



**NESTOR**

BRASSERIE - RESTAURANT

MENUKAART

# WELKOM BIJ NESTOR

Vernoemd naar het personage uit de Kuifje-strips. Nestor is de trouwe bediende op het kasteel van Molensloot en later de butler van kapitein Haddock. Hij loopt er altijd rond met een dienblad of plumeau. Net als de butler willen we u op uw wenken dienen en laten genieten van onze verfijnde keuken. Als fans van Kuifje verzamelden we de voorbije 20 jaren heel wat unieke Kuifje-objecten die we hier graag tentoon stellen.

We zijn een 20-koppig team dat een typisch Belgische keuken serveert met seizoensgebonden suggesties. Dagvers bereid met kwaliteitsingrediënten.

's Middags en in de namiddag hebben we een brasserie aanbod: zie onze lunch, snacks en alle gerechten die doorlopend verkrijgbaar zijn aangeduid met dit ☺ symbool.

's Avonds bieden we een restaurant-keuken. Bekijk ook ons suggestiebord voor nog meer inspiratie!

Om uw gerechten snel en gelijktijdig te serveren stellen we voor grotere tafels het volgende voor:

- **Vanaf 6 personen:** gelieve maximum 5 verschillende à la carte gerechten te kiezen per gang.
- **Vanaf 8 personen:** gelieve maximum 4 verschillende à la carte gerechten te kiezen per gang. Of bekijk ons uitgebreid groepsmenu, vraag info aan uw kelner.

## Goede afspraken, goede vrienden

- **Huisdieren** laten we niet toe, ook niet op terras. Voor een geleidehond maken we uiteraard een uitzondering.
- We zijn volkomen **rookvrij** (ook het terras), zowel voor conventionele rookwaren als voor de elektronische sigaret. Links aan de achterzijde van het terras (zijde parking en grasveld) is er evenwel een rokerslounge.
- Gelieve uw **laatste bestelling** (uitgezonderd supplementen en desserts) door te geven vóór 20u30 (op zondag vóór 19u30). Want een half uurtje later sluiten we onze keuken.
- **Dranken** zijn te bestellen tot 22u (op zondag tot 21u). Uw kelner zal rond dit tijdstip langskomen mocht u nog iets wensen te bestellen.

## Betalen en Geregistreerd Kassa Systeem

We werken met het Geregistreerd Kassa Systeem. Hierdoor is uw kassaticket tevens uw BTW-bewijs. Per tafel kunnen we slechts één rekening opmaken, dus rekeningen kunnen niet opgesplitst worden. Slechts één exemplaar van het kassaticket kan afgeleverd worden. Het BTW-kassaticket met geregistreerd nummer is geldig als boekhouddocument. Dit impliceert dat wij ook geen bijkomende facturen opstellen.

Betalen kan met Bancontact/ Maestro, Visa, Mastercard of contant. We aanvaarden geen maaltijdcheques, maaltijdchequekaart of overschrijvingen.

## Dank u voor uw vertrouwen en smakelijk!

Bart Lardinois & Mia Clygnet  
*Chef de cuisine & gastvrouw*

Tom, Steven, Wibert, Sofie, Kim, Dylan, Gert & al onze flexi's  
*Bar & bediening*

Sharma, Ana, Maarten, Kristof & Raf  
*Keuken*

Bir  
*Afwas*

Yves  
*Onderhoud*

Mia  
*Onderhoud & decoratie*

## TIPS

- **Zijn de teksten in onze kaart net iets te klein?** We hebben leesbrilletjes ter beschikking. Vraag er gerust één aan uw kelner.
- **Bent u allergisch aan een bepaalde grondstof?** Laat het ons tijdig weten bij uw bestelling. Of vraag uw kelner naar de allergenen informatie.

- **Inspiratie nodig voor een leuk geschenk?** Geef een Nestor cadeaubon (waarde 25 euro)! Hier mee te nemen of online te bestellen via [www.brasserienestor.be](http://www.brasserienestor.be).
- **Heeft u soms wat weinig tijd om zelf te koken?** Dan zijn onze meeneemgerechten op pag. 32 misschien een mooi alternatief!

**NESTOR**

# APERRO

## GIN

Zie ook onze **GIN v/d MAAND** op het suggestiebord!

### **Bombay Sapphire** | 6cl | United Kingdom | 40% € 9,00

De gekende blauwe fles, op basis van de 10 klassieke botanicals waarmee het allemaal begint: amandel, citroenzeste, zoethout, jeneverbes, iriswortel, engelwortel, koriander, kassiebast, staartpeper en paradijsgranen. **Smaak:** Indrukken van kruiden en pepers, met hints van jeneverbes en zeste van citrusvruchten. *We combineren deze gin het liefst met tonics 1 of 6.*

### **Monkey 47 Scharzwald Dry Gin** | 6cl | Duitsland | 47% € 14,90

Gemaakt met maar liefst 47 verschillende handgeplukte botanicals en water uit een lokale bron. Veenbes zou het ingrediënt zijn dat deze gin zo uniek maakt. **Smaak:** In de neus puur jeneverbes. Hierna citrustoetsen en florale aroma's tot zelfs een peperige toets. Om af te sluiten subtiel bitter fruit en een lange finish. *We combineren deze gin het liefst met tonic 1.*

### **6 Moment Gin** | 6cl | België | 40% € 14,90

Het geesteskind van Zornik frontman Koen Buysse. In de start van de ginhype, intussen goed vijf jaar geleden, wordt 6 Moments Gin door zes vrienden op de markt gebracht. Een roze gin met infusie van rozenblaadjes. Een uitgebreide waaier aan botanicals, met een typische zoete afdronk. Het is een toegankelijke en vrouwvriendelijke gin, maar je moet wel fan zijn van deze zoete toetsen. **Smaak:** het hart wordt gevormd door jeneverbessen, in combinatie met engelwortel, koriander, kardemom en liswortel. De warme en zoete tinten worden bekomen met kaneel, zoethout, muskaatnoot, kruidnagel en rozenblaadjes. De citrusinfusie dankt de gin aan zeste van citroen en sinaasappel en het toevoegen van citronella. Ook in de smaakmix vinden we twee pittige botanicals: gember en zwarte peper, maar desondanks drinkt 6 Moments Gin niet brandiger af. *We combineren deze gin het liefst met tonics 1.*

### **Gin Mare** | 6cl | Spanje | 47% € 11,50

Spectaculaire gin geïnspireerd op Midderrandse smaken: Arbequina olijven, basilicum, tijm en rozemarijn. Bevat ook 3 typische botanicals: jeneverbes, koriander, kardemom. **Smaak:** zeer kruidig met aroma van olijven en rozemarijn. *We combineren deze gin het liefst met tonics 2.*

### **Double You Gin** | 6cl | België | 43,7% € 12,10

Een superieure gin met 21 plantaardige en regionale kruiden. Gedistilleerd, gebotteld, gelabeld en verzegeld in Brouwerij & Alcoholstokerij Wilderen. Zoethoutstokje als garnituur. *We combineren deze gin het liefst met tonic 3.*

### **Marula Gin** | 6cl | België | 40% € 12,80

Geïnspireerd op het fenomeen van de dronken olifanten in Afrika beslisten twee Belgische gin-freaks tot het creëren van deze tot driemaal toe, in kleine hoeveelheden, gedistilleerde Gin. Met zeldzame, hand geplukte botanicals zoals koriander, lavendel, appelsien-bloesem en natuurlijk Marula, the forbidden fruit of the elephant tree! *We combineren deze gin het liefst met tonic 5.*

### **Combineer onze gins met één van deze tonics** € 3,30

1. Fever-Tree Premium
2. Fever-Tree Mediterranean
3. Fever-Tree Elderflower
4. Fever-Tree Ginger Ale
5. Fever-Tree Clementine water with Cinnamon
6. Goldberg Yuzu

# THE ULTIMATE APERITIVO

**NIEUW** Bonanto, The Ultimate Aperitivo | 7cl | Spanje | 22%

€ 6,70

Puur, on the rocks.

