

Diner: Kaart van 17.00 tot 20.00 uur

## SOEPEN EN VOORGERECHTEN

<b>Zalmtartaar</b> ✕	11,50
<i>Gerookte zalmtartaar met mayonaise en citroen vinaigrette</i>	
<b>Garnalen in tempura</b>	11,50
<i>5 Gamba's met een compote van rode ui en limoen/chili-mayonaise</i>	
<b>Proeverij van de kaart</b>	13,50
<i>Seizoenssoepje, zalmtartaar, champignons in bierbeslag, carpaccio bombe</i>	
<b>Champignonsoep</b> ✕✓	6,00
<i>Met kastanjechampignons, croutons, brood en boter</i>	
<b>Soep van het seizoen</b>	6,00
<i>Vraag ons gerust welke</i>	
<b>Tomatensoep</b> ✕	5,00
<i>Met spekjes, lente ui en croutons</i>	
<b>Carpaccio</b> ✕	12,00
<i>Ossenhaas, pesto, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise</i>	
<b>Salade gerookte zalm</b> ✕	11,00
<i>Gerookte zalm, gebakken gamba's en huisgemaakte croutons</i>	
<b>Salade van ossenhaaspunten</b> ✕	12,00
<i>Gebakken ossenhaaspunten met taugé, paprika, courgette, kastanjechampignons, afgeblust met ketjap</i>	
<b>Champignons in bierbeslag</b> ✓	9,00
<i>Kastanjechampignons, krokant bierbeslag van Grimbergen blond, geserveerd met knoflooksaus en chilisaus met lente ui</i>	

## HOOFDGERECHTEN

<b>Ravioli ricotta en spinazie</b> ✓	15,50
<i>Met truffel-madeira-champignonsaus, rucola en pijnboompitten</i>	
<b>Wrap zalm</b>	14,50
<i>Gerookte zalm en sla, gebakken gamba's en Heks'nkaas</i>	
<b>Portobello</b> ✓	14,50
<i>Gevuld met knoflookolie, kruidenrisotto, spinazie, zoete aardappel en Parmezaanse kaas</i>	
<b>Saté</b> ✕	14,00
<i>Kipdij saté, lente ui, krokante uitjes en kroepoek</i>	

<b>Beef burger van de Höss</b>	15,00
<i>Brioche bol, sla, bacon, tomaat, rode ui, kaas en Sweet Baby Ray's BBQ saus</i>	
<b>Italian burger</b>	15,00
<i>Italiaanse bol, pesto, rucola, tomaat, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise</i>	
<b>Spareribs</b>	19,50
<i>Goed gegaarde spareribs in heerlijke marinade</i>	
<b>Schnitzel</b>	17,50
<i>Saus naar keuze: champignon-, zigeuner- of pepersaus</i>	
<b>Boerenschnitzel</b>	19,50
<i>Champignons, uien, spek, roerbakgroenten en gebakken ei</i>	
<b>Ossenhaaspannetje</b> ✕	20,00
<i>Ossenhaaspunten, champignons, paprika, taugé, courgette en ketjapsaus</i>	
<b>Mixed grill</b> ✕	19,50
<i>Kipfilet, tournedos, varkensmedaillon en kastanjechampignons</i>	
<b>Zalm</b> ✕	21,50
<i>In de oven gebakken zalm met Hollandaisesaus</i>	
<b>Rib-eye</b> ✕	27,50
<i>Met pepersaus of huisgemaakte kruidenboter</i>	
<b>Tournedos</b> ✕	27,50
<i>In spek gewikkeld met truffel-madeira-champignonsaus en lente ui</i>	

*Hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappels, patat en een frisse salade*

## KINDERMENU

<b>Pannenkoek naturel</b> ✓	5,00
<i>Om te beleggen met stroop, jam, poedersuiker of hagelslag naar keuze</i>	
<b>Patat Kipnuggets</b>	5,00
<i>Met appelmoes</i>	
<b>Patat Frikandel</b> ✕	5,00
<i>Met appelmoes</i>	
<b>Patat Kipdij Saté</b> ✕	7,00
<i>Met appelmoes</i>	
<b>Patat Schnitzel</b>	7,00
<i>Met appelmoes</i>	
<b>Pizza</b>	5,00
<i>Tomatensaus, kaas en hamblokjes</i>	

*Bij elk kindermenu ontvang je een kleine verrassing*

## KOFFIE

Koffie	2,60
Espresso	2,60
Ristretto	2,60
Dubbele espresso	3,90
Cappuccino	3,00
Koffie verkeerd	3,00
Warme chocolademelk	2,70
Wiener melange	2,70
Latte machiatto	3,50
Koffie met likeur en slagroom	7,50
<i>Spanish-, French-, Irish-, Italian-, of Bailey's coffee</i>	
Thee	2,60
Verse munt thee	3,50
Verse gember thee	3,50

