



NESTOR
LUNCH & DINE

WELKOM BIJ NESTOR



Nestor is de trouwe bediende van het kasteel van Molensloot en wordt in Kuifje's De Schat van Scharlaken Rackham de onverstoorbare butler van kapitein Haddock. Hij staat voor het archetype van de butler: altijd hoffelijk, discreet en toegewijd.

Net als Nestor willen wij u op uw wenken bedienen en laten genieten van onze verfijnde keuken.

In plaats van één butler, staat hier een 20-koppig team om u te verwennen met typisch Belgische gerechten en seizoensgebonden suggesties. **Dagvers bereid met kwaliteits-ingredienten.**

Hoe meer volk, hoe meer vreugd!

Net als op Kuifje's feestjes geldt: hoe meer volk, hoe meer vreugd! En hoe meer moeite wij doen om uw gerechten vers, warm en vooral gelijktijdig op tafel te toveren. Mogen wij u daarom vragen om hier rekening mee te houden:

- **Gezelschap van 6 of meerdere gasten:** kies liefst 5 verschillende gerechten per gang
- Of bekijk ons uitgebreid **groepsmenu**, uw kelner informeert u graag!

Kuifje had altijd het grootste respect voor wie goed werk leverde. Ook wij willen ons team een leefbare werkomgeving bieden en houden ons daarom strikt aan onze openingsuren.

Dat wil zeggen dat u na 20u alleen nog desserts kunt bestellen. Drank bieden wij aan tot 22u, uw kelner zal u op tijd komen vragen of u nog iets wenst te drinken. Dankuwel voor uw begrip!

Goede afspraken, goede vrienden

Ondanks onze liefde voor Bobby zijn huisdieren bij Nestor niet toegelaten, ook niet op het terras.

Alleen voor geleidehonden maken we uiteraard een uitzondering.

Links aan de achterzijde van het terras, aan de kant van de parking en het grasveld, is er een rokerslounge voorzien. Verder is Nestor volkomen rookvrij, ook op het terras.

Kuifje's Nestor staat ook voor betrouwbaarheid, daarom werken wij al lang met een **Geregistreerd Kassa Systeem** – een witte kassa. Die zorgt er wel voor dat we minder flexibel kunnen zijn. Het kassaticket is bijvoorbeeld ook uw BTW-bewijs en we kunnen er maar één exemplaar van afleveren.

Dat betekent dat er per tafel maar één rekening opgemaakt wordt. Omdat het BTW-kassaticket geldig is als boekhouddocument, kunnen wij hiervoor ook geen factuur meer opmaken.

Betalen kan contant of met Bancontact/Maestro, Visa, Mastercard, elektronische maaltijdcheques en consumptiecheques.

Dank u voor uw vertrouwen en smakelijk!

TIPS

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

- o **Inspiratie nodig voor een leuk geschenk?** Geef een Nestor cadeaubon (waarde 25 euro)! Hier mee te nemen of online te bestellen via www.restaurantnestor.be.





APERRO

GIN

Met Schweppes Premium Mixer naar keuze

Nestor Premium Gin (6cl, België, 40%) • € 14

Created by Thomas naar een idee en samenstelling van Bart, Mia, Tom en Steven.
Kruidige gin met accenten van perzik, peer, laurier, rozemarijn, jeneverbes, ...

Bombay Sapphire (6cl, United Kingdom, 40%) • € 13

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.

Gin Mare (6cl, Spanje, 47%) • € 15

Spectaculaire gin geïnspireerd op Mediterraanse smaken: Arbequina olijven, basilicum, tijm en rozemarijn. Bevat ook 3 typische botanicals: jeneverbes, koriander, kardemom.
Smaak: zeer kruidig met aroma van olijven en rozemarijn.