**NIEUW** Bonanto, The Ultimate Aperitivo | 7cl | Spanje | 22%

€ 10,00

Met een flesje Fever Tree Premium Indian Tonic.



## Over Bonanto

Bonanto is samengesteld door de beste sommelier van Spanje en 2 mixologistas van wereldniveau. De 3 mannen die hierachter zitten, zijn niet de minste.

1 van hen is Marc Alvarez, die sinds jaren een topfunctie bekleedt in de groep van El Bulli. 3 jaar geleden brachten ze hun gin Ginraw op de markt, welke bij ons toen ook verkrijgbaar was. Nu kregen we dezelfde vraag voor hun Bonanto.

Het 3-tal heeft 3 jaar gewerkt aan het product, zowel inhoudelijk als naar uitstraling. Ze gingen op zoek naar een kwalitatief aperitief en kwamen terecht bij een op wijn gebaseerd aperitief waaraan een destillaat van kersen is toegevoegd.

Zonder twijfel wordt deze Bonanto een kwalitatieve meerwaarde in de wereld van de cocktails en aperitieven. Verfrissend aperitief met bitter-zoete smaak en fruitige toets.



## TRENDY

**Famous Ginger** | 40% € 10,80


The Famous Grouse (6cl) + Fever Tree Ginger + ijs en limoen.

**Hierbas de Mallorca "Túnel" Balón** | 30% € 9,30

Hierbas de Mallorca "Túnel" medium dry (6cl) + premium Indian Tonic.  
Anijslikeur afkomstig van het eiland Mallorca.

**Huisbereide Limoncello** | 25% € 9,20

Met Fever-Tree Premium Indian Tonic.



**Yuzu Sake Fizz** | 10,5% € 7,20  
Met witte wijn.

**Yuzu Sake Tonic** | 10,5% € 10,80  
Met Fever-Tree Premium.

## CLASSICS

**Huisaperitief** (crème de Cassis met cava) € 7,00

**Rode Porto** of **Witte Porto** € 5,70

**Rode Martini** of **Witte Martini** € 5,70

**Sherry** (droog) € 5,70

**Kir** (droge witte wijn met crème de Cassis) € 5,70

**Gancia Originale puur** € 5,70

**Pineau des Charentes** € 5,70

**Picon** (6cl) met **witte wijn** (15cl) € 7,70

**Ricard** (6cl) met **flesje plat water** € 7,20

**Pastis Henri Bardouin 45%** met **flesje plat water** € 7,50

**Campari, Pasa, Safari, Pisang, Aperol** (6cl) puur € 6,70

**Aperol** (4cl) met **cava** € 8,90

## CAVA & CHAMPAGNE

### SPAANSE BUBBELS

<b>Glas Cava "Mas D'Ancosa"</b>	€ 6,50
<b>Fles Cava "Mas D'Ancosa"</b>	€ 30,00
<b>Glas Damia Brut Rosat Selección Especial "1637" (Cava rosé)</b>	€ 8,50
<b>Fles Damia Brut Rosat Selección Especial "1637" (Cava rosé)</b>	€ 38,00

### FRANSE BUBBELS

<b>Glas Champagne "Gruet" Sélection Brut</b>	€ 10,50
<b>Fles Champagne "Gruet" Sélection Brut</b> Een zeer lekkere champagne.	€ 51,00

## SOMERSBY CIDER

**Somersby Apple Cider | 33cl | Denemarken | 4,5%** € 4,00

Somersby Cider is een premium cider met een fruitig aroma en een frisse, volle en pure smaak. De verrassend frisse, 'crispy' smaak van Somersby komt het best tot zijn recht wanneer het met ijs wordt geserveerd. Het is het perfecte drankje om samen met vrienden en collega's van te genieten na het werk, op een feestje of gewoon in het weekend. Somersby staat voor een open minded, moderne levensstijl en een relaxte sfeer. Somersby is in Europa erg geliefd onder trendsetters. Dit heeft Somersby te danken aan zijn strak vormgegeven fles, zijn uitnodigende uitstraling en ontspannen en eigentijdse karakter. Somersby Apple Cider wordt gemaakt van puur gegist en ongegist appelsap en bevat geen kunstmatige aroma's of kleur- en geurstoffen. Cheers!



## ALCOHOLVRIJ

<b>The Duchess - Virgin Gin &amp; Tonic</b>   27,5cl   Cape-Town, Zuid-Afrika	€ 6,10
De eerste Gin & Tonic zonder alcohol! Gemaakt met aromatische botanical extracten (gin-extracten, sinaasappelzeste, steranijs, kardemom, kruidnagel, piment) om zo een elegant alternatief te bieden voor alcohol. In tegenstelling tot andere alternatieven bevat The Duchess ook weinig calorieën (slechts 38) door het gebruik van Stevia.	
<b>ICE Tropez 0% ICE</b>   27,5cl	€ 8,20
Een lekkere zoete én alcoholvrije fruitcocktail uit Saint-Tropez gemaakt van druivensap en natuurlijke perzikaroma's. De fles is ontworpen door Christophe Pillet. Een natuurlijk fris en fruitig drankje met een aangename bruis. Een verfrissende beleving. Verfrissend en stijlvol voor iedereen die geen alcohol wil of mag drinken. Geserveerd in een kuip glas met ijsblokjes, zoals ze deze drinken in Saint-Tropez.	
<b>Finley Mojito</b>	€ 3,90
Een mojito maar dan zonder alcohol.	
<b>Finley Spritz</b>	€ 3,90
Smaakt zoals Aperol Spritz, maar dan zonder alcohol.	
<b>Crodino</b>	€ 3,30
<b>Crodino met tonic</b>	€ 5,90
<b>Funny Bitter (Campari-style) met flesje fruitsap</b>	€ 5,90
<b>Funny Tropical (Pasoa-style) met flesje fruitsap</b>	€ 5,90

## VERSE FRUITSAPPEN

<b>Vers geperst appelsiensap</b>	€ 4,90
<b>Vers geperst citroensap</b>	€ 4,40
<b>Vers geperste mix</b>	€ 4,60

# LUNCH

Op woensdag, donderdag en vrijdag-avond van 11u45 tot 14u30 (niet op feestdagen).