*Cafeïnevrije koffie naar keuze*

## GEBAK

<b>MonChou</b>	4,00
<i>Huisgemaakte MonChou taart met bosvruchten en slagroom</i>	
<b>Appel/kaneel gebakje</b>	4,00
<i>Van ambachtelijke Bakkerij Nollen</i>	
<b>Krentenwegge</b>	2,80
<i>Heerlijke Twentse krentenwegge van ambachtelijke Bakkerij Nollen</i>	
<b>Verse slagroom</b>	0,70

## DESSERTS

<b>Choco Trio</b>	8,00
<i>Lava cake, witte chocomousse en Oreo ijs van de ijssalon</i>	
<b>Hangop van sinaasappel</b> ✕	8,00
<i>Met passievrucht, kokos, crumble en kokos-aloha-ijs van de ijssalon</i>	
<b>Crème brûlée</b> ✕	8,00
<i>Met vanille ijs van de ijssalonen slagroom</i>	
<b>Tropische MonChou</b>	8,00
<i>MonChou van bastogne en passievrucht, heerlijke verse slagroom, crumble en yoghurt-perzikij van onze ijssalon</i>	
<b>Dessert van de chef</b>	10,00
<i>Laat u verrassen door een heerlijk dessert, gemaakt door onze chef-kok</i>	
<b>Koffie met friandises</b> ✕	7,50
<i>Bonbons, brownie, kokosmakronen en boterkoek</i>	

**Heb je een allergie? Meld het ons!**

*Voor informatie over allergenen kun je bij onze medewerkers terecht. Een aantal gerechten hebben wij voor je gemarkeerd:*

✓ *Dit gerecht is vegetarisch*

✕ *Dit gerecht is / kan glutenvrij gemaakt worden*

*Coupes: tot 21.00 uur*

## IJS

<b>Classic Strawberry</b>	7,50
<i>Aardbei-, vanille- en yoghurt ijs van de ijssalon, verse aardbeien, verse slagroom en aardbeiensiroop</i>	
<b>Exotic Passion</b>	7,50
<i>Bosvruchten-, aardbei- en citroen ijs, van de ijssalon, verse slagroom en exotisch fruit</i>	
<b>Coffee with en twist</b>	8,00
<i>Koffie-, vanille- en Snickers ijs van de ijssalon, chocolade bolletjes, verse slagroom en Kahlua likeur</i>	
<b>Yoghurt en fruit</b>	7,50
<i>Yoghurt ijs van de ijssalon, cruesli, yoghurt, vers fruit, verse slagroom en aardbeiensiroop</i>	
<b>Chocolate with a bite</b>	7,50
<i>Chocolade-, stracciatella- en koffie ijs van de ijssalon, chocolade bolletjes, chocolade siroop en verse slagroom</i>	
<b>Crazy nuts</b>	8,00
<i>4 Noten praline, cookies- en Snickers-ijs van de ijssalon, geroosterde noten, karamelblokjes, toffee karamel siroop, notenlikeur en verse slagroom</i>	

## WIJNEN EN TAFELWATERS

*Vermelde prijzen zijn per glas/fles*

<b>BUBBELS</b>	
<b>Contesse Treviso Frizzante</b>	5,60/29,50
<i>Lichtmousserende, droge witte wijn</i>	
<b>WIT</b>	
<b>Pugibet Flamingo Sauvignon</b>	4,30/21,50
<i>Volle, aromatische, droge witte wijn</i>	
<b>Contesse Pinot Grigio</b>	4,40/22,00
<i>Elegante, geprononceerde, aromatische witte wijn</i>	
<b>Croix Belle Caringole Chardonnay</b> (per fles)	-/29,50
<i>Volle, aromatische, droge witte wijn</i>	
<b>ZOET WIT</b>	
<b>Forster Rheinhessen Spätlese</b>	4,10/20,00
<i>Licht zoete, druivige wijn</i>	
<b>ROSÉ</b>	
<b>Auriol Belles du Sud</b>	4,40/22,00
<i>Sappige, fruitige rosé</i>	
<b>Notorious Pink</b> (per fles)	-/28,50
<b>Grenache</b>	
<i>Sappige, fruitige rosé</i>	
<b>ROOD</b>	
<b>Sommos Glarima Tinto</b>	4,30/21,50
<i>Soepele, volle, fruitige rode wijn</i>	
<b>Bacara Crazy Grapes</b> (per fles)	-/28,50
<i>Volle, romige, kruidige rode wijn</i>	

