






SOEPEN EN DOORGERECHTEN

Gamba Pil Pil	12,00
<i>Black Tiger gamba's in pittige knoflookolie met stokbrood</i>	
Steak tartaar traditioneel	12,50
<i>Met kappertjes, rode ui en augurk</i>	
Proeverij van de kaart	14,00
<i>Seizoenssoepje, carpaccio, gamba pil pil champignons in bierbeslag,</i>	
Champignonsoep 	6,00
<i>Met kastanjechampignons, croutons, brood en boter</i>	
Soep van het seizoen	6,00
<i>Vraag ons gerust welke</i>	
Tomatensoep 	6,00
<i>Met spekjes, lente ui en croutons</i>	
Carpaccio 	12,90
<i>Ossenhaas, pesto, Parmezaan zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise</i>	
<i>Extra Black Tiger garnalen (3 stuks) + 5,00</i>	
Champignons in bierbeslag	11,50
<i>Kastanjechampignons, krokant bierbeslag van Grimbergen blond, geserveerd met knoflooksaus en chilisaus met lente ui</i>	

PASTAGERECHTEN



Ravioli ricotta en spinazie 	17,50
<i>Met truffel-madeira-champignonsaus, rucola en pijnboompitten</i>	
Portobello 	17,50
<i>Tomatenrisotto, zeekraal en Parmezaan</i>	
Linquine 	17,50
<i>Black Tiger gamba's en Antiboise</i>	
Tomatenrisotto  	19,50
<i>Kruidenolie, zeekraal, Parmezaan en schelvisfilet</i>	

HOOFDGERECHTEN

Beefburger van de Höss	15,00
<i>Brioche bol, sla, bacon, tomaat, ingelegde rode ui, kaas en Sweet Baby Ray's BBQ saus</i>	
Italian burger	15,00
<i>Italiaanse bol, pesto, rucola, tomaat, Parmezaan en truffelmayonaise</i>	
Saté	15,00
<i>Kipdij saté, lente ui, krokante uitjes en kroepoek</i>	
Spareribs	19,50
<i>Goed gegaarde spareribs in heerlijke marinade</i>	
"Wiene" Schnitzel	17,50
<i>Saus naar keuze: champignon-, zigeuner- of pepersaus</i>	
Boerenschnitzel	19,50
<i>Champignons, uien, spek, roerbakgroenten en gebakken ei</i>	
Ossenhaaspannetje 	20,00
<i>Ossenhaaspunten, champignons, paprika, taugé, courgette en ketjapsaus</i>	
Mixed grill 	19,50
<i>Kipfilet, tournedos, varkensmedaillon en kastanjechampignons</i>	
Zalm 	22,50
<i>In de oven gebakken zalm met Hollandaisesaus</i>	
Rib-eye 	29,50
<i>Met pepersaus of zwarte knoflookboter</i>	
Bavette 	29,50
<i>Met chimichurri</i>	
Surf en turf 	32,50
<i>Tournedos met gepofte knoflookjus en twee easy peel Black Tiger gamba's</i>	

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

KINDERMENU

Kinderpannenkoek naturel	5,00
<i>Om te beleggen met stroop, jam, poedersuiker of hagelslag naar keuze</i>	
Patat Kipnuggets 	5,00
<i>Met appelmoes</i>	
Patat Frikandel 	5,00
<i>Met appelmoes</i>	
Patat Kipdij Saté	7,00
<i>Met appelmoes</i>	
Patat Schnitzel	7,00
<i>Met appelmoes</i>	
Kinderpizza	5,50
<i>Tomatensaus, kaas en hamblokjes</i>	

Bij elk kindermenu ontvang je een kleine verrassing

KOFFIE

Koffie	2,70
Espresso	2,70
Ristretto	2,70
Dubbele espresso	3,90
Cappuccino	3,00
Koffie verkeerd	3,00
Warme chocolademelk	2,80
Wiener melange	2,80
Latte machiatto	3,50
Koffie met likeur en slagroom	8,00
<i>Spanish-, French-, Irish-, Italian-, of Bailey's coffee</i>	
Thee	2,70
Verse munt thee	3,80
Verse gember thee + munt	3,80

Cafeinevrije koffie naar keuze

GEBAK

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

DESSERTS

Choco Trio	9,00
<i>Lava cake, witte chocomousse en Oreo ijs van de ijssalon</i>	
Crème brûlée 	9,00
<i>Met vanille ijs van de ijssalon en slagroom</i>	
Tropische MonChou	9,00
<i>MonChou van bastogne en passievrucht, heerlijke verse slagroom, crumble en yoghurt-perzikij van onze ijssalon</i>	
Aardbei-Romanoff	9,00
<i>Gemarineerde aardbeien, Drambuie, bastogne en meringue</i>	
Dessert van de chef	10,00
<i>Laat u verrassen door een heerlijk dessert, gemaakt door onze chef-kok</i>	
Koffie met lekkernijen 	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 / kan vega gemaakt worden*

