



't Racheltje

RESTAURANT - FRITUUR

Gewoon goed eten

MENUKAART

Cocktails

Mojito

6,50€

Rum, Rietsuiker, Verse munt, Verse limoen

Sex on the Beach

6,50€

Wodka, Perziklikeur, Abrikoos, Sinaasappelsap, Pompelmoessap, Veenbessensap

Piña Colada

6,50€

Witte rum, Ananassap, Coconut cream



Alcoholvrije Cocktails

Virgin Mojito

4,00€

Limoen, Rietsuiker, Verse muntblaadjes, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale

Roze Bubbels

4,00€

Cranberrysap, Citroenlimonade, Afgewerkt met een verse aardbei

Dirty Pink

4,00€

Pompelmoessap, Citroensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus

Lipton Mocktails

3,50€



**GREEN
YUZU**
with a twist



**PEACH
STRAWBERRY**
with a twist



**VIRGIN
MOJITO**
with a twist



**SPARKLING
PASSION FRUIT**
with a twist

Gin & Tonic

G.'Vine Floraison

12,50€

"Intens zoet in de neus"

Heel floraal. Toetsen van gember en kruidig in afdronk.
Een gin met een ronde smaak.
Voor exotische mix serveren we bij deze Gin Schweppes
Premium mixer Ginger & Cardamon Tonic.

The London Nr 1

12,50€

"Zacht, kruidig, floraal en elegant"

Klassieke Gin & Tonic waarin alle smaken duidelijk herkenbaar zijn.
Wij serveren deze Gin met Indi Tonic Water.

Spring Gin Ladies Edition

14,50€

"Een betoverende combinatie en een absolute favoriet van de Ladies"

Zoet in de neus. Je ruikt perziken maar proeft vervolgens
typische jeneverbes van een Dry Gin en de tannines van thee.
Voor een florale mix serveren we deze Gin met de Schweppes
Premium mixer Orange Blossom en Lavender Tonic.

Black Gin

14,50€

"Complex & Kruidig"

Jeneverbes draagt de Gin vanaf de neus tot de afdronk. Je ruikt koriander en
je proeft ook citrusfruit. Stevige afdronk met florale eigenschappen.
De bij geserveerde Indi Tonic geeft een kruidige combinatie die de
complexiteit van de Gin respecteert.

Bieren van het vat

Jupiler 2,50€

Leffe blond 3,80€

Bieren op fles

Kriek Liefmans 3,80€

Carlsberg 3,00€

Leffe bruin 3,80€

Leffe Ruby 3,80€

Leffe tripel 3,80€

Keizer karel 3,80€

Duvel 3,80€

Palm 3,00€

Limburgs witbier 3,00€

Strongbow Red Berries 3,00€

Alcoholvrij blond 2,00€

Desperados 3,80€

La chouffe 3,80€



KOMPEL

• BIER • BIÈRE • BEER • BIRRA •



75cl Kompel Ondergronds + 2x glas 15cl
75cl Kompel Bovengronds + 2x glas 15cl

20,00€



2X 33cl Kompel Ondergronds
2X 33cl Kompel Bovengronds
+ 1x glas 33cl

15,00€



2X 33cl Kompel Ondergronds
2X 33cl Kompel Bovengronds
2X 33cl Kompel Kriek

15,00€



/kompelbier



#kompelbier

WWW.KOMPEL-BIER.BE

*Geschenkverpakkingen
hier verkrijgbaar!*

KOMPEL ONDERGRONDS

3,60€

'Ondergronds' roept meteen het beeld op van de mijnwerker met een laag stof op het gezicht, hard aan het werk in de uitgestrekte ondergrondse gangen. De gebrande mout bepaalt grotendeels de kleur, het aroma en de smaak van dit bier. Het bier kleurt donker bruin als steenkool in het glas en heeft een crèmekleurige schuimkraag. Kompel Ondergronds hergist in de fles waardoor het bier beter beschermd is en een complexer karakter ontwikkelt.

"GEBRANDE MOUTEN BEPALEN HET AROMA EN DE SMAAK VAN KOMPEL ONDERGRONDS BIER. JE RIJKT EN PROEFT, KARAMEL, ZOETHOUT, VERGEBRANDE KOFFIE. DE AFDRONK IS LICHTBITTER."



FOOD PAIRING

Een aanrader bij een stoofpotje van wild, kaas en desserts met donkere chocolad



Schenkttemperatuur	6-8°C
Alcoholpercentage	6%
Biercategorie	Donker
Aroma	Gebrand, gerookt, stekbrood, zwarte drop
Gisting	Hoge gisting met hergisting in fles
Kleur (EBC)	57
Bitterheid (EBU)	12
Beschikbaarheid	33cl / 75cl / 20L vat

KOMPEL BOVENGRONDS

3,60€

Bij 'Bovengronds' denken we al snel aan dorstige kelen gespoeld met een lekker bier na het harde labuur. Deze frisse, kruidige blonde wordt gebrouwen met meerdere hopsoorten. Het bier kleurt mooi goudgeel in het glas en heeft een forse schuimkraag. Kompel Bovengronds hergist in de fles waardoor het bier beter beschermd is en een complexer karakter ontwikkelt.

"KOMPEL BOVENGRONDS BIER VERRAST MET FRISSE, FRUITIGE AROMA'S EN EEN LICHT BITTERE SMAAK TOT IN DE AFDRONK"



FOOD PAIRING

Een aanrader bij vis, schaaldieren, rundvlees en desserts met rode vruchten. Smaakt ook heerlijk bij de kaas en paté van Kompel Bier.