## LUNCH DAGSUGGESTIE

Zie suggestiebord	Op woensdag & donderdag	€ 16,50
	Op vrijdag	€ 18,00

## LUNCHMENU

Op woensdag & donderdag	€ 20,50
Op vrijdag	€ 22,00

- o **Tomatenroomsoep**
- o **Dagsuggestie** > zie suggestiebord
- o **Koffie of thee** (Lipton zwarte "Earl Grey" of rozebottel)

---

# SNACKS

Van woensdag tot zaterdag van 11u45 tot 17u30.  
Op zondag en feestdagen van 14u30 tot 17u.

- 🍃 Gerechten vermeld met dit symbool zijn vegetarisch.
- 🍞 Gerechten vermeld met dit symbool serveren we met brood.

🍃 <b>Artisanale kaaskroketten</b>   2 stuks 🍞	€ 13,00
<b>Artisanale grijze Noordzeegarnalen kroketten</b>   2 stuks 🍞	€ 16,50
<b>Duo artisanale kaas- en garnaalkroket</b> 🍞	€ 14,70
🍃 <b>Artisanale spinaziekroketten</b>   2 stuks 🍞	€ 13,00
🍃 <b>Duo artisanale kaas- en spinaziekroket</b> 🍞	€ 13,00
<b>Artisanale geitenkaaskroketten met Gandaham</b>   2 stuks 🍞	€ 14,50
<b>Artisanale seizoenskroketten</b>   2 stuks 🍞	Zie suggestiekaart
<b>Krokant slaatje met Camenbertkroketjes</b> 🍞 🍷	€ 16,30
Met pijnboompitten, croûtons, noten en frambozenvinaigrette.	

### Supplement

Frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree of aardappelrosti's	€ 2,10
--	--------



# RESTO

Verkrijgbaar van 11u45 tot 14u30 en vanaf 17u30 (op zondag vanaf 17u).

🌱 Gerechten vermeld met dit symbool zijn vegetarisch.

🍞 Gerechten vermeld met dit symbool serveren we met brood.

## VOORgerechten\*

\*De naam zegt het al, we serveren deze enkel vóór een hoofdgerecht.

🌱 <b>Verse soep van 't moment</b>	€ 6,90
> Zie suggestiebord	
🌱 <b>Tomatensoep, vers huisbereid met een vleugje room</b>	€ 5,90
🌱 <b>Artisanale kaaskrokot</b>   1 stuk / 2 stuks	€ 6,20 / € 12,40
<b>Artisanale geitenkaaskrokot met Ganda-ham</b>   1 stuk / 2 stuks	€ 6,70 / € 13,40
<b>Artisanale grijze Noordzeegarnalen krokot</b>   1 stuk / 2 stuks	€ 8,00 / € 16,00
<b>Duo artisanale kaas- en garnaalkrokot</b>	€ 14,20
🌱 <b>Artisanale spinaziekrokot</b>   1 stuk / 2 stuks	€ 6,20 / € 12,40
🌱 <b>Duo artisanale kaas- en spinaziekrokot</b>	€ 12,40
<b>Carpaccio van rund</b>	€ 15,00
Met frisse waterkers, olijven, zwarte peper van de molen en parmezaanschaafsel.	
🌱 <b>Warme tomaat met mozzarella en basilicum</b> (uit de oven)	€ 12,00
<b>Extra zachte gerookte zalm</b>	€ 16,50
Met de hand gesneden, vergezeld van waterkers, ajuinsnippers, kerstomaatjes en wasabi-mayonaise.	
<b>Gebakken gepelde tijgerscampi lookboter</b>   5 stuks	€ 16,80
<b>Gebakken gepelde tijgerscampi op Thaise wijze</b>   5 stuks	€ 17,00
Pittige, maar toch zachte, saus op basis van kokosmelk, kokosroom, Thaise gele kerrie en ui.	
<b>Half Canadees kreeftje</b>	€ 19,50
Uit de oven met kruidenboter, lente-ui en zongedroogde tomaatjes.	

# HOOFDgerechten

Serveren we naar keuze met brood, frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree, pasta of aardappelrosti's, tenzij anders vermeld.

## VLEES

<b>Steak tartaar</b>   ±220gr	€ 22,00
Vers gemalen rundvlees, niet geprepareerd, met zijn klassieke garnituren apart geserveerd.	
<b>Mechelse koekoekfilet met saus naar keuze*</b>   België	€ 20,80
100% graangevoerd.	
<b>Kalfstournedos (blank) met saus naar keuze*</b>   ±250gr	€ 27,00
<b>Entrecote Wit-Blauw met saus naar keuze*</b>   ±330gr	€ 25,50
Entrecote is een premium gesneden stuk rundvlees van de dunne lende en heeft een vetrand. Entrecote betekent letterlijk vertaald 'tussen de ribben' en wordt traditioneel gesneden uit het ribgedeelte van het rund.	
<b>Filet Pur Wit-Blauw premium met saus naar keuze*</b>   ±230gr	€ 32,00
Filet pur is een lekker mals stuk vlees, zowat het beste dat het rund te bieden heeft, ook wel runderhaas genoemd.	

### \* Kies uw saus

Bearnaise | Champignonroomsaus | Choronsaus | Licht gebonden vlees(bak)jus | Peperroomsaus | Zuiderse saus (tomaten, ui, paprika, zongedroogde tomaatjes, pijpajuin, olijven en olijfolie) | Aspergeroomsaus (seizoen) | Witloofroomsaus (seizoen) | Kruidenboter

<b>Klein fris slaatje als bijgerecht</b>	€ 1,00
--	--------

## HUISGEMAAKTE BELGISCHE KLASSIEKERS

<b>Dagvers koninginnenhapje</b>	€ 18,00
Vol-au-vent met hoevekip, kipgehaktballetjes en champignons.	
<b>Handgerolde gehaktballetjes</b>	€ 17,00
Met verse tomatensaus en mozzarella, licht gegratineerd.	
<b>Huisbereid stoofvlees</b>	€ 19,50
Zie suggestiekaart.	

## VIS

- Aanrader van de chef: Bouillabaise** € 25,30  
Met zalm, kabeljauw, koolvis, scampi, tongschar, heek, roodbaars, garnalen, aardappel, selder, ui, pijpajuin en tomaatjes, toast en rouille.
- Gratin van vis** € 25,00  
Gegratineerd huisbereid vispannetje: zalm, kabeljauw, roze garnalen, scampi, pladijs en grijze Noordzeegarnalen in een gebonden vissausje met prei en wortel.
- Kabeljauwhaasje** € 27,20  
Met grijze Noordzeegarnaaltjes op een torentje van preipuree en een jus van kreeft en garnalen.
- Kabeljauwhaasje op zuiderse wijze** € 25,20  
Met tomaat, paprika, ui, pijpajuin, champignons, olijven en zongedroogde tomaatjes.
- Gebakken gepelde tijgerscampi op Thaise wijze | 7 stuks** € 23,30  
Pittige, maar toch zachte, saus op basis van kokosmelk, kokosroom, Thaise gele kerrie en ui.
- Gebakken gepelde tijgerscampi lookboter | 7 stuks** € 23,00
- Gebakken gepelde tijgerscampi | 7 stuks** € 23,30  
Met klein fris slaatje en huisbereide verse tartaarsaus.
- Heel Canadees kreeftje 🍤** € 37,00  
Uit de oven met kruidenboter, lente-ui en zongedroogde tomaatjes.