Combineer onze gins met

Schweppes Premium Mixer Original
Schweppes Premium Mixer Hibiscus

TRENDY

Mojito (14,9%) • € 8,50

Dark & Stormy Cocktail (35%) • € 11

Bruine Rum, Ginger beer, limoen, citroen, ijs

Hierbas de Mallorca "Túnel" (30%) • € 11,50

Hierbas de Mallorca "Túnel" medium dry (6cl) + Schweppes Premium Mixer Original.
Anijslikeur afkomstig van het eiland Mallorca.

Huisbereide Limoncello (25%) • € 11

Met Schweppes Premium Mixer Hibiscus

CLASSICS

Apéro Maison (Cava + Crème de Casis) • € 9

Porto Rood of Wit • € 6,50

Martini Rood of Wit • € 6,50

Sherry Dry • € 6,50

Kirr (droge witte wijn met crème de Cassis) • € 7

Gancia Puur • € 6,50

Pineau Des Charentes • € 6,50

Picon witte wijn • € 9

Ricard met flesje plat water • € 8

Pastis Henri Bardouin 45% met flesje plat water • € 9

Campari puur • € 7,50

Pisang puur • € 7,50

Aperol puur • € 7,50

Aperol cava • € 10

CAVA & CHAMPAGNE

Glas Cava Mas D'ancosa • € 7,50

Fles Cava Mas D'ancosa • € 35

Glas Cava Rosé Portium, DO Brut • € 9

Fles Cava Rosé Portium, DO Brut • € 42,50

Glas Champagne Comte Remy de Vaillicourt (Brut) • € 12

Fles Champagne Comte Remy de Vaillicourt (Brut) • € 57,50

ALCOHOLVRIJ

Tanqueray (alcoholvrije gin) (6 cl) • € 13

Met Schweppes Premium Mixer Original

Nona Spritz alcoholvrij (6 cl) • € 13

Met Schweppes Premium Mixer Original

Dark & Stormy Cocktail 0% • € 9

Bruine alcoholvrije Rum, Ginger beer, limoen, citroen, ijs

Martini non-alcoholic Floreale • € 8,50

Schweppes Mojito • € 4,50

Crodino • € 5,50

Crodino + Schweppes Indian Tonic • € 9

Funny Bitter (Campari-style) + flesje fruitsap • € 7,50

Sex on the beach (Passoa-style) + flesje fruitsap • € 7,50

Home made Virgin Mojito 0% • € 8

Munt, limoen, suiker, gemalen ijs

FINGERFOOD VOOR BIJ DE APERO

Garnaalballetjes • € 19

Met rouillemayonaise

Kibbeling • € 15

Met verse tartaar

Krokante kip • € 14

Met currimayonaise

Jalapeñoballetjes • € 15

Met wasabimayonaise

Bordje seranoham • € 19

Met grissini



WATERS

Evian Pure (natuurlijk mineraalwater)

Fles 33cl • € 4

Fles 75cl • € 8,50

Evian Sparkling (bruisend mineraalwater)

Fles 33cl • € 4

Fles 75cl • € 8,50

FRISDRANKEN

Coca-Cola (20 cl) • € 3

Coca-Cola Zero Sugar (20 cl) • € 3

Orangina (20 cl) • € 3,50

Schweppes Agrum (25 cl) • € 3,50

Schweppes Indian Tonic (25 cl) • € 3,50

Gini Bitter Lemon (25 cl) • € 3,50

Lipton Ice Tea (33 cl) • € 4

Gerolsteiner Light Orange (suikervrij, 25 cl) • € 3,50

Gerolsteiner Light Citroen (suikervrij, 25 cl) • € 3,50

Gerolsteiner Light Appel Spritzer (suikervrij, 25 cl) • € 3,50

FRUITSAPPEN

Vers geperst appelsiensap • € 5

Looza Appelsiensap (20 cl) • € 3,50

Looza Appelsap (20 cl) • € 3,50

Looza ACE Multivruchtensap (20 cl) • € 3,50

Looza Tomatensap (20 cl) • € 3,50



BIEREN

Nestor Huispils (25 cl) • € 3

Delvaux (33 cl) • €4,50

Speciaal blond, 8.5% alcohol. Geslaagde combinatie van een robuuste volmondigheid en bloemig aroma.