Schenkttemperatuur	5-7°C
Alcoholpercentage	6%
Biercategorie	Blond
Aroma	Popcorn, vanille, licht kruidig, moutig
Gisting	Hoge gisting met hergisting in fles
Kleur (EBC)	30
Bitterheid (EBU)	8
Beschikbaarheid	33cl / 75cl / 20L vat

KOMPEL KRIEK

3,60€

Kompel Kriek is een friszuig fruitbier op basis van lambiek. Dit is een traditioneel bier van spontane gisting gerijpt op eikenhouten vaten. Kompel Kriek kleurt dieprood in het glas. Bij het brouwen van Kompel Kriek gebruiken we water, gerstemout, tarwe, hop, gist, suiker, aroma en krieken (20%). Bij Kompel brengen we met zorg gekozen ingrediënten perfect in balans.

"KOMPEL KRIEBIER HEEFT EEN FRUITIG AROMA MET EEN LICHTZURIGE TOETS VAN LAMBIEK"



FOOD PAIRING

Een aanrader bij desserts met rode vruchten. Smaakt ook heerlijk in de vorm van een kriek sorbet.

Schenkttemperatuur	5-7°C
Alcoholpercentage	3.5%
Biercategorie	Kriek
Aroma	Cassis, noorderkriek, rode snoepjes, viool
Gisting	spontane gisting
Kleur (EBC)	30
Bitterheid (EBU)	15
Beschikbaarheid	33cl

KOMPEL PRION DES FLEURS

3,60€

Kompel Prion des Fleurs is een goudblond honingbier van hoge gisting, hergist op de fles.

De heidehoning is afkomstig uit het Nationaal Park Hoge Kempen/Mechelse Heide. Het bier werd voor het eerst gebrouwen naar aanleiding van 30 jaar mijnsluiting in Eisden.

"IN KOMPEL BELLEFLEURS BIER RIJKT EN PROEFT JE DE HONING NAAST KORIANDEER EN CITRUS"



FOOD PAIRING

Een aanrader bij zachten kazen. Smaakt ook heerlijk bij gegrild vlees en salades.



Schenkttemperatuur	7-9°C
Alcoholpercentage	8%
Biercategorie	Honing
Aroma	Citrus, honing, koriander
Gisting	Hoge gisting met hergisting in fles
Kleur (EBC)	17
Bitterheid (EBU)	17
Beschikbaarheid	33cl / 75cl / 20L vat

Brouwerij Kompel HET VERHAAL

Mijnwerkers gaan door het leven als 'kompels'. Het Duitse Kumpel betekent 'vriend' of 'makker'. Het is ook de naam van een reeks nieuwe streekbieren uit Maasmechelen. Het rijke Limburgse mijnverleden – meer bepaald de mijn van Eisden – bleek een mooie bron van inspiratie.

Twee Eisdenaren waarvan de grootouders nog in de mijn werkten, ontwikkelden de bieren. Al snel volgde het plan om op grote schaal te brouwen. De eerste liters Kompel bier stroomden uit de tanks bij Brouwerij Anders! Kompel Bovengronds kende al snel succes en een half jaar later kwam Kompel Ondergronds op de markt. Sinds de zomer van 2015 worden de bieren gebrouwen op Kasteelbrouwerij Ter Dolen in Houthalen-Helchteren.



Digestieven

Averna	<u>4,50€</u>
Baileys	<u>4,50€</u>
Baileys Gluten vrij / Vegan	<u>6,00€</u>
Limoncello	<u>4,50€</u>
Cognac	<u>7,00€</u>
Amaretto	<u>4,50€</u>
Grappa	<u>7,00€</u>
43 Cuarenta Y Tres	<u>6,00€</u>

Aperitieven

Van het huis	<u>7,00€</u>
Porto rood / Wit	<u>4,50€</u>
Martini bianco	<u>4,50€</u>
Martini rood	<u>4,50€</u>
Martini rosato	<u>4,50€</u>
Martini bellini	<u>6,00€</u>
Sherry dry	<u>4,50€</u>
Aperol	<u>6,00€</u>
Campari Orange	<u>6,00€</u>
Pisang Orange	<u>6,00€</u>
Crodino	<u>4,50€</u>
Ricard	<u>4,50€</u>
Cava MVSA	<u>5,50€</u>

Frisdranken

Cola	<u>2,50€</u>	Fristi	<u>2,50€</u>
Cola zero	<u>2,50€</u>	Cécémel	<u>2,50€</u>
Fanta	<u>2,50€</u>	Aquarius Orange 33cl	<u>3,50€</u>
Sprite	<u>2,50€</u>	Aquarius Red Peach 33cl	<u>3,50€</u>
Ice Tea	<u>2,70€</u>	Chaudfontaine plat	<u>2,50€</u>
Ice Tea Green	<u>2,70€</u>	Chaudfontaine bruis	<u>2,50€</u>
Gini	<u>2,70€</u>	Chaudfontaine plat 50cl	<u>4,50€</u>
Tönisteiner citroen	<u>3,00€</u>	Chaudfontaine bruis 50cl	<u>4,50€</u>
Tönisteiner appelsien	<u>3,00€</u>	Chaudfontaine plat 1L	<u>7,50€</u>
Tönisteiner vruchtenkorf	<u>3,00€</u>	Chaudfontaine bruis 1L	<u>7,50€</u>
Red Bull	<u>3,50€</u>		



*Life has two rules:
#1 never quit
#2 always remember rule #1*



Fruitsappen

Minute Maid Sinas 3,00€

Minute Maid Appel 3,00€

Vers geperst sinaasappelsap 5,00€

Schweppes

Indian tonic 3,50€

Premium mixer ginger ale 3,50€

Premium mixer tonic hibiscus 3,50€



100% Natural
Smoothies

Onze smoothies worden à la minute
met vers fruit gemaakt.