# VERSE PASTA

👍 **Tortelloni** € 19,50

Met ricotta-spinazievulling, tomatensaus en parmezaan.

**Lasagna** € 16,80

Gegratineerde lasagne met bechamel, gehakt, kaas, tomaat, ui, paprika en wortelblokjes.

**Rigatoni al ragù bolognese** € 16,80

Rigatoni is vergelijkbaar met penne, maar is iets groter, geribbeld en aan de uiteinden recht afgesneden. Met gehakt, tomaat, ui, paprika, selder, erwtes en wortelblokjes.

## Supplementen

Portie geraspte Emmental € 1,00

Portie Parmezaanschaafsel € 1,00

## Genieten bij Nestor is goud waard!

joyn

Want met je Joyn klantenkaart spaar je bij ons punten voor heel wat lekkers!

Op je Nestor aanrekening krijg je per Euro één Joyn punt. Die kan je bij een volgend bezoek inruilen voor:

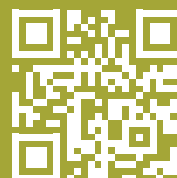
125 punten	=	1 koffie
250 punten	=	1 glas cava Mas d'Ancosa
500 punten	=	1 appeltaart met een bolletje roomijs en koffie
1.000 punten	=	1 fles Indaba Chenin blanc 75cl
1.500 punten	=	1 hoofdgerecht: <b>Kabeljauwhaasje</b> van de suggestiekaart OF <b>Entrecote Wit-Blauw</b> (+/-330gr) met peperroomsaus en frietjes OF <b>Gebakken gepelde tijgerscampi</b>   7 stuks Met klein fris slaatje, huisbereide verse tartaarsaus en frietjes.

### Heb je voldoende punten gespaard en wil je deze inruilen?


Laat het ons aub weten als je je bestelling plaatst.

### Heb je nog geen Joyn klantenkaart?

We geven je er graag één! Of download de **Joyn app** (Apple App St & Google Play) en maak een account aan. Zo heb je Joyn klantenkaart altijd op zak!



# IETS ANDERS?

 Gerechten vermeld met dit symbool serveren we met brood.

**Chili con Pollo** € 16,70

Chili con carne maar dan bereid met kip, geserveerd met tortilla en taco's.

**Carpaccio van rund**  € 22,50

Op een bedje van gesneden ijsbergsla vergezeld van waterkers, olijven, zongedroogde tomaatjes, pijnboomspitten, zwarte peper van de molen en parmezaan schaafsel.

**Extra zachte gerookte zalm**  € 23,20

Met de hand gesneden, vergezeld van waterkers, ajuinsnippers, kerstomaatjes en wasabi-mayonaise.

 **Artisanale kaaskroketten** | 3 stuks  € 18,00

Met frisse groentengarnituur.

**Artisanale grijze Noordzeegarnalen kroketten** | 3 stuks  € 23,00

Met frisse groentengarnituur.

**Krokettenkermis** | 3 stuks  € 20,00

Spinaziekroket, kaaskroket en grijze garnaalkroket met frisse groentengarnituur.

 **Vegetarisch krokettrio** | 3 stuks  € 18,00

1 kaaskroket + 2 spinaziekroketten met frisse groentengarnituur.

 **Spinaziekroketten** | 3 stuks  € 18,00

Met frisse groentengarnituur.

**Artisanale geitenkaaskroketten met Gandaham** | 3 stuks  € 20,00

Met frisse groentengarnituur.

**Artisanale seizoenskroketten** | 3 stuks  Zie suggestiekaart

 **Warme tomaat mozzarella**  € 18,50

Met basilicumpesto en verse basilicum.

## Supplementen

Frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree of aardappelrosti's € 2,10

Brood € 1,20

Huisbereide verse tartaarsaus of verse cocktailsaus € 1,00

Koude sausjes: mayonaise, vinaigrette, Ceasars dressing of tomatenketchup € 0,80

# SLAATJES

 Gerechten vermeld met dit symbool serveren we met brood.

**Cesar salad met warme kipreepjes**  € 19,90


Slamix, tomaat, groene boontjes, maïs, Parmezaan, broodcroutons en Caesar dressing.

**Slaatje met warme geitenkaas en gerookte spekblokjes**  € 19,90

Met rozijntjes, pijnboompitten, noten, zongedroogde, tomaatjes en frambozen vinaigrette.

 **Slaatje met warme geitenkaas**  € 19,90

Met rozijntjes, pijnboompitten, noten, zongedroogde, tomaatjes en frambozen vinaigrette.

 **Slaatje moestuin**  € 15,60

Met verse koude seizoensgroenten.

## Supplementen

Frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree of aardappelrosti's € 2,10

## KINDERGERECHTEN (tot 11 jaar)

Serveren we met frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree of brood, jij kiest zelf!

<b>Kipnuggets</b>   6 stuks	€ 11,50
Met lekkere appelmoes.	
<b>Lange Jan</b>	€ 9,20
2 curryworsten, frikandellen of lange hamburgers. T is maar hoe je het noemt, het is eigenlijk allemaal hetzelfde. Met mayonaise en tomatenketchup.	
 <b>Artisanale kaaskroketjes</b>   2 stuks	€ 13,50
<b>Artisanale garnaalkroketjes</b>   2 stuks	€ 16,50
<b>Krokante visjes</b>   6 stuks	€ 11,50
De enige echte van op tv: Captain Iglo's fish sticks.	
<b>Tagliatelle al ragù bolognese</b>	€ 9,00
<b>Tagliatelle al ragù bolognese met gemalen kaas</b>	€ 10,00
<b>Lasagna</b>	€ 10,00
<b>Prinsen of prinsessen hapje</b>	€ 11,50
Onze dagverse vol-au-vent met hoevekip, kipgehaktballetjes en champignons.	
<b>Gehaktballetjes</b>   3 stuks	€ 10,50
Met tomatensausje.	

### ! Allergenen

#### **Bent u allergisch aan een bepaalde grondstof?**

#### **● Laat het ons tijdig weten bij uw bestelling.**

Ons engagement is om u correct te informeren over het gebruik van allergenen.

Elke dag bereiden wij tientallen gerechten in onze keuken. Het kan echter gebeuren dat tijdens die bereidingen bepaalde ingrediënten met allergenen in contact komen uit andere gerechten.

Kruisbesmetting van allergenen in onze keuken is dan ook nooit 100% uit te sluiten.

De samenstelling van gerechten kan wijzigen. Wij danken u voor uw begrip.

Vraag ernaar aan uw kelner.

# WITTE WIJNEN

🍷 Wijnen vermeld met dit symbool zijn biologisch.

🍇 De druivensoort wordt vermeld bij dit symbool.

## BELGIË

**Souvignier Gris 2016** | 🍇 Souvignier Gris | 75cl € 25,50  
Hagelandse witte wijn, een pareltje van Wijngaard Ten Gaerde, hier in onze buurt.

