

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloopeitje	1,00
Croissantje (alleen in het weekend)	2,80
Croissantje met chocopasta, bio-bramenjam of belegen kaas (alleen in het weekend)	3,60 / 4,00
Bananabread met walnoten en 'n klontje roomboter	4,50
Crumpets met roomboter, Golden Syrup en een partje citroen	5,80
Crumpets met ingelegde appeltjes, gebakken spekjes (Livar) en Golden Syrup	6,80
Crumpets met 'n geroosterde topping van cheddar, broodkruim en Ciney Brune	6,70
Ontbijtje 1: knäckebrød met belegen boerenkaas of Livar achterham, kleine yoghurt met granola, eitje & kleintje jus	9,50
Ontbijtje 2: bagel met bio-bramenjam & creamcheese, eitje & kleintje jus	9,50
Bio-yoghurt of kefir met 1 ingrediënt naar keuze:	5,20
leder volgend ingrediënt:	+ 0,90
huisgemaakte granola / muesli / noten / honing / banaan / appel / stoofpeer / sinaasappelsap / bio-bramenjam / cacao nibs / cocosschaafsel	

Geroosterd Oberlander (zuurdesem)

Tosti met belegen boerenkaas	4,70
Tosti met belegen boerenkaas en (Livar) achterham	5,50
Witte bonen in tomatensaus, met knoflook, uitje en gerookt paprikapoeder	6,90
Ossenworst met fijngesneden rode ui en kappertjes	7,50

Wit broodje (ciabatta) of bruine boterham (zuurdesem)

Huisgemaakt gehakt met mosterd	8,50
Gegrild buikspek (Livar) met zuurkool, krentjes en honing uit de oven	8,80
Gegratineerde Manchego (Spaanse schapenkaas) met verse bladspinazie, gepofte knoflook en zongedroogde tomaten	8,50
Warm gerookte zalm met frisee sla en een citroen-knoflooksausje	8,70
Geroosterde pompoen met hazelnootolie en gefrituurde salie	7,90

Bagels

Kaassie: belegen boerenkaas met 'n eitje, komkommer, beetje mayo en bieslook	8,40
BLT: spek (Livar), tomaat, rucola en citroen-knoflookmayo	8,50

Panini (van de grill)

Antonio: mozzarella met ansjovis en palmkoolpesto	9,10
The Reuben: pastrami met scherpe mosterd, belegen boerenkaas en augurk	9,50
Veggie: geroosterde pompoen met spinazie, cheddar en tamarinde	9,30
Elvis: pindaakaas, banaan, gegrild spek (Livar) en sambal	9,10

Flatbread

Serranoham met gegrilde artisjok, aioli, honingtomaatjes, rucola en peterselie-olie	11,50
Halloumi met rode bietjes, humus, pompoenpitjes en veldsla	11,50
Kikkererwtensalade met dukkah, tomaat, gekruide olie en erwtenscheuten	10,50

Salades en andere gerechtjes

Huisgemaakte tortilla van ei, ui en aardappel met aioli	5,50
Hartige taart met 'n kleine salade (zie bord/vitrine)	7,30
Bloemkoolgratin met Gruyère en Parmezaanse kaas	8,50
Hartige crumble van Parmezaanse kaas met paddestoelen en pompoen	9,50
Warm gerechtje met 'n kleine salade (zie bord)	14,50
Salade van de dag (zie bord)	13,50
Salade halloumi met rode bietjes, rucola, granaatappelpitjes, pompoenpitjes, munt, dille en sinaasappeldressing	15,50



Soepen

Tomaten-paprika met geitenkaas	5,90
Keuze uit 2 vers gemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch (zie bord)	5,90 / 6,30

De hele dag verkrijgbaar

Hartige hapjes

Huisgeroosterde notenmix	3,00
Nootjes; cashew, zoute amandelen, pistache en/of wasabi erwten	3,00
Gemarineerde olijven	5,50
Aioli met geroosterd brood	5,90
Palmkoolpesto met zuurdesembrood	5,90
Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olijfolie en brood	5,90
Droogworstje (Duroc) met brood en mosterd	5,90
Bordje Serranoham met geroosterd brood	12,50

Huisgemaakt Zoet

Flapjack, koek gebakken van boter, suiker en havervlokken (zie bord)	3,50
Spelt-mueslikoek	3,50
Cake van de dag	3,50
Homemade brownie	4,00
Crumble uit de oven met wisselend fruit (zie vitrine)	4,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	4,00

Zondagse Drinkjes

Americano/Cappuccino/Latte Macchiato/Koffie Verkeerd/Espresso/Doppio
(Cappuccino en Latte met soja- of havermelk)	+ 0,15
Warme anijsmelk	3,50
Verse muntthee met honing	3,40
Verse gemberthee met honing en citroen	3,60
Verse tijmthee met honing en sinaasappel	3,40
Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)	4,80
Hot Toddy (Drambuie met appelsap, kruidnagel, citroen en kaneel)	6,00
Orange Toddy (Grand Marnier, sinaasappel, honing en 'n kaneelstokje)	6,00
Warme chocomelk met bruine rum en slagroom	6,00
Verse jus d'orange met kefir	4,20
Huisgemaakte munt / vlierbloesemlimonade	glas / karaf 3,60 / 11,50

