



## VAN 'T DAT

Pils (5,2 %)	25 cl	33 cl	50 cl
	2,50	3,00	4,60
Maneblusser (6,5 %)	25 cl	2,80	
Gouden Carolus Classic (8,5 %)	33 cl	4,00	
Gouden Carolus Tripel (9,0 %)	33 cl	4,00	

## TRAPPISTEN

Orval (6,2 %)	33 cl	4,00
Rochefort 10 (11,3 %)	33 cl	4,50
Westmalle Tripel (9,5%)	33 cl	4,20

## UIT DE ABDIJ

Leffe Blond (6,6 %)	33 cl	4,00
Leffe Bruin (6,5 %)	33 cl	4,00
Grimbergen Blond (6,7 %)	33 cl	4,00
Grimbergen Dubbel (6,5 %)	33 cl	4,00
Maredsous Tripel (10,0 %)	33 cl	4,20

*“Bier zonder alcohol  
is als een beha aan de waslijn:  
het beste is eruit.”*

## STREEKBIEREN

Brugse Zot (6,0 %)	33 cl	3,90
Brugs Witbier (4,8 %)	25 cl	2,80
Carlsberg (5,5 %)	25 cl	3,80
Cornet (8,5 %)	33 cl	4,00
Duvel (8,5 %)	33 cl	4,00
Mariage Parfait Boon (8,0 %)	37,50 cl	6,00
Omer (8,0%)	33 cl	4,00
Oude Geuze Boon (7,0 %)	25 cl	3,90
Palm (5,4 %)	25 cl	3,00
Tripel Karmeliet (8,4 %)	33 cl	4,20
Vedett (5,2 %)	33 cl	3,00

## FRUITBIEREN

Kriek Boon (4,0 %)	37,50 cl	5,00
Kriek Mort Subite (4,5 %)	25 cl	3,00
Liefmans Fruitesse (4,2 %)	25 cl	3,00
Lindemans Framboise (2,5 %)	25 cl	3,00
Rodenbach (5,2 %)	25 cl	3,00
Supplement grenadine of munt		0,50

## ALCOHOLARM

Jupiler 0,0% (0,0 %)	25 cl	2,80
Palm N.A. (0,25 %)	25 cl	3,00



## APERITIEVEN

Alcoholvrij aperitief (ricard of campari)	4,50
Aperitief maison (Bacardi, Safari, Blue Curaçao, orange)	8,00
Bacardi	6,50
Blue Curaçao	6,50
Campari	5,00
Cava (glas / fles)	5,80 / 28,00
Gancia	4,50
Kirr / Kirr Royale	5,50 / 6,20
Martini rood of wit	4,50
Pineau des Charentes	4,50
Pisang	5,00
Porto rood of wit	4,50
Ricard	5,00
Safari	6,50
Sherry dry	4,50
Supplement frisdrank of fruitsap	2,50

## FRISDRANKEN

Agrum of Agrum Zero	2,70
Appelsap of Orange of Pomelmoessap	2,70
Aquarius orange of citroen	2,70
Bruisend of plat water	2,50
1/2 <sup>de</sup> liter / 1 liter	4,00 / 7,00
Coca Cola Regular of Light	2,50
Coca Cola Zero	2,70
Eskimo (tonic + pomelmoes of orange)	5,50
Fanta	2,70
Fristi	2,70
Gerolsteiner licht bruisend	2,80
Gini	2,70
Koude melk of chocomelk	2,50
Lemon squash	6,00
Lipton Ice Tea Regular, Zero of Green	2,70
Sprite	2,80
Tomatensap	2,70
Tonic	2,70
Tönisteiner vruchtenkorf	3,50
Vers geperst appelsiensap of citroensap	5,00

## WAT STERKEN

Jonge jenever	3,00
Oude jenever	3,50
Fruitjenever	3,50
Cognac Martell	7,00
Calvados	7,00
J&B	7,00
Johnnie Walker Red Label	6,50
Johnnie Walker Black Label	9,00
Wodka	6,50
Gordon's gin	6,50
Grand Marnier	6,50
Amaretto	6,50
Cointreau	6,50
Armagnac	7,00
Limoncello	5,00
Poire Williamine (Morand)	9,00
Betekomse Likeur (op basis van Cognac)	6,50



## HUISWIJN

Wit, rood of rosé

Glas	4,00
1/4 <sup>de</sup> liter	7,00
1/2 <sup>de</sup> liter	12,00
Fles	20,00

---

*Wij serveren een zorgvuldige selectie van wijnen van zeer goede kwaliteit voor een eerlijke prijs. Dit is altijd zo geweest en dit moet zo blijven. Bent u tevreden, dan zij wij het des te meer.*