**Cuvée Lien 2016** | 🍇 Kerner Müller Thurgau | 75cl € 25,50  
Ook een Hagelands pareltje van Wijngaard Ten Gaerde, hier in onze buurt.

## FRANKRIJK

**Muscadet, Domaine des Rallieres AC** | Loire | 🍇 Muscadet | 75cl € 22,00

**Sancerre, Domaine des Clairneaux** | Loire | 🍇 100% Sauvignon Blanc  
| 37,5cl € 21,40  
| 75cl € 39,60

**Chablis AC, Jean-Marc Aujoux** | Bourgogne | 🍇 100% Chardonnay | 75cl € 37,70

**Graves AC, Chateau Les Clauzots** | Bordeaux | 🍇 Sémillon, Sauvignon Blanc | 75cl € 25,00

**Sirius, Bordeaux Sec** | Bordeaux | 🍇 50% Sémillon, 50% Sauvignon Blanc | 75cl € 23,00

**TOP Saint-Veran, Jacques Depagneux** | Bourgogne | 🍇 100% Chardonnay | 75cl € 35,80

**Hauts de Montarels, IGP Côtes de Thongue**  
Pézenas | 🍇 100% Chardonnay, Gerijpt op eiken vaten | 75cl € 23,50

**Caves Saint-Christophe** | Languedoc (Rousillon) | 🍇 Chardonnay  
| Glas € 4,00  
| Karaf 50cl € 13,50  
| Fles 75cl € 20,00

## OOSTENRIJK

**Julius Klein Rustenberg, Grüner Veltliner** | Niederösterreich  
🍇 100% Grüner Veltliner | 75cl € 31,10



## SPANJE

<b>Lignum Blanc, Albet I Noya, D.O. Penedes</b>   Catalunya	
45% sauvignon blanc, 45% Chardonnay, 10% Xarel.lo   75cl	€ 27,80
<b>Villa Narcisa, Javier Sanz, D.O. Rueda</b>   Castilla y León	
50% Verdejo, 50% Macabeo   75cl	€ 31,80
<b>Pazo de Señorans, D.O. Rias Baixas</b>   Galicia   Albariño	
Fles 75cl	€ 41,70
Magnum 150cl	€ 72,00
<b>Viñátigo Vijariego Blanco, D.O. Ycoden-Daute-Isora</b>	
Illetas Canarias   Vijariego blanco	
Fles 75cl	€ 37,70
Magnum 150cl	€ 64,00

## ITALIË

<b>Az. Monte Del Frá, Ca' Del Magro, Custoza Superiore Doc</b>   Custoza	
40% Garganega, 20% Trebbiano Toscano, 15% Incrocio Manzoni, 10% Cortese, 10% Chardonnay-Riesling Italco-Malvasia, 5% Tacai Friulano   75cl	€ 27,60
<b>Tenuta Secolo IX, Pecorino, Colline Pescaresi IGP</b>   Abruzzo	
100% Pecorino   75cl	€ 25,50
<b>Beando</b>   Veneto   100% Pinot Grigio	
Glas	€ 4,40
Karaf 50cl	€ 14,50
Fles 75cl	€ 22,00

## ZUID-AFRIKA

<b>Indaba, Cape Classics</b>   100% Chenin blanc   75cl	€ 22,50
<b>Buiten Blanc, Buitenverwachting</b>   80% Sauvignon Blanc, 10% Chenin, 10% Semillion	
Glas	€ 5,00
Karaf 50cl	€ 16,60
Fles 75cl	€ 24,80

## NIEUW-ZEELAND

<b>Terrace Road</b>   Marlborough   Sauvignon   75cl	€ 32,20
--	---------

## CHILI

<b>Clos des Fous, Locura 1</b>   Terroir de Los Andes   Chardonnay   75cl	€ 35,50
---	---------

# RODE WIJNEN

🍷 Wijnen vermeld met dit symbool zijn biologisch.

🍇 De druivensoort wordt vermeld bij dit symbool.

## FRANKRIJK

**Domaine Saint Amant, Les Clapas** | Côtes Du Rhone

🍇 50% Grenache, 50% Syrah | 75cl € 23,60

**Sirius** | Bordeaux | 🍇 45 % Cabernet Sauvignon, 55% Merlot, Gerijpt op eiken vaten

| 37,5cl € 14,00

| 75cl € 25,00

**Chateau Corconnac, AC Haut-Medoc** | Bordeaux

🍇 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon | 75cl € 35,40

**Domaine La Petite Barde, AC Montagne Saint Emilion** | Bordeaux

🍇 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
| 37,5cl € 13,00

| 75cl € 25,50

**TOP Paul Mas Estate, Pinot Noir Réserve** | Languedoc | 🍇 100% Pinot Noir

Gekoeld op zijn best, maar u kan deze ook verkrijgen aan kamertemperatuur | 75cl € 25,90

**Ch. Trillol - Elevé en fûts de chêne, Corbières** | Languedoc, Roussillon

🍇 39% Grenache, 32% Carignan, 29% Syrah | 75cl € 24,00

**Caves Saint-Christophe** | Languedoc (Roussillon) | 🍇 Cabernet Sauvignon

| Glas € 4,00

| Karaf 50cl € 13,50

| Fles 75cl € 20,00

**Grâce des Anges, AOP Saint Chinian** | Languedoc (Roussillon)

🍇 40% Syrah, 30% Cinsault, 30% Grenache  
Lichte zomerwijn die koud geserveerd wordt, net zoals de Fransen dit doen in het zuiden.

| Glas € 4,90

| Karaf 50cl € 16,50

| Fles 75cl € 24,50

## PORTUGAL

**Rede, Reserva D.O.C. Douro** | Douro

🍇 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 40% Tinta Roriz | 75cl € 25,80

## ITALIË

<b>Vini Menhir, Quota 29</b>   Salento Igt   🍷 100 % Primitivo   75cl	€ 24,50
<b>Abate di Sant Agnese Chianti Classico DOCG</b>   Toscane	
🍷 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino   75cl	€ 27,40
<b>Poggio Ai Santi</b>   🍷 Montepulciano d'Abruzzo	
Glas	€ 4,50
Karaf 50cl	€ 15,00
Fles 75cl	€ 22,50
Magnum 150cl	€ 38,20

## SPANJE

🍷 <b>AN/2, Anima Negra</b>   Vino de la tierra de Mallorca	
🍷 Syrah + Callet + Fogoneu + Mantonegro	
Fles 75cl	€ 48,50
Magnum 150cl	€ 82,50
🍷 <b>Pies Negros, Artuke, D.O.C. Rioja</b>   Abalos	
🍷 Tempranillo + Graciano   75cl	€ 34,40
🍷 <b>Lignum Negre, Albet I Noya, D.O. Penedes</b>   Catalunya	
🍷 Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Merlot, Syrah (11m)   75cl	€ 27,00
<b>Valdueza, Marqués de Valdueza</b>   Mérida Extremadura	
🍷 Syrah + Cabernet Sauvignon   75cl	€ 28,80
<b>Tamiz, Bodegas Reyes, D.O. Ribera del Duero</b>   Castilla Y León	
🍷 100% Tinto Fino (7m)   75cl	€ 29,90
<b>TOP Crianza, Teófilo Reyes, D.O. Ribera del Duero</b>   Castilla Y León	
🍷 100% Tinto Fino (18m)   75cl	€ 46,00

## ZUID-AFRIKA

<b>Excelsior (De Wet Family)</b>   Robertson Vallei   🍷 Cabernet Sauvignon   75cl	€ 24,40
---	---------

## ARGENTINIË

<b>Vistalba Corte C</b>   Mendoza   🍷 78% Malbec, 19% Merlot, 3% Bonarda   75cl	€ 32,40
---	---------

## CHILI

<b>Pura Fe Carmenère, By Antiyal</b>   Maipo Valley   🍷 Carmenère   75cl	€ 41,00
--	---------

# ROSÉ WIJNEN

- 🍷 Wijnen vermeld met dit symbool zijn biologisch.
- 🍇 De druivensoort wordt vermeld bij dit symbool.