€5,00

BERRY PASSION

banaan
framboos
bosbessen



STRAWBERRY SPLIT

aardbei
banaan
papaya
kers



MANGO PARADISE

mango
passievrucht
ananas
citroen



CARIBBEAN KISS

meloen
aardbei
mango
citroen



TROPI-COLADA

banaan
kokosnoot
ananas



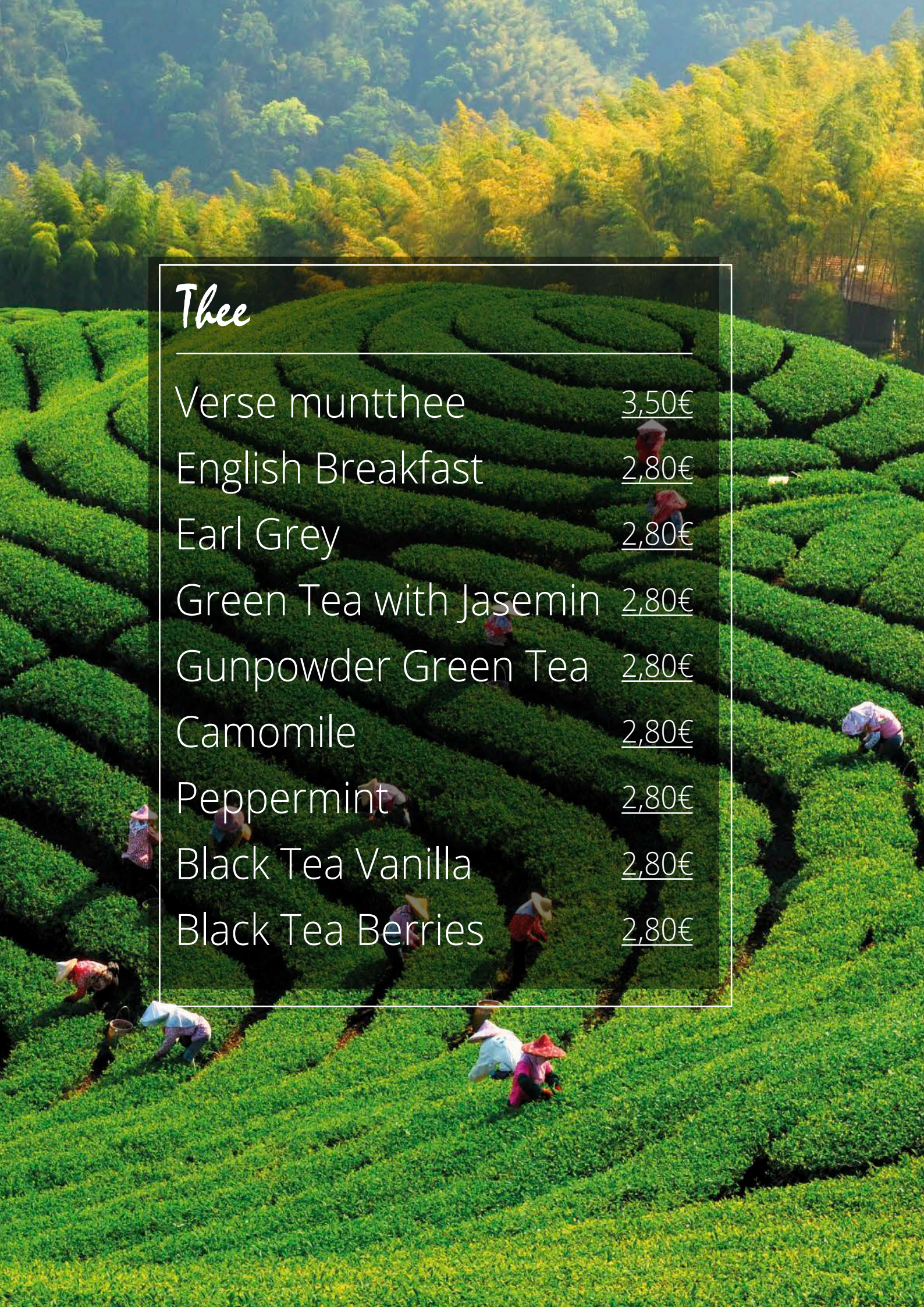
Warme Dranken

Mokka	<u>2,50€</u>
Espresso	<u>2,50€</u>
Décaféine	<u>2,50€</u>
Cappuccino melkschuim	<u>3,00€</u>
Cappuccino slagroom	<u>3,00€</u>
Koffie verkeerd	<u>3,00€</u>
Latté Macchiato met smaken Speculoos, Hazelnoot, Caramel	<u>3,70€</u>
Warme choco	<u>3,00€</u>
Warme melk	<u>2,00€</u>
Supplement slagroom	<u>1,00€</u>

Speciale Koffies

Irish koffie Whisky	<u>7,50€</u>
Hasseltse koffie Jenever	<u>7,50€</u>
Franse koffie Cognac	<u>7,50€</u>
Italiaanse koffie Amaretto	<u>7,50€</u>
Cubaanse koffie Bacardi	<u>7,50€</u>
Baileys koffie Baileys	<u>7,50€</u>
Koffie t' Racheltje Cuarenta Y Tres	<u>7,50€</u>

Onze koffies worden gemaakt met een melange van de best geselecteerde koffiebomen die zorgvuldig zijn gebrand en vers worden gemalen.