Het is gebrouwen met zorgvuldig gekozen hopsoorten en een fruitige gist.

Dit geeft een complex fruitig boeket van uitdagende citrus en overheerlijke tropische toetsen.

Super 8 Export (33 cl) • € 4

Tongerlo NOX (33 cl) • € 5

St. Hubertus Tripel Blond (33 cl) • € 5

St. Hubertus Wit (33 cl) • € 5

Fourchette (33 cl) • € 5

Fourchette werd geboren uit het beste van twee werelden: de geraffineerde, verfijnde smaak van topchefs en de kennis en de passie van 6 generaties meesterbrouwers. Fourchette is heerlijk bij allerlei gerechten.

Lindemans Kriek (25 cl) • € 3,50

Kriek Boon (25 cl) • € 4

Duvel (33 cl) • € 5

La Chouffe (33 cl) • € 5

Tripel Karmeliet (33 cl) • € 5

1125 Vlierbeek Grand Cru (33 cl) • € 5

Westmalle Tripel (33 cl) • € 4,50

Orval (33 cl) • € 5

Chimay Blauw (33 cl) • € 5

Carlsberg 0,0% (25 cl) • € 3,50

Sportzot 0,4% (33 cl) • € 5

Sportzot is het eerste alcoholvrije speciaalbier met smaak in België.

Als basis wordt de bekende Brugse Zot blond gebruikt, die gebrouwen is met 4 verschillende moutsoorten en 2 aromatische hopvariëteiten.



Two golden-brown croquettes, likely made of fish or shrimp, are the main focus of the dish. They are served on a bed of fresh green salad, garnished with a slice of tomato and a wedge of lemon. A dusting of black pepper is scattered across the plate.

€ 6,50
 € 21,50
 € 22,50

FRIGORIFERANTI
 Coca Cola
 Coca Cola Zero Sugar
 Orangina
 Schweppes Light
 Schweppes Diet
 Light
 Diet
 Diet
 Diet

€ 5,50
 € 7,50
 € 6,50

WATERS
 Evian Pure
 Evian Sparkling

€ 5,50
 € 12,50
 € 2,50

Kriek
 Duvel
 La Chouffe
 Tripel Karmeliet
 1125 Vln Beek Grand
 Westmalle Tripel
 Orval
 Chimay Blauw
 Carlsberg 0.0%
 Sportzot 0.0%

RESTO

Van 11u30 tot 14u30 en van 17u00 tot 20u00

VOORGERECHTEN

KOUD

Nestor's garnaalcocktail • *Dagprijs*

Grijze garnalen • huisbereide cocktailsaus

Rundscarpaccio • € 20

Waterkers • pijnboomspitten • olijven • zongedroogde tomaatjes
• Parmezaanse kaas • truffelmayo garnituur

WARM

Mini Bouillabaisse • € 18

Toast en verse rouille

Soep van het moment • *Zie suggestiekaart*

Duokroketten artisanaal (kaas + garnaal) • € 18 (2 stuks)

Garnaalkroketten artisanaal • € 10 (1 stuk) / € 20 (2 stuks)

Scampi "Haddock" • € 22

Thaise kerrie • gember • citroengras • kokosmelk • kokosroom

Scampi a la Plancha • € 20

Met fris slaatje • verse tartaarsaus

Escargots "lookboter" • € 13 (6 stuks) / € 26 (12 stuks)

Boter • look • ui • peterselie • bieslook

VEGGI

Tomaat Burrata Caprese-style • € 18

Kaaskroketten artisanaal • € 8 (1 stuk) / € 16 (2 stuks)

Tomaat-mozzarella-basilicum kroketten • € 8 (1 stuk) / € 16 (2 stuks)