*We bieden u graag een selectie wijnen aan per glas.*

*Raadpleeg zeker ook onze wijnkaart.*

---

## WARME DRANKEN

Koffie	2,60	
Mokka (Espresso)	2,40	
Cappuccino (slagroom)	3,20	
Koffie Veerle (als je met de hond bent)	2,60	
Latte Macchiato (gestoomde melk)	3,00	
Grote koffie	2,60	
Decafeïné	2,60	
Thee uit ons assortiment	2,50	
Natuur	Citroen	IJzerkruid
Kamille	Bosvruchten	Rozenbottel
Linde	Munt	Groene thee
	Earl Grey	
Warme melk	2,40	
Warme chocomelk	3,00	
Chococino	3,20	
Warme wijn	3,50	
Oxo met échte toast	2,60	

## HARTELIJKE "COFFEES"

Irish	(Whisky)	8,00
Italian	(Amaretto)	8,00
Caribbean	(Rum)	8,00
Hasselts	(Jenever)	8,00
French	(Cognac)	8,00
Luiks	(Cognac & Grand Marnier)	8,00
Wenduinse	(Betekomse Likeur)	8,00



---

*Houdt u van een karakteristieke whisky of cognac? Of liever een niet-alledaagse jenever?  
Vraag naar onze specifieke kaart met geestrijke dranken!*

---

## BORRELHAPJES

Bitterballen	7,00	
Vlammetjes	8,00	
Kibbeling met tartaar	9,50	
Portie kaas	8,00	
½ portie kaas	5,00	
Portie salami	8,00	
½ portie salami	5,00	
Portie olijven	5,00	
Portie gemengd koud	8,00	
Portie gemengd warm	9,00	
Zakje chips	Zout	2,00
	Paprika	2,00



# DOORGERECHTEN

Verse soep van de dag met brood	5,50
Asperges op z'n Vlaams, met kruidenpuree (seizoen) 🥕	17,00
Kaaskroketten (ambachtelijk) 🥕	11,00
Garnaalkroketten (ambachtelijk)	14,00
Duo kaas- en garnaalkroketten (ambachtelijk)	14,00
Gegratineerde mosselen (seizoen)	16,00
Lauwe paling in 't groen	15,00
Scampi black tiger	14,00
Scampi in kreeftensaus	14,00
Scampi op z'n Italiaans (met Provençaalse kruiden)	14,00
Toast met gerookte Schotse zalm, ui en garnituur	15,00
Tongrolletjes met serranoham	15,00
Rundscarpaccio	13,00
Serranoham met meloen en een glaasje porto (seizoen)	16,00
Sla mix 🥕	9,00
Mini slaatje 🥕	4,00

# SALADES

Gebakken kippenblokjes	14,00
Gerookte Ierse zalm, scampi, rivierkreeftjes	16,00
Scampi	15,00
Verse, gekookte zalm	16,00
Vers gebakken tonijn	21,00



# KIDS



Kipkrokantjes	9,50
Viskrokantjes	9,50
Hamburger	7,00
Kinderspaghetti	7,00
Curryworst met appelmoes	7,00
Balletjes in tomatensaus	9,50
Koninginnehapje (zonder koekje)	9,50
Portie frietjes met mayonaise en ketchup	4,00

Bij kindergerechten zijn frietjes of puree inbegrepen.

Bij alle hoofdgerechten kan u één van volgende bijgerechten kiezen: frieten, puree, kroketten, pasta of brood.

Indien u dit ook bij een voorgerecht wenst, vragen wij hiervoor een supplement van € 4,00.

Vegetarische gerechten herkent u aan de hand van dit symbool: 🥕.



# Wij versnijden Belgisch wit—blauw voor jou

Dit vlees van eigen bodem kan rustig met elk gerenommeerd buitenlands ras wedijveren. Het is zelfs in vele gevallen superieur. Bovendien is het een natuurlijk product. Evenals het Brabants trekpaard, dat we allemaal kennen als stoer en stevig, zijn deze dieren uitermate gespierd van origine. Bij Belgisch vlees ben je zeker dat het over een gecontroleerd product gaat. De ossenhaas is van uitmuntende kwaliteit en wordt bij ons geserveerd op een warm bod, zoals het hoort. Wij versnijden al 45 jaar vlees van goede kwaliteit. Steak worden hier meestal uit kleinhoofd of filet mignon gesneden, voor de smaak. Kleinhoofd bevat altijd in de lengte van het stuk een vlies. We verwijderen dit gedeeltelijk. Versnijden wordt hier heel ernstig genomen omdat het eindproduct iets lekkers moet zijn. Belgisch vlees is topklasse als het over kwaliteit en smaak gaat; en daar zijn we fier op!

Smakelijk eten.



*Bij ossenhaas zal het vet in het vlees bij het bakken wegsmelten en krijg je een botermals stuk vlees.*

*Op de foto zie je nog een vetlaagje. Dit omdat het vlees in z'n geheel is gebraden.*

*Bij aparte steaks zal het echter helemaal wegsmelten en hoef je ook minder bakboter.*



## VLEESGERECHTEN

Steak met saus naar keuze of met gebakken champignons	24,00
Ossenhaas met saus naar keuze of met gebakken champignons	30,00
Sauzen: natuur, bearnaise, peperroom of champignon	
Stoofvlees van het huis (bereid met Carolus Classic)	19,00
Hongaarse goulash	19,00
Balletjes in tomatensaus	18,00
Americain schotel (préparé)	18,00
Chili con carne	9,50

Bij alle hoofdgerechten kan u één van volgende bijgerechten kiezen: frieten, puree, kroketten, pasta of brood.

