

Voorgerechten

Bruschetta's (4 stuks) 10,00

• Gerookte zalm en forel

Met komkommer en crème fraîche.

• Geitenkaas en gegrilde groente (v)

Met honing-mosterddressing.

Biersuggesties: St. Bernardus Wit / Brugge Tripel

Plankje Brood (v) 4,75

Met aioli & tapenade.

Soep van de Dag 5,50

Wisselende huisgemaakte soep. Geserveerd met brood.

Witloofsalade (v) 8,50

Met witte en rode lof, granaatappel, blauwe kaas, venkel en granaatappeldressing.

Biersuggesties: Texels Skuumkoppe / Saison Dupont

Boerenkipsalade 11,00

Met geplukte kip, gegrilde groenten, geitenkaas, quinoa, walnoten en honing-mosterddressing.

Biersuggesties: Barbär / Gouden Carolus Ambrio

Meloen met Ham 9,50

Met tijm-honingsaus.

Biersuggesties: IJwit / 5 Dollar \$shake

Garnalen met Avococrème 10,50

Met kappertjes en gepekeld ui.

Biersuggesties: La Trappe Tripel / Westmalle Tripel

Garnalenkroket 9,00

Belgische handgemaakte garnalenkroket.

Met brood, aioli, gefrituurde peterselie en citroen.

Biersuggestie: Rodenbach Grand Cru

Kaaskroket (v) 7,00

Belgische handgemaakte kaaskroket.

Met brood en Limburgse mosterd.

Biersuggestie: Chimay Tripel

Runderkroket 8,00

Belgische handgemaakte runderkroket.

(in Westmalle Dubbel gegaard rundvlees)

Met brood en Limburgse mosterd.

Biersuggestie: Westmalle Dubbel

Hoofdgerechten

Vlaamse Stoverij 17,50

Rundvlees gestoofd in Westmalle Dubbel.

Geserveerd met een salade en Vlaamse frites*.

Biersuggesties: Westmalle Dubbel / Achel 8 Bruin

Vlaamse Reuzenburger 15,50

Burger van Belgisch Blauw rund (200 gr) met bacon, trappistenkaas en in bier gestoofde uien. Geserveerd met Vlaamse frites*.

Biersuggesties: Oesterstout / Delirium Nocturnum

Duivelse Burger 15,50

Burger van Belgisch Blauw rund (200 gr) met avococrème, gepekeld ui, sla en chipotle mayonaise.

Geserveerd met Vlaamse frites*.

Biersuggesties: Troubadour Magma / Thai Thai Tripel

Vegaburger (v) 13,50

Burger van bloemkool en kikkererwten met gegrilde paprika, zoete aardappel chips en harissa mayonaise.

Geserveerd met Vlaamse frites*.

Biersuggesties: Deugniet / Saison 1858

Gentse Waterzooi / Vispannetje 18,00

Met zalm, kabeljauw, garnalen, schelpdieren, venkelroom en citroen. Geserveerd met brood.

Biersuggesties: Duvel / Tripel Karmeliet

Trappisten Kaasfondue (v) 16,50

Geserveerd in brood en met crudité van groenten.

Biersuggesties: St. Feuillien Grand Cru / Satan Gold

Steak Frites 21,50

Entrecote met Vlaamse frites*.

Biersuggesties: Grotten Santé / St. Bernardus Prior 8

Onglet de Boeuf 17,50

Longhaas (180 gr) geserveerd met uiencompote, biersaus en rosevalaardappel.

Biersuggesties: Floreffe Dubbel / Zundert 8

Piepkuiken 15,50

Heel piepkuiken uit de oven.

Geserveerd met rosevalaardappel en seizoensgroenten.

Biersuggesties: St. Feuillien Tripel / Guldenberg

Vlaamse Frites* 3,50

Met mayonaise.

*Onze frites worden gebakken in ossewit.

(v) Vegetarisch

Nagerechten

Vruchtenmousse 8,50

Geserveerd in krokante Belgische witte chocolade

Citroen Cheesecake 7,00

Bier Floater 7,00

Vanille roomijs met Mort Subite Kriek of Cuvée du Château.