Geserveerd met portie brood



HOOFDGERECHTEN

VLEES

Argentijnse Rib-eye (350gr) • € 33

Supermals, mooi vetdooraderd en zeer smaakvol • fris slaatje

Filet pur (250gr) • € 39

Belgische witblauw • mals als boter, top in zijn categorie • fris slaatje

Hereford Steak (250gr) • € 26

Met fris slaatje

Gevulde Mechelse koekoek filet • € 28

Gehakt • chorizo • champignon • tomaat • fris slaatje
Bereidingstijd 30'

Steak tartaar • € 27

Met fris slaatje

Vol au vent • € 26

Met fris slaatje

Balletjes in tomatensaus • € 23

Geserveerd met portie frietjes, kroketjes, krieltjes,
verse aardappelpuree, rijst, pasta of brood, tenzij anders vermeld

Supplementen

Saus • + € 3,50

Kruidenboter met look

Peperroom

Béarnaise

Zuiderse saus

Aspergeroomsaus (seizoen)

Witloofroomsaus (seizoen)

Tomatenslaatje • + € 6

Mini tomaatjesmix • bieslook • basilicum

Fris slaatje • + € 3

Met honing-mosterd dressing

VIS

Bouillabaisse • € 32

Toast en verse rouille

Kabeljauwhaasje Nestor * signature dish *** • € 33**

Jus van kreeft en garnalen • grijze garnalen • preipuree

Kabeljauwhaasje Zuiders • € 30

Tomaat • ui • paprika • champignons • zongedroogde tomaatjes • lente-ui • olijven

Scampi "Haddock" • € 29

Thaise zachte kerrie • gember • citroengras • kokosmelk • kokosroom

Scampi a la Plancha • € 27

Fris slaatje • potje tartaarsaus

Vispannetje • € 30

Tomaat garnaal • *Dagprijs*

Grijze garnalen • huisbereide cocktailsaus

Geserveerd met portie frietjes, kroketjes, krieltjes,
verse aardappelpuree, rijst, pasta of brood, tenzij anders vermeld

Supplementen

Tomatenslaatje • + € 6

Mini tomaatjesmix • bieslook • basilicum

Fris slaatje • + € 3

Met honing-mosterd dressing

MOSSELEN (seizoen)

Natuur • € 27

Witte wijn • € 29

Lookroom • € 29

Chef • € 30

Geserveerd met mosselsaus en portie frietjes of brood

SALADES & WAT ANDERS

Warme geitenkaas met spekreepjes • € 22

Rucola • rauwkostmengeling • notenmengeling • rozijnen • frambozenvinaigrette

Rundscarpaccio • € 25

Waterkers • pijnboompitten • olijven • zongedroogde tomaatjes •
Parmezaanse kaas • truffelmayo

Garnaalkroketten artisaan • € 27 (3 stuks)

Met fris slaatje

Krokettenkermis • € 23 (3 stuks)

1 kaas-, 1 garnaal- en 1 tomaat-mozzarella-basilicumkroket met fris slaatje

Tagliatelle op zuiderse wijze met Seranoham • € 24

Tomaat • ui • paprika • champignons • zongedroogde tomaatjes • lente-ui • olijven
Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Tagliatelle scampi "Haddock" • € 29

Thaise zachte kerrie • gember • citroengras • kokosmelk • kokosroom
Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Geserveerd met portie brood

Liever met frietjes, kroketjes, krieltjes,
verse aardappelpuree, rijst of pasta? • + € 3

VEGGI

Tagliatelle op zuiderse wijze met Buratta • € 26

Tomaat • ui • paprika • champignons • zongedroogde tomaatjes • lente-ui • olijven
Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Warme geitenkaas • € 22

Rucola • rauwkostmengeling • notenmengeling • rozijnen • frambozenvinaigrette

Kaaskroketten artisaan • € 22 (3 stuks)

Met fris slaatje

Tomaat-mozzarella-basilicumkroketten • € 22 (3 stuks)