Indien u dit ook bij een voorgerecht wenst, vragen wij hiervoor een supplement van € 4,00.

Vegetarische gerechten herkent u aan de hand van dit symbool: .



*Boven de zee rijst, als toonbeeld van gratie, de meeuw.  
Zwevend in de wind glanzen zijn hagelwitte veren.  
Jonathan Livingston Seagull voor de eeuwigheid en voor nu.*

*Sam*

## SCAMPI

Italiaans met Provençaalse kruiden	22,00
Kreeftensaus	22,00
Gekruide tomatensaus	22,00
Indisch (met korma, rijst en garnituur)	22,00
Black Tiger (met fris slaatje)	22,00

## VIS

Tongrolletjes met serranoham	25,00
Kabeljauw met vissaus en rivierkreeftjes	25,00
Zalmfilet met kreeftensaus	25,00
Vispannetje met seizoenvis	25,00
Gebakken Noordzeetong (450 à 500 gram)	dagprijs

Bij alle hoofdgerechten kan u één van volgende bijgerechten kiezen: frieten, puree, kroketten, pasta of brood.  
Indien u dit ook bij een voorgerecht wenst, vragen wij hiervoor een supplement van € 4,00.

Vegetarische gerechten herkent u aan de hand van dit symbool: 🥕 .

## GEVOGELTE

Kipstoofpotje	19,00
Parelhoen van de chef	25,00

## WILD (oktober - februari)

Marcassinstoofpotje	25,00
Hertstoofpotje	25,00

## ASPERGES (maart – juni)

Met lamsfilet en aardappelgratin – een godengerecht! Met scampi en fettucinne	30,00
Op z'n Vlaams, met kruidenpuree 🥕	25,00
Met gerookte Schotse zalm	23,00
Met zalm natuur	28,00
	28,00



## PASTA

Spaghetti bolognese	9,00
Vegetarische spaghetti 🥕	9,00
Spaghetti chili	9,50
Spaghetti fungi 🥕	11,00
Spaghetti volare (kip)	13,00
Lasagne	12,00
Groentelasagne met Gruyère 🥕	15,00
Lasagne met zalm	15,00



Bij alle hoofdgerechten kan u één van volgende bijgerechten kiezen: frieten, puree, kroketten, pasta of brood. Indien u dit ook bij een voorgerecht wenst, vragen wij hiervoor een supplement van € 4,00.

Vegetarische gerechten herkent u aan de hand van dit symbool: 🥕 .



# DESE BROODJES & SNACKS

Broodje (bruine bol)

- met gekruide ossenhaaspuntjes 9,50
- met champignons, spekjes en ajuin 9,50

- Croque-monsieur 8,00
- Croque-madame 9,50
- Croque-hawaiïenne 8,00
- Croque uit 't vuistje 6,00

Broodje gezond 4,00

- Spiegelei 7,00
- Omelet natuur 7,00
- Boerenomelet 11,00
- Uitsmijter 10,50



*Kan het beter? Zeg het ons meteen! Wij staan voor u klaar!  
Alles naar wens? Men zegge het voort! <http://www.tparknv.be/uwmening>*

Bij alle hoofdgerechten kan u één van volgende bijgerechten kiezen: frieten, puree, kroketten, pasta of brood.  
Indien u dit ook bij een voorgerecht wenst, vragen wij hiervoor een supplement van € 4,00.

Vegetarische gerechten herkent u aan de hand van dit symbool: 🥕 .



## DESSERTEN & ROOMIJS \*

Appeltaart natuur	3,50
Appeltaart met ijs	5,00
Coupe vanille	6,50
Dame blanche	8,00
Coupe advocaat	8,00
Coupe aardbeien of kersen (seizoen)	8,00
Coupe bresilienne	7,00
Coupe karamel	7,00
Coupe maison met vers appelsiensap	8,00
Banana split	9,00
Kinderijsje	4,50
Kinder-dame blanche	5,50
Kinder-coupe aardbeien of kersen	5,50
Pannenkoeken (2) met suiker en siroop	6,00
Pannenkoeken (2) met ijs	8,00
Pannenkoeken (2) mikado (met ijs en chocolade)	9,00
Pannenkoeken (2) met warme krieken	9,00
Gelato limoncello	9,50
Vanille-ijs met glaasje limoncello	
Heel fris!	
Chocomousse van de chef	7,50
Sabayon met een bolletje vers roomijs	9,00
Tiramisu	7,00
Gebak van de dag	dagprijs

\* Slagroom is gratis bij al onze desserts.

Ons roomijs wordt nog altijd bereid met dezelfde verse producten zoals vijftig jaar geleden.

We draaien steeds vers volgens het recept van tante Elza, uit de befaamde afspanning, "De Sluizen" in Kallo aan de Schelde.