Zondagse Kombucha	3,60
Perensap van Perelaere	3,10
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,00
Almdudler (Alpenkruiden limonade uit Oostenrijk)	3,90
Lemonaid (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)	3,90
ChariTea Green (groene ijsthee met gember, zonder prik)	3,90
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)	3,90
Proviant Apfelschorle (Duitser dan Duits)	3,90
Lömme Lömm (pink pompelmoes limo aus Köln)	3,90
Spezi (cola-limonade mix)	3,60
Afri cola (sinds 1931 .. uit Keulen)	3,10
Club Mate (energiedrankje met mate-extract)	3,90
Luscombe Cool (licht pittig, super lekker gingerbeer)	4,10
Luscombe Hot (flink pittig, heerlijk gingerbeer)	4,10
Krombacher Radler (< 0,5%)	3,80
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade ½ liter 2% alc)	5,00
Galipette Brut Cidre (appelcider uit Bretagne 'droog', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,80
Galipette Biologique Cidre (appelcider uit Normandië 'half zoet', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,80
Fles bruiswater (0,7 ltr, Rheinfels medium)	6,50



Avondkaart vanaf 16.00 uur

Hapjes

Huisgeroosterde notenmix	3,00
Nootjes; cashew, zoute amandelen, pistache en/of wasabi erwten	3,00
Gemarineerde olijven	5,50
Droogworstje (Duroc) met brood en mosterd	5,90
Edamame (sojaboontjes) met grof zeezout	4,50
Gegrilde halloumi met kruidenolie	6,50
Manchego puntjes (Spaanse schapenkaas) met gemalen koffie en honing	7,50
Camembert uit de oven met Calvados en geroosterd brood	9,50
Huisgemaakte bal gehakt met mosterd	7,20

Vanaf 17.00 uur

Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olifolie en brood	5,90
Aioli met geroosterd brood	5,90
Walnotentapenade met zuurdesembrood	5,90
Palmkoolpesto met zuurdesembrood	5,90
Hummus met zuurdesembrood	5,90
Bruschette miste: geroosterd brood met 3 tapenades	9,50
Pan con tomate met basilicum	6,50
Bruschette sobrasada (kruidige Spaanse worst)	7,90
Bruschette met pastinaak-truffeltapenade, hazelnootolie en Parmezaanse kaas	7,90



Hot Dog scharrelknakworst met zuurkool, gebakken uitjes, mosterd en ketchup	7,50
Tortilla chips met gekruide kip, zure room en gegratineerde kaas	9,50
Tortilla chips met gegratineerde kaas, pittige chimichurri en zure room	7,50
Bordje met verschillende lekkere kaasjes	13,50
Bordje met Serranoham en geroosterd brood	12,50
Mediterraans bordje: Manchego, Serranoham en olijven	14,50
Vega bordje: edamame, gemarineerde olijven, dukkah, gegrilde halloumi	14,50

Soepen

Tomaten-paprika met geitenkaas	5,90
Keuze uit 2 vers gemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch (zie bord)	5,90 / 6,30

Salades en andere gerechtjes

Huisgemaakte tortilla van ei, ui en aardappel met aioli	5,50
Hartige taart met 'n kleine salade (zie bord/vitrine)	7,30
Bloemkoolgratin met Gruyère en Parmezaanse kaas	8,50
Hartige crumble van Parmezaanse kaas met paddestoelen en pompoen	9,50
Warm gerechtje met 'n kleine salade (zie bord)	14,50
Salade van de dag (zie bord)	13,50
Salade halloumi met rode bietjes, rucola, granaatappelpitjes, pompoenpitjes, munt, dille en sinaasappeldressing	15,50

Wijnen

Wit:	glas / fles
Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2018/2019	4,60 / 24,50
Droog en fris citrusfruit met lange afdronk	
Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2018	5,10 / 27,50
Vol, intens en complex met veel fruit	
Sartori, Marani Bianco Veronese, 2017	5,50 / 29,50
Intens en vol, gerijpt op eiken vaten, Garganega druif	

Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2019	4,60 / 24,50
Heerlijk fris, fruitige maar droge rosé	

Rood:

Comte de Roche, Blend van Grenache en Syrah, Languedoc 2018/2019	4,70 / 17,50 / 24,50
Volle, soepele wijn van Grenache en Syrah	
Viento Aliseo, Tempranillo DO La Mancha, 2017/2018	5,10 / 19,50 / 27,50
Donkerrode, volle en stevige Tempranillo, biologisch	
Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, 2017	5,40 / 20,50 / 29,00
Fruitage, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	