Met fris slaatje

Geserveerd met portie brood

Liever met frietjes, kroketjes, krieltes,
verse aardappelpuree, rijst of pasta? • + € 3

VEGAN

Tagliatelle op zuiderse wijze • € 20

Tomaat • ui • paprika • champignons • zongedroogde tomaatjes • lente-ui • olijven
Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Moestuin • € 16

Frisse rauwkost • krieltes • tomaatjes • basilicumvinaigrette

Geserveerd met portie brood

Liever met frietjes, kroketjes, krieltes,
verse aardappelpuree, rijst of pasta? • + € 3

KIDS

Mosselen natuur (seizoen) • € 21

Steak natuur • € 21

Garnaalkroketten • € 22 (2 stuks)

Kaaskroketten • € 18 (2 stuks)

Duokroket (kaas + garnaal) • € 20 (2 stuks)

Pasta bolognaise • € 13,50 (klein) / € 19 (groot)

Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Vol au vent • € 19

Balletjes in tomatensaus • € 16

Kipkrokantjes • € 15

Kids ijsje (1 bol) • € 4,50

Kies uit vanille of mokka

Pimp uw gerechten met volgende extra's

Geraspte Emmental • + € 1,50

Parmezaanschaafsel • + € 1,50

**Mayonaise, honing-mosterd dressing,
frambozenvinaigrette, tomatenketchup** • + € 1

**Verse tartaar, verse cocktail,
wasabimayonaise, rouillemayonaise** • + € 1,50

Appelmoes • + € 2

Brood (2 stuks) • + € 1,50



WIJNEN

WITTE WIJNEN

🍷 Wijnen met dit symbool zijn biologisch

🍷 De druivensoort wordt vermeld bij dit symbool

Chardonnay & Pinot Noir, Haute Cabrière, Franschhoek | Zuid-Afrika

🍷 Chardonnay, Pinot Noir

Deze witte wijn uit Zuid-Afrika is een uitnodigende combinatie van Chardonnay met Pinot Noir. De Chardonnay druif introduceert de elegantie en Pinot Noir de intensiteit en volheid. Men proeft elegante fruiten zoals witte nectarine, lychee en rood fruit. Allen in een uitstekende balans met elkaar.

Glas • € 6,50

Karaf 50cl • € 21

Fles 75cl • € 30

Pinot Grigio, Azienda Agricola Altùris, Friuli DOP | Italië

🍷 100% Pinot Grigio

Een verfijnd boeket, breed en complex, met hints van tropisch fruit, citrus, hooi, broodkorst en geroosterde amandelen typisch voor deze druif. De smaak draagt de aroma's uit en is intens, vol en fruitig. Een opmerkelijke elegantie en plezierigheid.

Glas • € 7,50

Karaf 50cl • € 24

Fles 75cl • € 35

Sauvignon Blanc "Classique" Luc Pirlet, Pays d'Oc IGP | Frankrijk

🍷 Sauvignon Blanc

Witte wijn met mooie frisse citrus toetsen.
Goed passend bij al onze vis of scampigerechten.

Glas • € 6

Karaf 50cl • € 19,50

Fles 75cl • € 28,50

Chardonnay, Cascina Ghercina, Piëmonte DOC | Italië

🍷 100% Chardonnay

Stevige, maar toch ook een elegante wijn. Aroma's van peren, abrikozen en banaan met lichte kruidige hint. Een mooie frisse afdronk.

Fles 75cl • € 27

Grüner Veltliner 'Singing' Laurenz und Sofie, Niederösterreich | Oostenrijk

🍷 100% Grüner Veltliner

Deze Singing Grüner Veltliner heeft in de neus aroma's van appel, peer, citrus en een typische Veltliner kruidigheid. Een zachte, levendige en fruitige wijn, die in de mond 'zingt'.

