

# DINER

VOOR

## BROOD

Breekbrood geserveerd met roomboter,  
kruidenboter, huisgemarineerde olijven,  
zeezout en olijfolie

voor 2 personen € 5,50

voor 4 personen € 7,75

## PITTIGE POMPOENSOEP

€ 5,50

Huisgemaakte soep met creme fraiche,  
geserveerd met croutons

## BOSPADDENSTOELENSOEP

€ 6,00

Heldere paddenstoelensoep met  
bospaddenstoelen, dille en rabarber,  
geserveerd met croutons

## KWARTEL

€ 8,00

Gekonfijte kwartelboutjes met mini  
trostomaatjes, knolselderijtruffel-  
puree en een saus van sinaasappel

## TONIJN

€ 9,50

Rauwe tonijn met olijfolie, limoen en  
zwarte peper. Geserveerd met wasabi-ijs  
en lamsoor

**ALLERGIE OF DIEETWENS?  
MELD HET ONS ZODAT WIJ HIER REKENING  
MEE KUNNEN HOUDEN!**

- TARTAAR VAN POMPOEN** 🍃 € 7,50  
Geroosterde pompoentartaar met hazelnootpraline, truffelpoeder en een Parmezaankoekje
- TARTAAR** € 12,50  
van 'onze' biefstuk ossenhaas met gerookt eigeel, lente-ui en een saus van soja, chili, honing en citroen, geserveerd met een Parmezaankoekje
- ROMANESCO** 🍃 € 8,00  
uit de oven met kastanjes, gepofte quinoa en een puree van knolselderij en truffel
- TEMPURA** 🍃 € 7,00  
van enoki, aubergine en nori, geserveerd met sojaboontjes, wakame en huisgemaakte pittige saus
- ZALM** € 10,50  
Lauwwarme huisgerookte zalm met pistache crumble en basilicumcreme

# DINER

## HOOFD VLEES

**PEKELVARKEN** € 14,50

met paddenstoelen, appel, koolrabi creme,  
zoete aardappelpuree en vishouillon

*Biersuggestie: Brand Blond*

**BUIKSPEK** € 18,00

Malse buikspek met krokante korst, met  
doperwtjes, sojaboontjes, puree van zoete  
aardappel en een saus van honing en peer,  
appel en frambozen siroop

*Biersuggestie: Triple d'Anvers*

**LAMSSTOOF** € 15,50

Huisgemaakte lamsstoof geserveerd met  
couscous, rozijntjes, yoghurt-muntsaus  
en naanbrood

*Biersuggestie: La Trappe Dubbel*

**RAW BEEF (honderdtachtig gram)** € 22,50

Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd  
in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

*Biersuggestie: Affligem Dubbel*

**RAW BEEF (tweehonderdzeventig gram)** € 32,50

Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd  
in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

**RAW BEEF OELEK (honderdtachtig gram) € 23,00**  
Pittige biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd  
in de jus. Met brood, frietjes en tomaten-  
komkommersalade

*Biersuggestie: Brand IPA*

**RAW BEEF OELEK (tweehonderdzeventig gram) € 33,00**  
Pittige biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd  
in de jus. Met brood, frietjes en tomaten-  
komkommersalade

# DINER

## HOOFD VIS

**ZALM € 18,50**  
Huisgerookte zalm met een roomsaus en  
artisjok, geserveerd op een bedje van  
zwarte tagliatelle

*Biersuggestie: Wild Jo*

**COUSCOUS GAMBA € 15,50**  
Couscous met kleine en grote gamba's.  
Geserveerd met rozijntjes en een saus  
van yoghurt en munt

*Biersuggestie: La Trappe Wit*

# DINER

## HOOFD VEGA

**VEGETARISCHE POMPOENSCHOTEL** 🌱 € 13,00  
met couscous, wortel, rozijntjes, lente-  
ui granaatappelpitten en een saus van  
yoghurt en munt

*Biersuggestie: Kraft Witte Gij't*

**VEGAN BURGER** 🌱 € 14,00  
Algenburger geserveerd met sal, zoetzure  
groentjes, jalapeno creme, friet en ketchup

*Biersuggestie: Brand Up*

**TAGLIATELLE CAPRESE** 🌱 € 15,50  
Verse pasta met burrata, tomaatjes en  
basilicum

*Biersuggestie: Two Chefs Funky Falcon*

**ALLERGIE OF DIEETWENS?  
MELD HET ONS ZODAT WIJ HIER REKENING  
MEE KUNNEN HOUDEN!**

# DINER

## DESSERTS

**KLETSKOP** € 5,50

Met Jack Daniels Honey-slagroom,  
knettersuiker, gebrand vanillekrokant  
en chocosaus

*Let op: dit product bevat alcohol!*

**HUISGEMAAKTE BROWNIE** € 5,50

Geserveerd met rode peperijs en kokosrasp

**SORBET** € 5,00

van stoofperenijs, appel-kaneelijs en  
bramenijs geserveerd met een chocostokje

**AMERICAN PANCAKE** € 6,50

Met appel, ahornsiroop en lavendelijs

## **RAWPLANK KAAS**

Stel zelf je kaasplank samen! De basisprijs  
van de plank is €3,00. Dit is een plank met  
toastjes, bramenjam en blauwe druiven.  
Kies daarna 3, 4 of 5 soorten kaas van onze  
kaaskaart. *portje erbij? + €3,50*

# KAASKAART

## **TOMME BLANCHE** € 1,25

Deze Franse witte korstkaas is zacht, romig en mild van smaak. Het is een gepasteuriseerde kaas van koemelk

## **BOEREN BRANDNETELKAAS** € 1,30

Een heerlijke Nederlandse brandnetelkaas  
Een echte rauwmelkse kaas die vers van de boerderij komt, boordevol brandnetels en overige kruiden

## **LE PETIT DORUVAEL** € 1,35

Het klinkt een beetje Frans, maar het is gevormd uit de zin: Door Ruilverkaveling Van Elders. Deze rauwmelkse kaas is heel zacht en romig met pittige nasmaak

## **BROKKELKAAS** € 1,40

Heerlijk pittig, sterk en notig van smaak en voorzien van knapperige zoutkristallen. Deze oude kaas heeft een rijpingstijd van maar liefst 3 jaar en bevat vitamines A, B & D

## **DE BIO BLEU** € 1,45

Deze kaas is een combinatie tussen de Hollandse goudse en de Franse roquefortschimmel. Uit dit huwelijk ontstond de Bastiaansen blauw die nog steeds het paradeaardje van bio kaas is.

Onze kazen worden geselecteerd door Fromagerie Guillaume en geserveerd in porties van 20 gr.