## FRANKRIJK

**Rosée de la Grande Barde** | Bordeaux | 🍇 100% Merlot

Glas	€ 4,20
Karaf 50cl	€ 14,00
Fles 75cl	€ 21,00

**Grâce des Anges, AOP Saint Chinian** | Languedoc (Roussillon)

🍇 30% Cinsault, 55% Grenache, 15% Syrah   75cl	€ 24,50
--	---------

## SPANJE

🍷 **Vinyes Roses, Jané Ventura, D.O. Penedès** | Catalunya

🍇 45% Tempranillo, 20% Merlot, 15% Syrah, 20% Sumoll: een rosado met karakter!   75cl	€ 29,60
---	---------

# DESSERTWIJNEN

**Glaasje zoete witte dessertwijn | 10cl**

€ 5,70

**Glaasje Pedro Ximenez, Don PX Gran Reserva 1987 | 10cl**

€ 18,00



## Over Pedro Ximenez

P.X. is de afkorting voor Pedro Ximenez: Pieter Siemens. Druivenstokken die door hem werden achtergelaten in de 15e eeuw in Andalucia werden naar hem genoemd. De Don PX is een voorbeeld in hoeverre men in restsuikergehalte kan gaan met deze druif.

### Vinificatie

Vatrijping van 30 jaar. De druiven worden na de oogst enkele weken te drogen gelegd op matjes en verliezen aan water en winnen aan suikers. Na een persing (idem als olijfolie) start de alcoholische gisting die wordt stopgezet door het toevoegen van zuivere wijnalcohol. Gemuteerde Spaanse wijn.

### Proefanalyse

Diep bruin, zwart van kleur, met een olieachtige consistentie. Het boeket plooit zich alsmat verder open en is een leerschool van geuren op zich. Geuren en smaken van cacao, gedroogde vruchten, karamel, koffie, citrus ... Open, toegankelijk en direct van smaak. De sterke concentratie weet zich toch te verfijnen in structuur door de subtiele fijne structuur van zuren die haast niet merkbaar is. De complexe geuren vinden hun verlengstuk in de mond met een impressionante lange finish. Een winterse restzoete Spaanse wijn voor bij stevige desserts, type chocolade, noten, karamel en gedroogde vruchten.

# DESSERTEN

## IJSKLASSIEKERS

Van Ijsboerke natuurlijk!

<b>Kinderijsje</b>	€ 3,80
1 bolletje vanille-ijs + Smarties.	
<b>Coupe vanille</b>	€ 5,80
<b>Coupe mokka</b>	€ 6,30
<b>Coupe brésilienne</b>	€ 7,30
<b>Dame blanche</b>	€ 6,80
<b>Coupe advocaat</b>	€ 8,10
Met ambachtelijke advocaat: Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas	
<b>Ijskoffie</b>	€ 7,30
Café glacée, met echte koffie.	
<b>Coupe Nestor</b>	€ 9,00
Vanille-ijs, chocoladesaus en ambachtelijke advocaat: Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas.	
<b>Soja hoorntje brésilienne</b>	€ 1,90
Lactosevrij.	

### Supplementen

Extra portie warme fondant chocoladesaus	€ 1,00
Extra portie caramelsaus	€ 1,00
Extra portie ambachtelijke advocaat: Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas.	€ 2,20
Verse slagroom	€ 1,10

## ZOET

<b>Glaasje ambachtelijke advocaat met een toefje slagroom</b>	€ 5,20
Advocaat 14,9° van Den Ouden Advokaat (Sint Niklaas).	
<b>Verwenbordje</b>	€ 6,90
Mini chocomousse, mini crème brûlée, advocaat, slagroom, bolletje vanille-ijs.	
<b>Crème brûlée</b>	€ 7,20
<b>Chocomousse</b>	€ 6,30
<b>Ijsgekoelde nougat</b>	€ 8,50
Op een spiegel van mangopuree.	
<b>Moelleux au chocolat</b>	€ 8,20
Met een bolletje vanille-ijs.	
<b>Passievruchtensorbet</b>   2 bolletjes	€ 7,00
<b>Passievruchtensorbet badend in Cava</b>   1 bolletje	€ 7,00
<b>Appeltaart met vanille-ijs</b>	€ 6,10
Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel.	
<b>Appeltaart met slagroom</b>	€ 6,10
Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel.	
<b>Appeltaart met vanille-ijs en slagroom</b>	€ 7,20
Hagelandse warme appeltaart van bij Erwin de bakker uit Scherpenheuvel.	

---

## VERSE PANNENKOEKEN\*

\*Serveren we enkel tussen 14u30 tot 17u.

<b>Pannenkoek suiker</b>	€ 4,00
<b>Pannenkoek boter, siroop of confituur</b>	€ 5,00
<b>Pannenkoek Eskimo</b>	€ 5,30
Met vanille-ijs.	
<b>Pannenkoek mikado</b>	€ 6,30
Met vanille-ijs en warme fondant chocoladesaus.	