An aerial photograph of a lush green tea plantation on a hillside. The tea bushes are arranged in neat, winding rows that follow the contours of the land. Several workers, wearing traditional conical hats and colorful clothing, are seen harvesting the tea. In the background, a dense forest of tall, thin trees covers the upper slopes of the hill. A semi-transparent white box with a thin black border is overlaid on the right side of the image, containing a list of tea products and their prices.

Thee

Verse muntthee 3,50€

English Breakfast 2,80€

Earl Grey 2,80€

Green Tea with Jasemin 2,80€

Gunpowder Green Tea 2,80€

Camomile 2,80€

Peppermint 2,80€

Black Tea Vanilla 2,80€

Black Tea Berries 2,80€

Huiswijnen 13% Alcohol

Wit Monterre - Languedoc - Chardonnay

Perfect gerijpte Chardonnay, goudgele kleur, rijke neus van gele vruchten, voldoende alerte zuren en een correcte smaakrijke afdronk

Lekker bij visgerechten, deegwaren, gevogelte en salades.

Per glas 4,00€ Per ¼ karaf 8,00€ Per ½ karaf 15,00€ Per fles 20,00€



Rosé Monterre - Languedoc - Grenache Rosé

Parfum van rode neusjes en jonge aardbeien. Dit is een elegante rosé die in de eerste plaats een zomerse frisse drinkwijn is.

Lekker bij deegwaren en salades.

Per glas 4,00€ Per ¼ karaf 8,00€ Per ½ karaf 15,00€ Per fles 20,00€

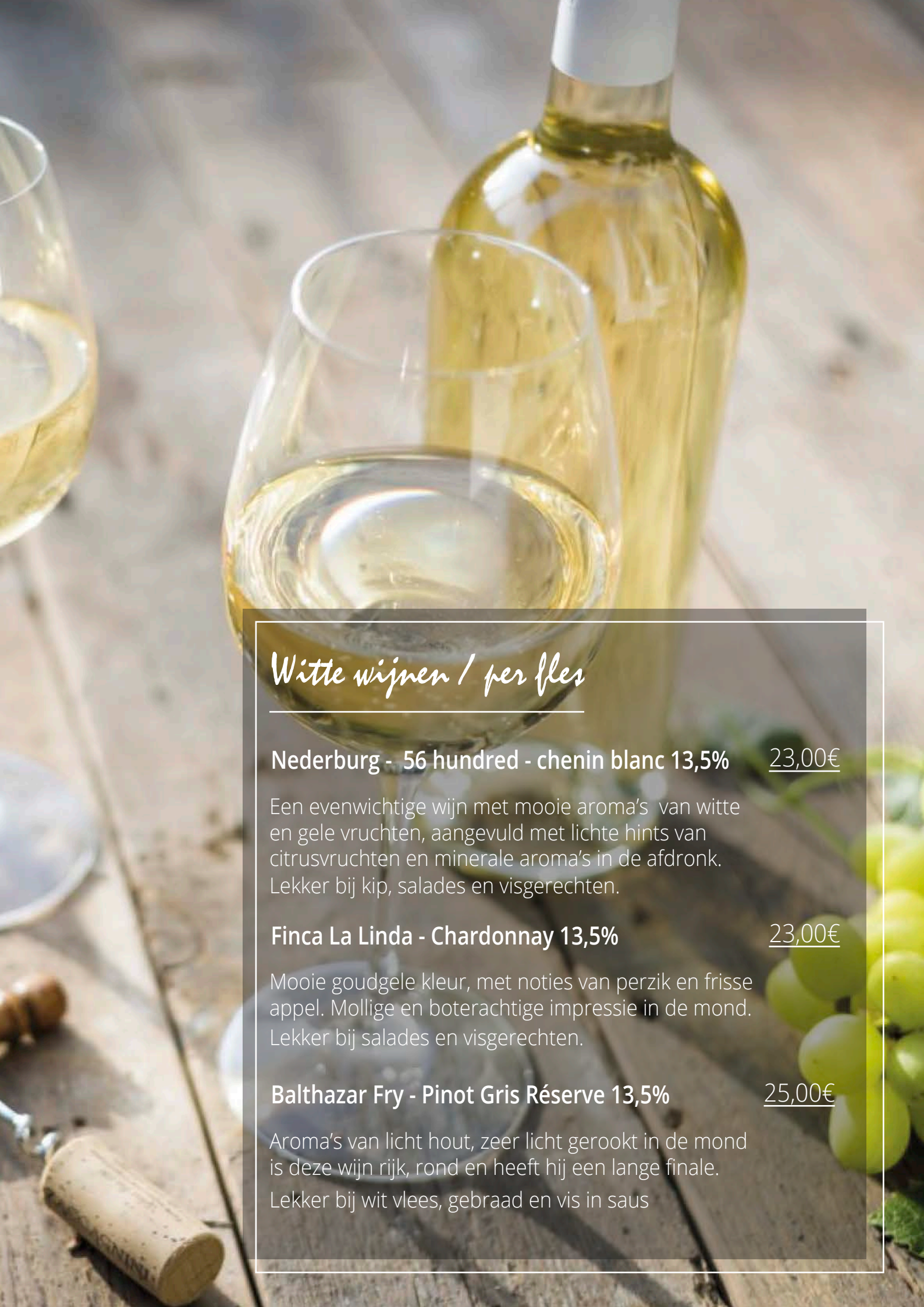


Rood Monterre - Languedoc - Merlot

Charmante aroma's van grafiet, aarde en zwarte bessen. Vlezig, peperig en mooie concentratie in de mond. Een wijn met reeds veel karakter voor de gezellige en vlotte momenten. Lekker bij pasta's en rood vlees.