 *Dit gerecht is / kan glutenvrij gemaakt worden*

Coupes: tot 21.00 uur

IJS

Classic Strawberry	8,00
<i>Aardbei-, vanille- en strawberry cheesecake ijs van de ijssalon, verse aardbeien, verse slagroom en aardbeiensiroop</i>	
Exotic Passion	8,00
<i>Bosvruchten-, aardbei- en citroen sorbetijs, van de ijssalon, verse slagroom en exotisch fruit</i>	
Chocolate with a bite	8,00
<i>Chocolade-, stracciatella- en koffie ijs van de ijssalon, chocolade bolletjes, chocolade siroop en verse slagroom</i>	
Crazy nuts	8,50
<i>Hazelnoot, cookies- en Oreo-ijs van de ijssalon, geroosterde noten, karamelblokjes, toffee karamel siroop, notenlikeur en verse slagroom</i>	

WIJNEN EN TAFELWATERS

Vermelde prijzen zijn per glas/fles

BUBBELS

Contesse Treviso Frizzante	5,80/29,50
<i>Lichtmousserende, droge witte wijn</i>	

WIT

Pugibet Flamingo Sauvignon	4,50/22,50
<i>Volle, aromatische, droge witte wijn</i>	
Contesse Pinot Grigio	4,60/23,00
<i>Elegante, geprononceerde, aromatische witte wijn</i>	
Croix Belle Caringole Chardonnay (per fles)	-/29,50
<i>Volle, aromatische, droge witte wijn</i>	

ZOET WIT

Forster Rheinhessen Spätlese	4,30/21,00
<i>Licht zoete, druivige wijn</i>	

ROSÉ

Auriol Belles du Sud	4,60/23,00
<i>Sappige, fruitige rosé</i>	
Notorious Pink (per fles)	-/29,50
<i>Grenache</i>	
<i>Sappige, fruitige rosé</i>	

ROOD

Sommos Glarima Tinto	4,60/22,50
<i>Soepele, volle, fruitige rode wijn</i>	
Bacara Crazy Grapes (per fles)	-/29,50
<i>Volle, romige, kruidige rode wijn</i>	

Tafelwater

Duurzaam gezuiverd en gekoeld water van tap 0,75L

Diner: Kaart vanaf 17.00 uur

Proosten: Kaart tot 0.00 uur

BORRELHAPJES

Nootjes <i>XY</i>	2,90
<i>Bakje met gemengde notenmix</i>	
Olijven <i>XY</i>	2,90
<i>Bakje met knoflook olijven</i>	
Stokbrood <i>Y</i>	5,80
<i>Huisgemaakte kruidenboter en knoflooksaus</i>	
Kleine broodjes en breekbrood van olijf/tomaat <i>Y</i>	8,70
<i>Huisgemaakte kruidenboter, knoflooksaus en tapenade</i>	
Kaas worst plank <i>X</i>	8,70
<i>Boerenkaas van olijf/tomaat, jong beleggen, harde worst en peper fuet</i>	
Kaas worst plank Deluxe <i>X</i>	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 <i>X</i>	8,70
<i>Gehakt, salsa, kaas en lente ui</i>	
Kaasstengels <i>Y</i>	7,25
<i>8 kaasloempiaatjes gevuld met heerlijke oude kaas</i>	

COCKTAILS

Aperol Spritz	7,20
<i>Aperol, prosecco, bruiswater en sinaasappel</i>	
Limoncello Spritz	7,20
<i>Limoncello, prosecco, bruiswater en citroen</i>	
Pink Gin	9,50
<i>Bosford pink gin, cherry blossom tonic (Thomas Henrey), aardbei en framboos</i>	
Mojito	9,50
<i>Bacardi, rietsuiker, bruiswater, munt en limoen</i>	
Fizzy Peachtree	9,50
<i>Peachtree, bruiswater, limoensap en limoen</i>	
Homemade Hugo	7,20
<i>Prosecco, vlierbloesem, munt en bruiswater</i>	
Crodino (alcoholvrij)	4,10
<i>Crodino, ijsblokjes en sinaasappel</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

PROEUFERIJ

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%
El Dorado, Brouwerij 't IJ | 5,3%

INDIAN PALE ALE (IPA)

Brewdog, Hazey Jane IPA | 5,0%
Uiltje, Bird of Prey | 5,8%
Stoere Snor | 7,2%
Jopen, Hop Zij Met Ons, Glutenvrije IPA | 6,0%
Zuyd Lola 6 | 5,8%
Wilhelmus, Bird Brewery | 6,0%

BLOND

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

WEIZEN EN WIT

Paulaner Hefe (0,5L) | 5,5%
IJwit - Brouwerij 't IJ | 6,5%
Jopen - Nederwit | 5,8%
Gewitnit, 't Smakt | 5,4%

DUBBEL

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

TRIPEL

Bosteels, Karmeliet | 8,4%
Grimbergen | 9,0%
De Koninck D'Anvers | 8,0%
Zeezuiper, Scheldebrouwerij | 8,0%
La Fourchette | 7,5%

ALCOHOL VRIJ/ARM

Liefmans, Fruitesse (fruitbier) | 0,0%
Grolsch, Weizen | 0,0%
Grolsch 0% | 0,0%
Grolsch Radler | 0,0% | 2,0%
Vrijwit - Brouwerij 't IJ | 0,0%
Free IPA - Brouwerij 't IJ | 0,0%

BIJEN

SPOOLDER

PROEVEN & PROOSTEN