Fles 75cl • € 32,50

Aotearoa 'Sauvignon Blanc', Marlborough | Nieuw-Zeeland

🍷 100% Sauvignon Blanc

De Sauvignon Blanc is de belangrijkste druif voor Nieuw-Zeelandse wijnen. De neus geurt naar limoen en pompelmoes. De aanzet is zeer intens en fruitig met een mooie mineralige toets.

Fles 75cl • € 38,50

Garnacha Blanca 'Nativa', Care, Cariñena DO, Aragon | Spanje

🍷 100% witte Garnacha

Helderwitte wijn met een strogele kleur. In de neus een breed scala aan bloemen, nuances van aromatische kruiden, citrus en tonen van gerijpt exotisch fruit. Een volle wijn, met een olieachtige structuur en een evenwichtige balans en elegante afdronk.

Fles 75cl • € 27

RODE WIJNEN

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

Cabernet Sauvignon, Maître Sommelier, Pays d'Oc IGP | Frankrijk

🍇 100% Cabernet Sauvignon

Volle, rode wijn met veel fruit.

Glas • € 6

Karaf 50cl • € 19,50

Fles 75cl • € 28,50

Salvatore Lilli, Montepulciano D'abruzzo DOC, Abruzzo

| Italië

🍇 100% Montepulciano

Krachtig, diepgekleurd rood met een intens fruitig bouquet.
Aroma's van rode bessen, kersen en viooltjes.

Glas • € 7

Karaf 50cl • € 22,50

Fles 75cl • € 32,50

Pinot Nero, Altùris, Venezia Giulia IGP, Friuli | Italië

🍇 100% Pinot Nero

Een subtiel en delicaat aroma van rode bessen, vooral rode aalbes, ook braambessen en frambozen. Zeer zacht in de mond vergezeld van een geweldige balans, rijkdom en elegantie. Ook fris verkrijgbaar.

Fles 75cl • € 33

Panamera, 'Cabernet Sauvignon', California | USA

🍷 100% Cabernet Sauvignon

In de neus aroma's van rood fruit en vanille. In de mond vol, rijp en krachtig met een lange, zachte afdronk.

Fles 75cl • € 36

La Petite Barde, Bordeaux, Montagne St-Emilion AC | Frankrijk

🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Een soepele, drinkklare rode wijn met een lichte vanilletoets.

Fles 37,5cl • € 16

Fles 75cl • € 29

Domaine de la Janasse, Côtes du Rhone | Frankrijk

🍷 40% Grenache, 20% Mourvedre, 20% Carignan, 15% Syrah, 5% Cinsault

Door de mooie structuur ontwikkelt deze Côtes-du-Rhône tonen van vers fruit (rijpe aardbeien) met een vleugje drop.

Fles 75cl • € 39

Fattoria Le Pupille, Morellino Di Scansano DCG, Toscane | Italië

🍷 85% Sangiovese, 10% Alicante en 5% Malvasia Nera

De geur van rode bessen, rozemarijn en een aroma dat ons herinnert aan Maremma. De basis is stevig en wordt in evenwicht gehouden door een goede zuurtegraad. Een langaanhoudende wijn, sappig en met mooie versmolten tannines. Een wijn die te danken is aan zijn land, maar met een stijl die wereldwijd wordt gewaardeerd.

Fles 75cl • € 37,50

Primitivo di Manduria DOC, Cignomoro, Puglia | Italië

🍷 100% Primitivo

De wijn heeft een intens robijnrode kleur. In de neus complexe aroma's van zwartfruit en hints van mineralen die het glas uit stuiven. In de mond is het een imposante wijn met warmte, diepgang en een lange afdronk.

Fles 75cl • € 44

Mario del Conte, Appassimento', Puglia IGP | Italië

🍷 Een blend van Merlot, Primitivo en Negroamaro

Prachtige donkere rode kleur. Door de rijping geeft de wijn karakteristieke tonen van rijp en gedroogd zwart fruit, maar ook chocolade, specerijen en rozijnen.

In de mond fruitig en kruidig met een mooie tannine structuur die zorgt voor een lange afdronk. Lekker bij rood vlees.