Per glas 4,00€ Per ¼ karaf 8,00€ Per ½ karaf 15,00€ Per fles 20,00€





Witte wijnen / per fles

Nederburg - 56 hundred - chenin blanc 13,5% 23,00€

Een evenwichtige wijn met mooie aroma's van witte en gele vruchten, aangevuld met lichte hints van citrusvruchten en minerale aroma's in de afdrank. Lekker bij kip, salades en visgerechten.

Finca La Linda - Chardonnay 13,5% 23,00€

Mooie goudgele kleur, met noties van perzik en frisse appel. Mollige en boterachtige impressie in de mond. Lekker bij salades en visgerechten.

Balthazar Fry - Pinot Gris Réserve 13,5% 25,00€

Aroma's van licht hout, zeer licht gerookt in de mond is deze wijn rijk, rond en heeft hij een lange finale. Lekker bij wit vlees, gebrad en vis in saus



Rode wijnen / per fles

La Gloire de Guillaume - Cabernet/Syrah

Stralend robijnronde kleur. Krachtige en complexe aroma's van zwarte bosvruchten. Wijn voor een stevige maaltijd. Warm, vol en tegelijk soepel door zijn aanspreekbare tannines.

Lekker bij rood vlees en kaasschotels.

23,00€

Luigi Bosca - Finca La Linda - Malbec 14%

Zeer kruidige "spicy" neus met impressies van kersen en pruimen. Lichtgrookte aroma met als afdrank een zachte en goed gestructureerde finale.

Lekker bij vleesgerechten en tapas.

23,00€

Barrière frères – Amiraal de France - Bordeaux AC 13,5%

In de neus een mooie uitdrukking van rijp fruit, kruiden en vanille. In de mond is de wijn krachtig en harmonieus met aroma's van fruit dat evenwichtig is met houtimpressies. De tannines zijn gesmolten, rijp en zijdezacht.

Lekker bij vleesgerechten en kaasschotels.

25,00€

Cava

Per glas 5,50€

Per fles 25,00€

MVSA - Brut - Penedés 11,5%

Groengele nuance en levendige sprankel. Aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel. Droge, pittige en fruitige smaak met een mooie aciditeit in de afronding. Zeer elegante cava.

Uitstekend als apéritief, lekker bij lichte maaltijden



Borrelhapjes



Portie kaas	<u>4,50€</u>
Portie salami	<u>4,50€</u>
Portie kaas / salami gemengd	<u>7,00€</u>
Portie bitterballen (10 stuks)	<u>7,00€</u>
Portie kaasbolletjes & scampi's	<u>7,00€</u>
Borrelgarnituur gemengd	<u>8,50€</u>
Mini loempia's (10 stuks) met loempiasaus	<u>8,50€</u>
Calamares (10 stuks) met tartaarsaus	<u>10,00€</u>
Gevarieerde tapasschotel (voor 2 personen)	<u>25,00€</u>
Fish & Co tapasschotel (voor 2 personen)	<u>25,00€</u>
Nacho's uit de oven	<u>12,00€</u>



Broodjes

Broodje kaas	<u>7,00€</u>
Broodje ham	<u>7,00€</u>
Broodje kaas en ham	<u>7,50€</u>
Broodje groenten	<u>7,00€</u>
Broodje tonijn	<u>8,00€</u>
Broodje zalmsla	<u>8,00€</u>
Broodje gerookte zalm	<u>9,50€</u>
Broodje verse zalm	<u>9,50€</u>
Broodje krabsla	<u>8,00€</u>
Broodje kip-hawai	<u>8,00€</u>
Broodje kip-curry	<u>8,00€</u>



Broodje préparé	<u>8,00€</u>
Broodje martino	<u>8,00€</u>
Broodje parmaham	<u>9,50€</u>
Broodje brie	<u>9,50€</u>
Broodje boulet	<u>9,00€</u>
Broodje van het huis	<u>12,00€</u>

