-TEA	4,20
FRITZ-KOLA	3,20
FRITZ-KOLA SUIKERVRIJ	3,20
FRITZ-SPRITZ RABARBER BIO	3,90
FRITZ-LIMO SINAASAPPEL	3,20
FRITZ-LIMO CITROEN	3,20
ALMDUDLER	3,90
ACQUA TONICA SAN PELLEGRINO	3,70
GINGER BEER FEVER TREE	3,70
ACQUA PANNA PLAT WATER 50CL	3,20
ACQUA PANNA PLAT WATER 100CL	6,30
S.PELLEGRINO BRUIS WATER 50CL	3,20
S.PELLEGRINO BRUIS WATER 100CL	6,30
3 WILGEN APPEL	3,10
3 WILGEN SINAASAPPEL	3,10
3 WILGEN POMPELMOES	3,80
3 WILGEN APPEL-KERS	3,10

## BIER VANT VAT

STELLA ARTOIS	3,30
TRIPEL KARMELIET	4,80
JACK'S IPA	4,80
WISSELTAP	4,80

## BIER OP FLES

OULD BRUIN ('T VERZET)	7,30
ORVAL (NOTRE-DAME D'ORVAL)	5,60
THE RED CARPET (MUSKETEERS)	6,10
TROUBADOUR BLOND (MUSKETEERS)	4,90
LUPULUS BLONDE (LUPULUS)	5,30
ST.-BERNARDUS ABT 12 (ST-BERNARDUS)	6,00
XX BITTER (DE RANKE)	5,10
BLACK PUDDING (VLEESMEESTER)	7,50
SAISON DUPONT (DUPONT)	4,90
TROUBADOUR MAGMA (MUSKETEERS)	5,70
OMER (VANDER GHINSTE)	5,30
DUVEL (MOORTGAT)	4,80
OUDE KRIEK 37,5 CL (OUD BEERSEL)	14,10
OUDE GEUZE 37,5 CL (3 FONTEINEN)	14,10
KWAK AMBER (BOSTEELS)	5,10

## NON ALCOHOLIC

OPIUS NIGREDO & GINGERBEER CARAMEL KOFFIE	12,00
OPIUS ALBEDO & GINGERBEER KRUIDIG ANIJS	12,00
OPIUS AMARO & TONIC CITRUS BITTER	12,00
STELLA ALCOHOLVRIJ	3,20
LEFFE BLOND ALCOHOLVRIJ	4,30
MIKKELER ENERGIBAJER ALCOHOLVRIJ	5,80

## WARM

KOFFIE (AMERICANO)	3,30
ESPRESSO	3,30
CAPPUCCINO	3,70
LATTE	3,90
VERSE MUNTTHEE	3,70
EARL GREY	3,30
RODE BES & HIBISCUS	3,30
KAMILLE	3,30
CITROENMELISSE GEMBER	3,30
GROENE THEE	3,30

## STERKE DRANKEN

HAVANA CLUB ESPECIAL RUM	7,50
HAVANA CLUB 7Y RUM	9,00
LA HECHICERA RUM	11,00
ABSOLUT VODKA	7,50
ABSOLUT ELYX VODKA	13,00
JAMESON WHISKEY	7,50
CHIVAS REGAL 12Y WHISKEY	15,00
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE WHISKEY	9,50
SCAPA GLANSA WHISKEY	15,50
ABERLOUR A'BUNADH WHISKEY	20,00
KI NO BE GIN	12,00
MONKEY 47 GIN	14,00
MARTELL VS COGNAC	9,00
MARTELL VSOP COGNAC	12,50
OUDE JENEVER	7,00
CAMPARI	7,00
ELEXIR D'ANVERS	7,00
AMARETTO LE FOGLIE E I FRUTTI	8,00
KAHLÚA	8,00
HIERBAS DE LAS DUNAS	10,00
SAMBUCCA RAMAZZOTTI	7,00
LIMONCELLO DI SORRENTO	7,00
OLMECA ALTOS PLATA TEQUILA	7,00
OLMECA ALTOS ANEJO TEQUILA	7,00
HORSE WITH NO NAME "CHILI" BOURBON	14,00

## APERERO

CAVA GILMAS	7,50
VERMOUTH FALSET	7,00
NEGRONI BOWIE ROSÉ VERMOUTH	12,00
GIN TONIC BOWIE POMPELMOES	12,00
HIERBAS TONIC	13,00
LILLET TONIC ROSÉ	7,00
LILLET WIT/ROOD/ROSÉ	4,50
RICARD	4,50