

DINER

VOOR

- BROOD** € 7,50
Pain de la table, tomaat-ui salade,
umamiboter en bietenhummus
- BLOEMKOOL TRUFFELSOEP** ♣ € 5,50
Geserveerd met vloerbrood
- SOEP VAN DE DAG** € 6,00
Onze medewerkers kunnen je precies
vertellen welke soep we vandaag
serveren. Geserveerd met vloerbrood
- GAZPACHO AVOCADO** ♣ € 6,50
Gazpacho van avocado, komkommer en
quinoa. Geserveerd met een tomaat/ui
bruschetta
- VEGA(NS)SALADE** ♣ € 7,50
Salade met een hummus van rode biet,
geroosterde wortel, pompoenpitten
en pastinaakchips
- SALADE SERRANO** € 8,00
Spinaziesalade met mango, serranoham,
hüttenkäse, pompoenpitten en brood

DINER

VOOR

- TONIJNTARTAAR** € 9,50
Rauwe tonijn met olijfolie, limoen
en zwarte peper. Geserveerd met
komkommer-ijs
- GEMARINEERDE TOFU** 🌱 € 7,00
Gerookte tofu, gemarineerd in soja en
peper. Geserveerd met mango en spinazie
- STEAKTARTAAR** € 12,50
van 'onze' biefstuk ossenhaas met
augurk, mosterd, rode ui, ei en
kapperappeltjes. Geserveerd met sla
en een bruschetta
- GRAVAD LAX** € 9,50
Flinterdun gesneden, gemarineerde
zalm met radijs en citroenmayonaise

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

DINER

HOOFD VLEES

VARKENSWANG € 21,50

Langzaam gegaarde varkenswang.
Geserveerd met warme groenten,
roseval aardappeltjes, pompoenpitten
en granaatappelpitten

Biersuggestie: La Trappe Dubbel

PICANHA € 18,50

Malse kalfspicanha met chimichurri,
paprika en couscous

Biersuggestie: De Koninck

SALADE SERRANO € 14,50

Spinaziesalade met serranoham, mango,
hüttenkäse en pompoenpitten. Geserveerd
met brood

Biersuggestie: Brand Weizen

RAW BEEF (honderdtachtig gram) € 23,00

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

Biersuggestie: Affligem Dubbel

RAW BEEF (tweehonderdzeventig gram) € 33,00

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

RAW BEEF OELEK (honderdtachtig gram) € 23,50
Pittige biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd
in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

Biersuggestie: Jopen Mooie Nel

RAW BEEF OELEK (tweehonderdzeventig gram) € 33,50
Pittige biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd
in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

DINER

HOOFD VIS

ZEEWOLF € 21,50
Zeewolffilet geserveerd met
knoflook-spinazie, meiraappuree,
couscous en een saus van Soja-yoghurt

Biersuggestie: Two Chef's White Mamba

GAMBA'S IN D'N OLIE € 17,50
Gamba's in de kruidenolie. Geserveerd
met (koude) salade van roseval, groene
sla en brood om mee te soppen.

Biersuggestie: Kraft Witte Kasteel

REGENBOOGFOREL € 15,50
Een hele regenboogforel uit de oven.
Geserveerd met ui, wortel, paprika en
roseval aardappeltjes

Biersuggestie: La Trappe Wit

DINER

HOOFD VEGA(N)

FALAFEL 🌱

€ 16,00

Vier vega(n) spiezen met o.a. falafel, paprika, tofu en ui. Geserveerd met couscous en soja-yoghurt

Biersuggestie: Koninck Tripel d'Anvers

BURGER 🌱

€ 14,50

Algenburger op een briochebroodje. Geserveerd met sla, zoetzure groenten, jalapeno creme en een (koude) salade van roseval

Biersuggestie: Kraft Maotje

VEGA(NS)SALADE 🌱

€ 13,00

Salade met een hummus van rode biet, geroosterde wortel, pompoenpitten en pastinaakchips. Geserveerd met brood

Biersuggestie: Delirium Tremens

BIJGERECHTEN

Portie frietjes € 2,00

Warme groenten € 3,00

Groene salade € 2,00

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

DINER

DESSERTS

GEMARINEERDE ANANAS € 5,50

Ananas gemarineerd met Malibu,
en kruidnagel. Geserveerd met
yoghurtijs

Let op: dit product bevat alcohol!

HUISGEMAAKTE BROWNIE € 5,50

Geserveerd met Liefmans-ijs

SORBET € 5,00

Heerlijke zomers sorbet van drie
verschillende soorten ijs. Geserveerd
met een mini-ijs hoorntje

HANGOP € 6,50

Met diverse soorten roodfruit en
Bastognekruid

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.

Pedro Ximenez erbij? + €3,50