Olijfolie, Parmaham, Mozzarella, Rucola,
Zongedroogde tomaten, Pijnboompitten

*Al onze broodjes worden
geserveerd met salade en
fruit garnituur.*





Croques enkel / dubbel

Monsieur 8,00€ / 10,00€

Madame 10,00€ / 12,00€

Hawai 10,00€ / 12,00€

Vidé 13,00€ / 15,00€

Bolognaise 13,00€ / 15,00€



Toast

Champignon natuur 12,00€

Champignon room 12,00€

Panini

Panini kaas 8,00€
Tomaat, Kaas, Mozzarella

Panini caprese 8,00€
Zongedroogde tomaten, Kaas Mozzarella,
Pesto, Rucola

Panini brie 8,50€
Brie, Honing

Panini ham 8,50€
Tomaat, Kaas, Ham

Panini kip 9,00€
Tomaat, Kaas, Kipfilet

Panini Italiaanse ham 9,00€
Tomaat, Kaas, Parmaham

Panini boulet 9,00€
Boulet, Ajuin, Augurk, BBQsaus

Panini Racheltje 10,00€
Tomaat, Kaas, Kipfilet, Spek

*Al onze panini's worden
geserveerd met salade.*

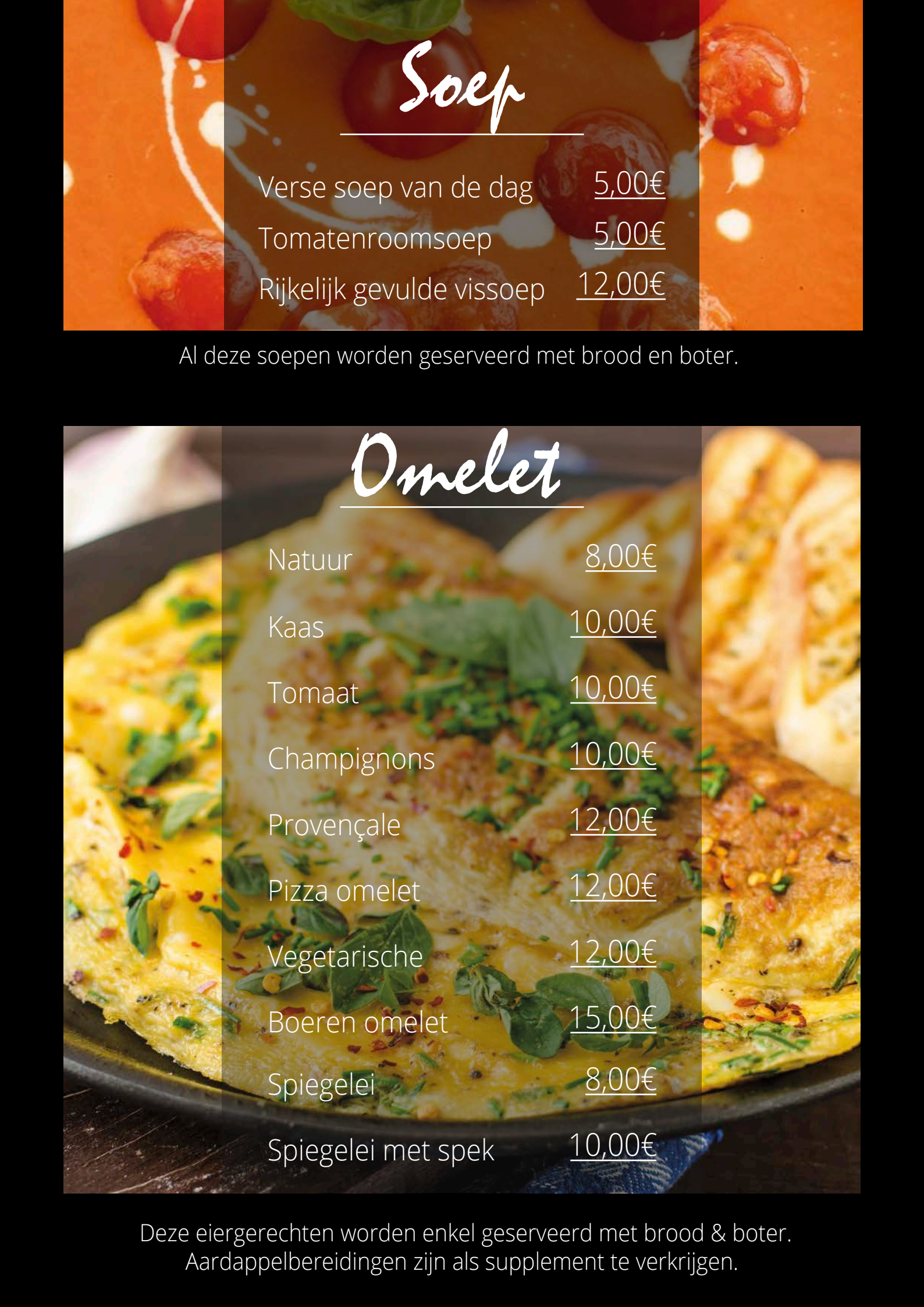




Soep

Verse soep van de dag	<u>5,00€</u>
Tomatenroomsoep	<u>5,00€</u>
Rijkelijk gevulde vissoep	<u>12,00€</u>

Al deze soepen worden geserveerd met brood en boter.



Omelet

Natuur	<u>8,00€</u>
Kaas	<u>10,00€</u>
Tomaat	<u>10,00€</u>
Champignons	<u>10,00€</u>
Provençale	<u>12,00€</u>
Pizza omelet	<u>12,00€</u>
Vegetarische	<u>12,00€</u>
Boeren omelet	<u>15,00€</u>
Spiegelei	<u>8,00€</u>
Spiegelei met spek	<u>10,00€</u>

Deze eiergerechten worden enkel geserveerd met brood & boter.
Aardappelbereidingen zijn als supplement te verkrijgen.