# BIEREN

## BELGISCHE BIEREN OP FLES

<b>Nestor Huispils</b>   25cl	€ 2,60
Deze pils is een blond bier met een lage gisting en een alcoholpercentage van 5%. Het krijgt zijn typische karakter door het gebruik van speciale lagergist en hop van Saaz, die instaat voor de karakteristieke licht bittere smaak van het bier. Aangezien deze pils na een maand al wordt gebotteld, is het een vrij jong bier, dat licht op de tong valt en makkelijk doordrinkt.	
<b>Super 8 Export</b>   33cl	€ 3,30
Trendy retro blond bier. Het is een echt doordrinkbier door zijn relatief laag alcoholgehalte (-4,7%), in combinatie met de droge, extra dorstlessende afdrank.	
<b>Ter Dolen blond</b>   33cl	€ 3,70
Het eerste Limburgs Abdijbier in 1994 gecreëerd op Ter Dolen. Gebrouwen met twee soorten mout en twee edele hopsoorten, hergist op fles. Een volle zacht smaak, een goede dorstlesser.	
<b>Super 8 Blanche (witbier)</b>   33cl	€ 3,30
<b>Ter Dolen bruin</b>   33cl	€ 3,70
Donker Abdijbier van hoge gisting, gebrouwen met drie soorten mout en twee soorten hop. Het bier, hergist op de fles, bevat een goede fruitigheid met een biscuitachtige smaak en lichte karameltoetsen.	
<b>Tongerlo Prior (tripel)</b>   33cl	€ 4,50
<b>Keizer Karel robijn</b>   33cl	€ 4,20
<b>Keizer Karel goud</b>   33cl	€ 4,20
<b>Duvel</b>   33cl	€ 4,00
<b>La Chouffe</b>   33cl	€ 4,10
<b>Tripel Karmeliet</b>   33cl	€ 4,00
<b>1125 Vlierbeek Grand Cru</b>   33cl	€ 4,10
<b>NIEUW</b> <b>Blonde of Saint-Tropez</b>   33cl	€ 5,20
Een heerlijk licht troebel verfrissend biertje uit België. Waar de savoir-faire van een Belgische brouwersmeester de Savoir-Vivre van Saint-Tropez ontmoet. Blonde van Saint-Tropez wordt gebrouwen onder de zorgzame supervisie van meesterbrouwer Alex in de Belgische micro-brouwerij «La Brasserie des Légendes», gevestigd in het hart van een XIII eeuws fort.	
<b>NIEUW</b> <b>Martha</b>   33cl	€ 4,00
Martha werd geboren in de jaren twintig in Heule, een klein maar pittoresk dorpje in België. Ze was dol op bier en ontwikkelde een zeer uniek premium blond recept voor haar favoriete brouwsel. Vandaag leeft haar savoir-faire & traditie nog steeds in haar herinnering. Ze was niet alleen geliefd bij iedereen, maar ze was ook sexy, gek, blij, wild, druk en ruw.	



## TRAPPISTEN

<b>Westmalle Dubbel</b>   33cl	€ 3,90
<b>Westmalle Tripel</b>   33cl	€ 4,40
<b>Orval</b>   33cl	€ 4,50
<b>Chimay Blauw</b>   33cl	€ 4,60
<b>La Trappe Quadrupel</b>   33cl	€ 4,40
<b>La Trappe Tripel</b>   33cl	€ 4,00

## FRUITBIEREN

<b>Kriek Boon</b>   25cl	€ 3,10
<b>Ter Dolen Kriek</b>   33cl	€ 3,70

Ongefilterd bier van hoge gisting met toevoeging van vers kriekensap, gemaakt van één soort mout en tarwe en twee soorten hop. Met een finishing touch van kruiden als koriander en sinaasappelschillen. Het is een zoet fruitbier met een citroenzure toets zonder de echte biersmaak te verloochenen.



**NIEUW** **Liefmans Fruitesse**  
**on the rocks** | 25cl € 3,00

Dit sprankelende aperobier met zijn lichtrode kleur komt helemaal tot zijn recht in het stijlvolle, maar speelse Liefmansglas. Geniet van de frisse & intense smaak van aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen. Parelend, sprankelend én boordevol fruit, wat wil je nog meer om een avondje uit op smaak te brengen? En wat een verfrissend idee om dit drankje on the rocks te serveren...

## ALCOHOLARM BIER

<b>Carlsberg 0,0%</b>   25cl	€ 2,60
------------------------------	--------

# FRISDRANKEN & WATERS

## EXCLUSIEVE WATERS IN NESTOR



### **Evian Pure**

Natuurlijk mineraalwater

33cl	€ 3,50
75cl	€7,00



### **Badoit 1778**

Bron Saint Galmier,  
bruisend mineraalwater

33cl	€ 3,50
75cl	€7,00

## FRUITSAPPEN

<b>Looza Appelsiensap</b>   20cl	€ 2,70
<b>Looza Appelsap</b>   20cl	€ 2,70
<b>Looza ACE Multivruchtsap</b>   20cl	€ 2,70
<b>Looza Tomatensap</b>   20cl	€ 2,70

# LIMONADES

<b>Coca-Cola</b>   20cl	€ 2,60
<b>Coca-Cola Zero Sugar</b>   20cl	€ 2,60
<b>Orangina</b>   20cl Gele limonade.	€ 2,80
<b>7Up</b>   20cl Witte limonade.	€ 2,60
<b>Schweppes Agrum'</b>   25cl	€ 2,80
<b>Schweppes Tonic</b>   25cl	€ 2,80
<b>Gini Bitter Lemon</b>   25cl	€ 2,80
<b>Lipton Ice Tea</b>   25cl	€ 2,60
<b>Gerolsteiner Light Orange</b> (suikervrij)   25cl	€ 2,70
<b>Gerolsteiner Light Citroen</b> (suikervrij)   25cl	€ 2,70

Er was eens de fifties, met zijn doo-wop rock, hoelahoep, Brigitte Bardot-in-bikini en...

*Ritchie*



Lekkere limonade van eigen bodem, lustig op de markt tot laat in de jaren '70. Toen nam Ritchie een lange, deugddoende vakantie en nu staat ie er weer, geüpdatet. Prettig bruisend als de tijd van toen en tegelijk helemaal mee met de 21e eeuw dankzij smaakduo's van nu: sinaasappel met een vleugje vanille, pompelmoes met een scheutje ananas en natuurlijke cola. Ritchie bevat meer sap dan andere limonades, flink minder suiker plus natuurlijke ingrediënten van hoge kwaliteit, zoals daar is: rietsuiker. Je zal het geproefd hebben. Ideaal bij het facebooken, netflixen, spotifyen of na het surfen in het echt. Cool serveren.

<b>Ritchie Orange</b>   27,5cl Met een hint van vanille.	€ 3,40
<b>Ritchie Pompelmoes</b>   27,5cl Met een hint van ananas.	€ 3,40
<b>Ritchie Cola</b>   27,5cl	€ 3,40

# WARME DRANKEN

<b>Espresso koffie MIKO</b>	€ 2,70
<b>Mokka</b> (kleine espresso)	€ 2,70
<b>Cappuccino</b> (met gestoomde melk)	€ 3,00
<b>CappuBEL</b> (met slagroom)	€ 3,20
<b>Décafeiné</b>	€ 2,80
<b>Cappuccino Décaf</b> (met gestoomde melk)	€ 3,10
<b>DécaBEL</b> (met slagroom)	€ 3,40
<b>Latte Macchiato</b> (2/3 melk + 1/3 koffie + melkschuim)	€ 3,20
<b>Latte Déca Macchiato</b> (2/3 melk + 1/3 décafeiné + melkschuim)	€ 3,20
<b>Warme chocolademelk</b>	€ 3,00
<b>Warme chocolademelk met slagroom</b>	€ 3,50
<b>Ook lekker bij uw koffie of choco</b>	
<b>Verwenbordje</b>	€ 6,90
Mini chocomousse, mini crème brûlée, advocaat, slagroom, bolletje vanille-ijs.	