Bubbels en ciders

Loredan Gasparini Prosecco Spumante	Fles	29,50
Asolo Prosecco Superiore Brut, Case Paolin (biologische top Prosecco!)	Fles	38,50
Veuve Clicquot Champagne	Fles	62,50
Galipette Brut Cidre (appelcider uit Bretagne 'droog', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)		5,80
Galipette Biologique Cidre (appelcider uit Normandië 'half zoet', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)		5,80

Zondagse Specials

Chartreuse (Franse kruidenlikeur)		4,90
Amaro importante Jefferson (heerlijke Amaro uit Calabria, met Bergamot)		5,90
Cynar (artisjokkenlikeur)		4,90
Mirto Rosso (zoete bessen likeur uit Sardinië)		4,90
Amêndoa Amarga (amandel likeur uit de Algarve, met limoen en ijs)		4,90
Suze (Frans aperitiefje op basis van gentiaan)		4,90
Picon Bière (oranjebitter uit Frankrijk puur of gemengd met bier)		4,30 / 3,00
Hendrick's Gin met 1724 Tonic		8,50
Tanqueray Nr. 10 Gin met 1724 Tonic		10,00
Pimm's No.1 (fruitige cocktail uit Kent)	glas of karaf	5,70 / 17,50
Negroni campari, rode vermouthe en gin		8,50
Diverse bruine rum's o.a. Kraken / Matusalem / Compagnie des Indes		zie bar
Diverse Sours, zoals:		
Whisky Sour, Amaretto Sour, Frangelico Sour, Vodka Sour etc..	vanaf	6,50
en nog veel meer.....vraag ober of zie bar...!		

Bieren

Op fust:

Brand Pilsener, fluitje, vaasje, halve liter	5,0 %	2,40 / 2,90 / 5,50
Vedett Extra White	4,7 %	4,10
Vedett Blond	5,2 %	4,00
De Koninck (Antwerpse Pale Ale)	5,2 %	4,40
Paulaner Hefe-Weizen (0,3 ltr of 0,5ltr)	5,5 %	4,10 / 6,00
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8 %	4,20
't IJ I.P.A. (Brouwerij 't IJ)	7,0 %	4,60
Ciney Brune (zachte, donkerbruine dubbel van hoge gisting)	6,0 %	4,30
Picon Bière (oranjebitter uit Frankrijk gemixt met bier)	3,00
Bier van de maand.... Zie bord!

Pilsener:

Pilsener Urquell (oudste pilsener van de wereld!)	4,4 %	3,60
Peroni (Italiaanse pilsener)	4,7 %	3,60
Mühlen Kölsch (halve liter)	4,8 %	4,90
Rédor Pils (pure moutpils van brouwerij Dupont, 25 cl)	5,0 %	3,30
Tannenzäpfle (brouwerij Rothaus)	5,1 %	3,60
San Miguel (Spaanse pilsener 1liter fles)	5,4 %	9,50

Speciaal bier:

Big Wave (American Golden Ale, Kona brewery Hawaï)	4,4 %	5,40
Taras Boulba (fruitige lichtgele ale met fris-bittere afdronk, Brasserie de la Senne)	4,5 %	4,80
Blanche de Bruges (wit bier met bovengisting, brouwerij De Halve maan)	5,0 %	3,70
5 Dollar \$hake (Wheat Ale, een ode aan Pulp Fiction van Cinema Brewers)	5,5 %	5,60
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 %	5,30
Duchesse de Bourgogne (zuur, lichtzoet en fruitig bier gerijpt op eikenhout)	6,2 %	4,40
Ijwit (stevig Amsterdams witbier van Brouwerij 't IJ)	6,5 %	5,30
Echt Kriekenbier (brouwerij Verhaege)	6,8 %	4,10
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud!)	7,0 %	4,40
Ciney Blond (fruitig blond bier van hoge gisting)	7,0 %	4,40
Westmalle dubbel (trappist)	7,0 %	4,50
Tynt Meadow (stevige, donkere, Engelse dubbel trappist)	7,4 %	6,00
Groene Duvel (gefilterde Duvel)	7,5 %	3,90
Gageleer (biologisch volmoutbier gebrouwen met wilde gagel)	7,5 %	5,30
Averbode (blond abdijbier)	7,5 %	4,80
Karmeliet Tripel	8,4 %	4,90
Moinette blond (krachtig blond bier van brouwerij Dupont)	8,5 %	4,90
Duvel	8,5 %	4,50
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0 %	5,50
Saint Feuillin Grand Cru (schitterend extra blond bier zonder kruiden)	9,5 %	5,50
Westmalle Tripel (trappist)	9,5 %	4,70
Tannenzäpfle (alkoholfreie pilsener van brouwerij Rothaus)	0,5 %	3,60
Gutmann Hefeweizen (alcoholvrije Weizen aus Bayern, halber liter!)	0,5 %	4,60
Biertje van de maand... zie bord!