Fles 75cl • € 32

Arnim Family Reserve Franschoek | Zuid-Afrika

🍷 75% Shiraz, 25% pinot noir

Fles 75cl • € 39,50

Finca Egomei, 'Carpess', Rioja DOC | Spanje

🍷 100% Tempranillo

Aroma's van wild fruit (zwart en rood), pittige tonen vanille en kaneel. In de mond krachtig en smakelijk. Een wijn met volwassen tannines en een lange afdronk.

Fles 75cl • € 29



ROSÉ & DESSERT WIJNEN

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

Gris De Nuit, Maître Sommelier, Pays d'Oc IGP | Frankrijk

🍷 100% Pinot Gris

Wijn met een frisse en volle smaak. Licht rosékleurig.

Glas • € 6

Karaf 50cl • € 19,50

Fles 75cl • € 28,50

Glaasje zoete witte dessertwijn

10cl • € 6,50

Glaasje Porto Burmester 10 years, Porto Tawny

10cl • € 14,50



NAGERECHTEN

IJSJES

Met Belgisch ijsroom, van Ijsboerke natuurlijk

Coupe (2 bollen) • € 7

Kies uit vanille of mokka

Dame blanche • € 9

Vanille • warme chocoladesaus

Coupe brésélienne • € 9

Mokka • caramel • nootjes

Coupe advocaat • € 10,50

Vanille • advocaat

Coupe Nestor • € 11,50

Vanille • advocaat • warme chocoladesaus

Café glacé • € 9

Mokka • koffie

Sorbet • € 8

2 bolletjes: mango-passievrucht & limoen
Glutenvrij & lactosevrij

Sorbet van het huis • € 10

1 bolletje mango-passievruchtsorbet badend in cava
Glutenvrij & lactosevrij



HIGHLY LEAF TEA
 Organic African Nectar
 Organic Earl Grey
 Green Tea Tropical

White Orchard
 Organic Mint Mélange
 Chamomille Citrus
 Wild Berry Hibiscus
 Lemmer Ginger

Cubaanse koffie
 Parijse koffie
 Diplomatenkoffie

€ 8,00

We werken met het Gersteg...
 Per tabel kunnen we slui...
 len kan met Ban...

DESSERTS

Glaasje ambachtelijke advocaat + toefje slagroom • € 8

Advocaat 14,9° van Den Ouden Advokaat (Sint Niklaas)

Verwenbordje • € 8

Mini chocomousse • mini crème brûlée • advocaat • slagroom • bolletje vanille ijs

Hagelandse warme appeltaart • € 7,50

Met bolletje vanille ijs

Crème brûlée • € 8

Chocolademoelleux • € 11

Met bolletje vanille ijs

Pimp uw nagerechten met volgende extra's:

1 bol vanille-ijs • + € 3

1 bol mokka-ijs • + € 3

Portie warme fondant chocoladesaus • + € 1

Portie caramelsaus • + € 1

Portie ambachtelijke advocaat • + € 3,50

Den Ouden Advokaat uit Sint-Niklaas

Verse slagroom • + € 1,50



KOFFIES

Espresso koffie MIKO • € 3,50

Mokka (kleine espresso) • € 3,50

Cappuccino (met gestoomde melk) • € 4

CappuBEL (met slagroom) • € 4

Décaféiné • € 3,50

Cappuccino Décaf (met gestoomde melk) • € 4

DécaBEL (met slagroom) • € 4

LATTE'S & CHOCOMELK

Latte Macchiato • € 4

2/3 melk + 1/3 koffie + melkschuim

Latte Déca Macchiato • € 4

2/3 melk + 1/3 décaféiné + melkschuim

Macchiato speculoos • € 4,50

Een latte met een vleugje speculoosiroop

Macchiato caramel • € 4,50

Latte met caramel. Smaakt altijd!

Macchiato hazelnoot • € 4,50

Latte met hazelnoot. Zeker eens proberen!