## SPECIALE KOFFIES

<b>Irish Koffie</b> (Whisky "Jameson")	€ 7,70
<b>Hasseltse koffie</b> (Jenever)	€ 5,50
<b>Italiaanse koffie</b> (Amaretto Di Saronno)	€ 7,00
<b>Franse koffie</b> (Cognac "Martell")	€ 8,70
<b>Normandische koffie</b> (Calvados "Boulard")	€ 8,20
<b>Spaanse koffie</b> (Cuarenta Trés 43)	€ 7,70
<b>Cubaanse koffie</b> (Rum "Havana Club")	€ 7,00
<b>Baileys koffie</b>	€ 6,70
<b>Parijse koffie</b> (Grand Marnier)	€ 8,70
<b>Diplomatenkoffie</b> (Den Ouden Advokaat, espresso koffie, slagroom)	€ 7,20



## LATTE MACCHIATO

<b>Macchiato speculoos</b>	€ 3,60
Een latte met een vleugje speculoossiroop. Pure verwennerij!	
<b>Macchiato caramel</b>	€ 3,60
Latte met caramel. Smaakt altijd!	
<b>Macchiato hazelnoot</b>	€ 3,60
Latte met hazelnoot. Zeker eens proberen!	

# THEE

Proef onze "Mighty Leaf" thee en herontdek het oorspronkelijk plezier van theedrinken.

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Organic African Nectar (rooibos)</b>   | € 4,20 |
| Denk aan de vruchtbare tropen en proef het fruit van het verleidelijke continent. Afrikaanse rooibostheebladeren vermengd met tropisch fruit en bloesem.  |        |
| <b>Organic Earl Grey (zwarte thee)</b>  | € 4,20 |
| Perfectie van een klassieke thee. Goudachtige knoppen van rijke organische zwarte theebladeren met een citroenachtige toets door de organische bergamot. Earl Grey zou erg trots zijn op deze thee. |        |
| <b>Green Tea Tropical (groene thee)</b>   | € 4,20 |
| Gladde groene theebladeren harmonieus vermengd met zoete tropische vruchten, alsof men zich op een tropisch eiland bevindt. Antioxidant. Rijke smaak.   |        |
| <b>White Orchard (witte thee)</b>   | € 4,20 |
| Heerlijke meloen en perzik harmonieus vermengd met de delicate smaak van zuivere witte theebladeren uit China.  |        |
| <b>Organic Mint Mélange (muntthee)</b>  | € 4,20 |
| Nieuwe energie dankzij de verfijnde organische muntbladeren van het Marrokaanse Midden-Atlasgebergte. Een mooi afgeronde infusie met zoete, blijvende smaak.  |        |
| <b>Chamomille Citrus (kamilletee)</b>   | € 4,20 |
| Thee om rustig bij neer te gaan zitten en langzaam van te genieten. Kalmerende Egyptische kamillebloempjes met subtiele fruitstukjes.   |        |
| <b>Wild Berry Hibiscus (zonder cafeïne)</b>   | € 4,20 |
| Een levendige en zoete kruiden infusie met hibiscus en een weelderige mix van vlierbessen, bosbessen en aardbeien.  |        |
| <b>Cherry Lemon Green Tea (cafeïne arm)</b>   | € 4,20 |
| Een zachte groene thee met nadrukkelijke toetsen van kers en citroen. Een verfrissend genot voor alle zintuigen.  |        |

# STERK

<b>Huisbereide Limoncello</b>   6cl	€ 5,90
<b>Scotch Whisky "William Lawson's"</b>   6cl	€ 6,20
<b>Irish Whiskey "Jameson"</b>   6cl	€ 7,00
<b>Scotch Whisky "J. Walker Black Label"</b>   6cl	€ 9,20
<b>Whisky "Glenfiddich 12 jaar"</b> (Single malt Scotch Whisky)   6cl	€ 9,00
<b>Single Malt Scotch Whisky "Loch Lomond"</b>   6cl De favoriete whisky van Kapitein Haddock!	€ 8,00
<b>The Famous Grouse</b> (blended Scotch Whisky)   6cl	€ 7,50
<b>Cognac "Martell"</b>   6cl	€ 8,20
<b>Cognac "Martel VSOP"</b>   6cl	€ 10,50
<b>Cointreau</b>   6cl	€ 7,50
<b>Chivas Regal</b>   6cl	€ 8,20
<b>Grand Marnier</b>   6cl	€ 8,20
<b>Cuarenta Trés 43</b>   6cl	€ 6,50
<b>Amaretto Di Saronno</b>   6cl	€ 6,50
<b>Calvados "Boulard"</b>   6cl	€ 7,20
<b>Rum "Havana Club"</b>   6cl	€ 6,00
<b>Rum "Havana Club" Especial</b> (bruin)   6cl	€ 6,50
<b>Jonge jenever "Bols"</b> (ijskoud)   6cl	€ 4,70
<b>Baileys</b>   6cl	€ 6,00
<b>Sambuca "Molinari"</b>   6cl	€ 6,70
<b>Yuzu Sake</b> met ijs   6cl	€ 5,90

# MEENEEMgerechten

Heeft u soms wat weinig tijd om zelf te koken? Maar staat u op lekkere verse bereidingen? Dan zijn onze meeneemgerechten een mooi alternatief!

We verpakken ze in bakjes geschikt voor de magnetronoven, dus makkelijk zelf op te warmen.

**Bestellen?** Bel ons op **016 95 88 84**.

Na een kwartiertje kan u de gerechten meenemen. Afhalen kan van woensdag tot zondag tussen 11u45 en 20u30.

🍃 Gerechten vermeld met dit symbool zijn vegetarisch.

<b>Verse soep van 't moment</b>   1 liter	€ 8,00
<b>Verse tomatensoep</b>   1 liter	€ 6,00
<b>Rigatoni al ragù bolognese</b>	€ 13,00
Rigatoni is vergelijkbaar met penne, maar is iets groter, geribbeld en aan de uiteinden recht afgesneden. Met gehakt, tomaat, ui, paprika, selder, erwten en wortelblokjes.	
<b>Lasagna</b>	€ 13,00
🍃 <b>Tortelloni</b>	€ 15,50
Met ricotta-spinazievulling, tomatensaus en parmezaan..	
<b>Tagliatelle met kip op Thaise wijze</b>	€ 16,50
Pittige, maar toch zachte, saus op basis van kokosmelk, kokosroom, Thaise gele kerrie en ui.	
<b>Gratin van vis met aardappelpuree</b>	€ 20,00
Gegratineerd huisbereid vispannetje: zalm, kabeljauw, roze garnalen, scampi, pladijs en grijze Noordzeegarnalen in een gebonden vissausje met prei en wortel.	
<b>Huisbereid stoofvlees met aardappelpuree</b>	€ 15,50
Bereid met Ter Dolen bruin. Afhankelijk van het seizoen met rundsvlees of konijn. Zie suggestiekaart.	
<b>Dagvers koninginnenhapje met aardappelpuree</b>	€ 14,50
Vol-au-vent met hoevekip, kipgehaktballetjes en champignons.	
<b>Handgerolde gehaktballetjes met aardappelpuree</b>	€ 14,00
Met verse tomatensaus.	
<b>Chili con Pollo met taco's</b>	€ 13,50
Chili con carne maar dan bereid met kip.	
<b>Slaatje met kipreepjes en dressing</b>	€ 15,00
<b>Supplementen</b>	
Brood   2 stuks	€ 1,00
Geraspte kaas	€ 1,00

Deze prijzen zijn enkel geldig om af te halen. Gelieve contant en gepast te betalen voor een snelle bediening.