Voorgerechten

Bruschetta	<u>10,00€</u>
Carpaccio	<u>15,00€</u>
Vitello Tonnato	<u>16,00€</u>
Caprese	<u>10,00€</u>
Huisbereide kaaskroketten	<u>13,00€</u>
Huisbereide garnaalkroketten	<u>15,00€</u>
Koninginnenhapje	<u>13,00€</u>
Scampi natuur / look natuur (6 st.)	<u>15,00€</u>
Scampi lookroom (6 st.)	<u>15,00€</u>
Scampi van het huis (6 st.)	<u>15,00€</u>

Vleesgerechten



Vidé	<u>16,00€</u>
Goulash	<u>16,00€</u>
Stoofvlees	<u>16,00€</u>
Kipfilet met boschampionns	<u>17,00€</u>
Kip aan het spit	<u>16,00€</u>
Brochette van kip	<u>16,00€</u>
Konijn met pruimen	<u>18,00€</u>
Schnitzel	<u>16,00€</u>
Varkenshaasje	<u>23,00€</u>
Steak tartaar	<u>22,50€</u>
Brochette	<u>22,50€</u>
Spare ribs	<u>23,00€</u>
Grill mix	<u>23,00€</u>
Lamskoteletten	<u>23,00€</u>
Steak	<u>20,00€</u>
Entrecôte 350gr.	<u>30,00€</u>
Filet pur	<u>30,00€</u>
Steak 't Racheltje	<u>23,00€</u>

Zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas,
rucola, olijfolie en pijnboompitjes

Deze gerechten zijn zowel natuur
te verkrijgen als met volgende sauzen



Champignon natuur	<u>4,00€</u>
Champignon room	<u>4,00€</u>
Peper room	<u>4,00€</u>
Provençaalse saus	<u>4,00€</u>
Zigeunersaus	<u>4,00€</u>
Jachtsaus	<u>4,00€</u>
Pindasaus	<u>4,00€</u>
Currysaus	<u>4,00€</u>
Béarnaise	<u>5,00€</u>
Kruidenboter	<u>5,00€</u>
Look natuur	<u>5,00€</u>
Saus van de chef / lookroom	<u>5,00€</u>
Saus van het huis	<u>5,00€</u>

Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met
frietjes, puree, gratin, krokettjes, rijst of brood.

Bakwijze



Blue : het vlees is aan de binnenzijde nog volledig rauw. Het is noodzakelijk dat het vlees binnenin warm is

Saignant : het vlees is meer gebakken maar aan de binnenzijde toch nog bloederig.

Medium : is een bakwijze tussen saignant en a point in.

Rosé : deze bakwijze komt volledig overeen met a point, deze term wordt enkel gebruikt bij lamsvlees en wild.

A point : dit vlees is niet meer rauw aan de binnenzijde maar toch nog sappig. Het is juist op punt gebakken.

Bien cuit : het vlees is goed gebakken en mag zeker niet meer rauw zijn aan de binnenzijde. Het vlees zal duidelijk droger zijn dan de andere bakwijze.

Steppegras

Steppegras is in zijn geheel een gerecht, bestaande uit een heerlijke steak, overgoten met een licht pittig steppesausje, rijkelijk overstrooid met de typische steppefrietjes. Dit geheel afgewerkt met salade en citroen met kaviaar.

Steak	<u>25,00€</u>
Filet pur	<u>35,00€</u>
Entrécote 350gr.	<u>35,00€</u>
Vidé	<u>21,00€</u>
Stoofvlees	<u>21,00€</u>
Goulash	<u>21,00€</u>
Varkenshaasje	<u>28,00€</u>
Kipfilet	<u>22,00€</u>
Schnitzel	<u>21,00€</u>
Snack met steppesaus	<u>15,00€</u>
Snack zonder steppesaus	<u>12,50€</u>

Steppegras werd tijdens de late jaren zestig bedacht in Hotel Quellental (Bielefeld, Duitsland) door chef-kok Jean Ceustermans, als variant op de Belgische klassieker biefstuk-friet. Aangezien de befaamde Russische clown Oleg Popov net op dat moment te gast was in het hotel, doopte hij de schotel 'Steppegras van de taiga'.

De schotel werd pas echt succesvol toen Ceustermans in 1970 terugkeerde naar België en een restaurant opende in Leopoldsborg.

Er waren zelfs mensen die tot 200km reden vanuit België, Nederland en Duitsland om een steppegras te eten bij de uitvinder.

Mosselen



Natuur

23,00€

Witte wijn

25,00€

Provençale

25,00€

Look natuur

25,00€

Look room

28,00€

Gele curry

28,00€

Van het huis

28,00€

Visgerechten



Rijkelijk gevulde vissoep	<u>12,00€</u>
Zeevispan	<u>25,00€</u>
Kabeljauw met mosterdsaus	<u>22,00€</u>
Kabeljauw met preiroomsaus	<u>22,00€</u>
Zalm met een fijn botersausje	<u>22,00€</u>
Scampi natuur (9)	<u>20,00€</u>
Scampi look natuur (9)	<u>20,00€</u>
Scampi van de chef (lookroom) (9)	<u>22,00€</u>
Scampi van het huis (9)	<u>22,00€</u>
Visbrochette met kreeftensaus	<u>25,00€</u>
Fish & Co tapasschotel (voor 2 personen)	<u>25,00€</u>

Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met frietjes, puree, gratin, kroketjes, rijst of brood.

Salades

Koude schotel hesp met asperges 15,00€

Koude schotel zalm 17,00€

Salade van gebakken spekjes en appel 17,00€

Salade van scampi met een looksausje 18,00€

Salade van scampi en zalm 20,00€

Salade van gerookte zalm 18,00€

Vegetarische salade 15,00€

Salade kip (ceaser) 19,00€

Salade tomaat met mozzarella 17,00€

Salade van het huis 20,00€

Seizoensalade met geitenkaas, Gekarameliseerde walnoten, Granaatappel en rozijnen

Deze salades worden geserveerd met brood en boter.