**Tafelwater**

*Duurzaam gezuiverd en gekoeld water van tap 0,35L/0,75L*

Proosten: Kaart tot 0.00 uur

## BORRELHAPJES

Nootjes $\times \checkmark$	2,90
<i>Bakje met gemengde notenmix</i>	
Olijven $\times \checkmark$	2,90
<i>Bakje met knoflook olijven</i>	
Stokbrood $\checkmark$	5,80
<i>Huisgemaakte kruidenboter en knoflooksaus</i>	
Kleine broodjes en breekbrood van olijf/tomaat $\checkmark$	8,70
<i>Huisgemaakte kruidenboter, knoflooksaus en tapenade</i>	
Kaas worst plank $\times$	8,70
<i>Boerenkaas van olijf/tomaat, jong belegen, harde worst en peper fuet</i>	
Kaas worst plank Deluxe $\times$	11,60
<i>Als extra knoflookolijven, Coppa di Parma en Twentse ham</i>	
Borrelplank voor 2 personen	17,40
<i>Tot 20.00 uur</i>	
<i>Boerenkaas van olijf/tomaat, olijven, gebakken gamba's, Coppa di Parma, Twentse ham, champignons in bierbeslag, stokbrood met pesto, kruidenboter en knoflookolie</i>	
Bittergarnituur	7,20
<i>12 stuks bittergarnituur met mayonaise en mosterd</i>	
Bitterballen	7,20
<i>8 bourgondische bitterballen</i>	
Nacho's gehakt $\times$	8,70
<i>Gehakt, salsa, kaas en lente ui</i>	
Kaasstengels $\checkmark$	7,25
<i>8 Stuks</i>	

## COCKTAILS

Crodino (alcoholvrij)	4,10
<i>Crodino, ijsblokjes en sinaasappel</i>	
Aperol Spritz	7,20
<i>Aperol, prosecco, bruiswater en sinaasappel</i>	
Limoncello Spritz	7,20
<i>Limoncello, prosecco, bruiswater en citroen</i>	
Pink Gin	8,70
<i>Bosford pink gin, cherry blossom tonic (Thomas Henrey), aardbei en framboos</i>	
Mojito	8,70
<i>Bacardi, rietsuiker, bruiswater, munt en limoen</i>	
Fizzy Peachtree	8,70
<i>Peachtree, bruiswater, limoensap en limoen</i>	
Moskow Mule	8,70
<i>Vodka, ginger ale, limoen en munt</i>	
Besame	8,70
<i>Vodka, aardbeien liqueur, Bacardi razz, sprite, munt, bosbes en framboos</i>	

## BIER VAN DE TAP

Grolsch  
*Van tap 0,25L/0,5L*  
Grolsch Weizen 0.3L  
Texels Skuumkoppe  
Grimbergen Blond  
*Vraag ook naar onze wisseltap*

## PROEVEERIJ

Proefplank met 4 bieren  
*Verrassing van 4 verschillende top bieren, speciaal geselecteerd*

## SAISON

Boulevard tank 7 | 8,5%

## OVERIGE BIJEN

Liefmans, Fruitesse | 4,0%  
Corona | 4,5%  
Desperados | 5,9%  
Captain Jack | 6,0%

## INDIAN PALE ALE (IPA)

Brewdog, Hazey Jane IPA | 5,0%  
Uiltje, Bird of Prey | 5,8%  
Jopen, Mooie Nel | 6,5%  
Stoere Snor | 7,2%  
Huttenkloas Double IPA | 7,2%  
Jopen, Hop Zij Met Ons,  
Glutenvrije IPA | 6,0%

## BLOND

La Chouffe, Blond | 6,2%  
Grimbergen, Blond | 6,7%  
Gele Snor | 7,2%  
Huttenkloas Blond | 7,5%

## WEIZEN EN WIT

Paulaner Hefe (0,5L) | 5,5%  
IJwit - Brouwerij 't IJ | 6,5%

## DUBBEL

Grimbergen | 6,5%  
La Trappe | 7,0%

## TRIPEL

Bosteels, Karmeliet | 8,4%  
Grimbergen | 9,0%  
De Koninck D'Anvers | 8,0%  
Huttenkloas | 8,5%

## ALCOHOL VRIJ/ARM

Liefmans, Fruitesse (fruitbier) | 0,0%  
Brugse SportZot (blond) | 0,4%  
Grolsch, Weizen (weizen) | 0,0%  
Grolsch 0% (pilsner) | 0,0%  
Grolsch Radler (radler) | 0,0% | 2,0%  
Vrijwit - Brouwerij 't IJ | 0,0%  
Free IPA - Brouwerij 't IJ | 0,0%

# BIJEN

SPOOLDER

PROEVEN & PROOSTEN