Warme chocolademelk • € 3,50

Warme chocolademelk met slagroom • € 4



MIGHTY LEAF THEE

Organic Earl Grey (zwarte thee) • € 4,50

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.

Green Tea Tropical (groene thee) • € 4,50

Gladde groene theebladeren harmonieus vermengd met zoete tropische vruchten, alsof men zich op een tropisch eiland bevindt. Antioxidant. Rijke smaak.

White Orchard (witte thee) • € 4,50

Heerlijke meloen en perzik harmonieus vermengd met de delicate smaak van zuivere witte theebladeren uit China.

Organic Mint Mélange (muntthee) • € 4,50

Nieuwe energie dankzij de verfijnde organische muntbladeren van het Marrokaanse Midden-Atlasgebergte. Een mooi afgeronde infusie met zoete, blijvende smaak.

Chamomille Citrus (kamillethee) • € 4,50

Thee om rustig bij neer te gaan zitten en langzaam van te genieten. Kalmerende Egyptische kamillebloempjes met subtiele fruitstukjes.

Wild Berry Hibiscus (zonder cafeïne) • € 4,50

Een levendige en zoete kruiden infusie met hibiscus en een weelderige mix van vlierbessen, bosbessen en aardbeien.

Organic Tumeric Ginger • € 4,50

Een mooie mengeling van kruiden met de uitgesproken aroma van warme gember en aardse kurkuma, opgefleurd door afkoelende munt en zoete kaneel en kardemom.



St. Hubertus
 Fourche
 Lindentarte Kr
 Kriek Boon
 Duvel
 La Chouffe
 Tripel Karmel
 1125 Vliebeel
 Westmalle Tr
 Orval
 Chimay Blaux
 Carlsberg 0,0
 Sportzoo 0,4%
 WATERS
 Ean Pure
 Ean Sparkl
 FRISORAN
 Coca-Cola
 Coca-Cola Z
 Orangina
 Schweppes
 Schweppes
 Gini Bitter
 Lipton Ice
 Gerolstein
 Gerolstein
 Gerolstein
 VIERS FRI
 Viers Rode

GEESTRIJKE KOFFIES

4cl alcohol, espresso koffie en een laagje slagroom

Irish koffie (Whisky "Jameson") • € 9

Hasseltse koffie (Jenever) • € 6,50

Italiaanse koffie (Amaretto Di Saronno) • € 8

Franse koffie (Cognac "Martell") • € 10

Normandische koffie (Calvados "Boulard") • € 9,50

Spaanse koffie (Cuarenta Trés 43) • € 8

Cubaanse koffie (Rum "Havana Club") • € 8

Parijse koffie (Grand Marnier) • € 10

Diplomatenkoffie (Den Ouden Advokaat) • € 8,50



STERK

6cl alcohol

Huisbereide Limoncello • € 7

Scotch Whisky "William Lawson's" • € 7

Irish Whiskey "Jameson" • € 8

Whisky "Glenfiddich 12 jaar" • € 10

Single malt Scotch Whisky

Single Malt Scotch Whisky "Loch Lomond" • € 9

De favoriete whisky van Kapitein Haddock!

Cognac "Martell" • € 9

Cognac "Martell VSOP" • € 11,50

Grand Marnier • € 9

43 Cuarenta Y Tréso • € 7,50

Amaretto Di Saronno • € 7,50

Calvados "Boulard" • € 8

Rum "Havana Club" • € 7

Rum "Havana Club" Especial (bruin) • € 7,50

Jonge jenever "Bols" (ijskoud) • € 5,50

Sambuca "Molinari" • € 7,50

Hierbas de Mallorca "Tunel" • € 7,50

Anijslikeur afkomstig van het eiland Mallorca

TAKE-AWAY

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.

Ons huidig aanbod kan u terug vinden op onze website
www.restaurantnestor.be waar u ook makkelijk uw
bestelling kan plaatsen.

Of bel ons op **016 95 88 84**.