Supplementen

Extra brood	<u>2,50€</u>	Extra warme groenten	<u>4,00€</u>
Extra salade	<u>2,50€</u>	Mayonaise	<u>1,00€</u>
Extra frieten	<u>4,00€</u>	Ketchup	<u>1,00€</u>
Extra kroketten	<u>4,00€</u>	Extra frietsaus	<u>1,00€</u>
Extra steppefrieten	<u>5,00€</u>		

Pasta

Spaghetti bolognaise

Verse spaghetti met huisgemaakte bolgnaisesaus

12,50€

Spaghetti pomodore

Verse spaghetti met tomatensaus

10,00€

Spaghetti carbonara

Verse spaghetti met kaas, spek en ei in een lichte roomsaus

15,00€

Spaghetti vongole

Verse spaghetti met heerlijke venusshellpjes

20,00€

Penne arrabiatta

Verse pasta met spek, champignons in een licht pikant tomatensausje met kaas

15,00€

Tagliatelle salmone

Verse pasta met zalm in een lichte roomsaus

18,00€

Tagliatelle met scampi

Verse pasta met scampi in een lichte roomsaus

18,00€

Tagliatelle met zalm en scampi

Verse pasta met zalm en scampi's in een lichte roomsaus

19,00€

Tagliatelle mozart

Verse pasta met kip, paprika en champignons in een lichte currysous

15,00€

Tagliatelle met ham en champignons

Verse pasta met ham en champignons in een zachte kaassaus

15,00€

Lasagna bolognaise

Verse lasagna met vleessaus

12,50€

Macaroni kaas en hesp

Verse macaroni in een huisgemaakt kaas en hesp sausje

15,00€

Vegetarische pasta

Verse pasta naar een creatie van de chef

15,00€

Al deze gerechten worden geserveerd met brood en boter.

Vegetarische gerechten

Caprese

[10,00€]

Vegetarische salade

[15,00€]

Salade tomaat met mozzarella

[17,00€]

Salade van het huis

[20,00€]

Vegetarische hamburger

[17,00€]

Omelet natuur *

[8,00€]

Omelet kaas *

[10,00€]

Omelet tomaat *

[10,00€]

Vegetarische omelet *

[12,00€]

Vegetarische pasta *

[15,00€]

* Al deze gerechten worden geserveerd met brood en boter.

Hamburgers

Hamburger	<u>16,00€</u>
Dubbele hamburger	<u>18,00€</u>
Cheeseburger	<u>18,00€</u>
Dubbele cheeseburger	<u>21,00€</u>
Hawaiburger	<u>20,00€</u>
Hamburger met bacon	<u>20,00€</u>
Chickenburger	<u>18,00€</u>
Fishburger	<u>18,00€</u>
Vegetarische hamburger	<u>17,00€</u>
Hamburger van het huis	<u>25,00€</u>
rucola, geitenkaas gebakken in een krokant jasje van spek en een spiegelei	
<i>Supplement tussen broodje</i>	
kaas	<u>1,00€</u>
bacon	<u>1,00€</u>
spiegelei	<u>2,00€</u>

Al onze gerechten worden geserveerd
met Amerikaanse frietjes.

Gluten vrij

Kaaskroketjes
(voorgerecht / 2 stuks)

10,00€

Kaaskroketjes
(hoofdgerecht / 3 stuks)

12,00€



Gluten & Lactose vrij

Steak met champignons, 20,00€
knoflook en peterselie

Lamskoteletjes met 22,00€
geroosterde groentjes

Ovengroenten met 20,00€
zoete aardappel en kip

Sabayon met aardbeien 13,00€

Kindergerechten

Kidbox	<u>8,00€</u>
Biebelbox	<u>9,00€</u>
Kinder spaghetti	<u>9,00€</u>
Vidé met frietjes	<u>10,00€</u>
Stoofvlees met frietjes	<u>10,00€</u>
Frikandel met frietjes	<u>9,00€</u>
Mini hamburger met frietjes	<u>9,00€</u>
Vissticks met frietjes	<u>10,00€</u>
Balletjes in tomatensaus (5 st.) met frietjes	<u>10,00€</u>
Kipfilet natuur met frietjes en appelmoes	<u>11,00€</u>
Steaknatuur met frietjes en appelmoes	<u>12,00€</u>

Eventueel andere snacks verkrijgbaar
met aangepaste prijzen.

Tot 12 jaar!!!



Desserts

Churros 8,00€

Appelstrüdel met ijs en slagroom 7,00€

Chocolademousse 7,00€

Tiramisu 7,00€

Crème brûlée 7,00€

Moelleux met vanille-ijs 10,00€

Sabayon met vanille-ijs 10,00€

Supplement vanille-ijs 1,50€

Supplement slagroom 1,50€



ijs

Coupe Dame Blanche 8,00€

Coupe Bresiliënne 8,00€

Coupe Advocaat 8,00€

Coupe Tropical / vers fruit 12,00€

Coupe Aardbei (seizoen) 10,00€

Coupe Ananas 10,00€

Coupe Warme krieken 12,00€

Coupe Banaan 10,00€

Kinderijsje 5,00€

Supplement slagroom 1,50€

Supplement ijs 1,50€

Allergenen

De allergenen, ingrediënten en voedingswaarden van al onze gerechten zijn gebundeld in een allergenen-beheerssysteem van fooddesk.be.

Dit is raadpleegbaar door de onderstaande QR-code te scannen.

Voor verdere info, vraag het gerust aan onze medewerkers.



Op zoek naar een
lekker cadeau...?



Hier verkrijgbaar!

Al onze gerechten kunnen
ook meegenomen worden.
Zo kan u thuis of
op kantoor ook
genieten van onze
heerlijke gerechten!

