



## Bieren

2.50	Stella vat (25cl)
4.50	Omer (33cl)
5.00	Leffe Blond (33cl)
5.00	Leffe Bruin (33cl)
4.50	Hoegaarden (25cl)
5.00	Duvel (33cl)
5.00	Tripel Karmeliet (33cl)
5.00	Orval (33cl)
4.50	Belle-vue extra kriek (25cl)

## Frisdranken

2.50	Chaudfontaine plat/bruis (25cl)
3.00	Tonissteiner citroen (25cl)
3.00	Tonissteiner orange (25cl)
3.00	Tonissteiner vruchtenkorf (25cl)
2.60	Coca Cola (20cl)
2.60	Coca Cola Zero (20cl)
2.60	Fanta-Sprit (20cl)
3.00	Tonic (20cl)
2.60	Fuzetea (20cl)
2.60	Cécémel (20cl)
2.60	Minute maid orange (20 cl)

## Aperitieven en sterke dranken

6.50	Aperitief Maison	6.50	Amaretto
5.50	Cava	6.50	Baileys
5.00	Sherry	6.50	Calvados
5.00	Porto rood / wit	6.50	Grand Marnier
5.00	Pineau de Charentes	6.50	Whiskey
5.00	Martini Bianco / Rosso	6.50	Cognac
5.50	Ricard	6.50	Cointreau
6.50	Picon Vin Blanc	6.50	Bacardi
6.50	Campari	6.50	Gin
		2.20	Supplement Frisdrank
		5.00	Aperitief zonder alcohol

# Warme non - alcoholische dranken

2.60	Koffie
2.60	Deca
2.60	Espresso
3.00	Koffie verkeerd
3.00	Cappuccino
3.30	Thee
7.50	Verwenkoffie / -thee
3.30	Warme Chocolademelk
3.00	Warme melk
1.00	Supplement: Slagroom   Chocobolletjes   Honing

# Warme alcoholische dranken

8.00 Hasseltse koffie | Irish | French | Italian Coffee

# Wijnen

HUISWIJN

Wit - Cépage Viognier 2021 - Vin de Pays d'oc IGP  
Rood - Cépage Merlot 2020 - IGP Vin de Pays d'Oc  
Rose - Chevigny 2021 - IGP Gard

4.50 Glas  
22.00 Fles



ROOD 75cl

7.50 30.00 Côtes du Rhône 2021  
40.00 Château Perrouquet  
"Graves 2018"



ROSE 75cl

7.50 30.00 Bordeaux Clairet 2021  
40.00 Corbières 2020 Languedoc

MOUSSEREND 75cl

40.00 Saumur Brut  
70.00 Champagne Brut Réserve  
"Jean Vesselle Bouzy"



WIT 75cl

7.50 30.00 Chardonnay Exception 2021  
40.00 Gewurztraminer 2020 BIO





# Lunchkaart

ledere dag van 11.00u tot 14.00u

## Hoofdgerechten

- 21.50 Gebakken vlaamse kipfilet  
met groentenspaghetti, kruidenaardappel en verse bearnaise
- 24.50 Gebakken roodbaarsfilet  
met zuiderse groenten en paprikacoulis
- 30.00 Iers ribstuk  
met frietjes, kruidenslaatje en saus naar keuze
- 21.50 Specialiteit van de chef

## Extra verwennerijen

- 4.00 Portie frietjes  
4.00 Portie koude groenten  
4.00 Peper- of bearnaisesaus

## Kindergerechten

- 10.50 Balletjes in tomatensaus  
10.50 Kaaskroketjes  
10.50 Kipvingers  
(alles geserveerd met  
frietjes en een slaatje)

## Veggie

- 19.50 Veggie moussaka
- 19.50 Risotto  
met seizoensgroenten en  
kruidencoulis
- 19.50 Veggie lasagne

## Desserts

Zie tearoomkaart

# Dagmenu / weekendsuggestie van de chef

- 16.50 Soep-Hoofdgerecht-Dessert
- 13.50 Dagmenu abonnement  
Vegetarisch alternatief steeds mogelijk

## Voorgerechten

- 4.95 Soep dagmenu
- 14.50 Huisbereide grijze garnaalkroketten  
met een kruidenslaatje en citroenrots
- 14.50 Vitello tonnato  
met kappertjes en geconfijte kerstomaatjes
- 14.50 Klassieke rundscarpaccio  
met pijnboompitten, rucola, olijfolie en parmezaanse kaas

## Salades

- 19.50 Salade gebakken kip met ananas en frambozendressing
- 19.50 Salade van de Chef
- 19.50 Salade gandaham met meloen en huisdressing

## Snacks

- 7.50 Croque uit het vuistje
- 10.50 Croque garni
- 14.50 Croque Triamant
- 6.50 Portie salami
- 6.50 Portie kaas
- 12.00 Portie gemengd
- 2.50 Chips (paprika, zout)



# Tearoomkaart

Iedere dag van 14.30u tot 17.00u



# Stel zelf je pannenkoek of wafel samen

- 5.50 Pannenkoek naturel (1 st.)
- 7.50 Pannenkoek naturel (2 st.)
- 7.50 Wafel

## Garnituren

- 1.00 3 soorten suiker
- 1.00 Slagroom
- 2.00 Chocolade
- 2.00 Ijs
- 3.50 Seizoensfruit
- 4.50 Op Normandische wijze
- 5.00 Taartnamiddag

## Verwenmoment

- 7.50 Verwenkoffie of thee
- 5.00 Verse fruitsla
- 9.50 Tarte tatin met ijs

## Ijsjes

- 9.50 Trio van sorbet met vers fruit
- 9.50 Dame Blanche
- 4.50 Ijsje op een hoorntje (1 bol)
- 4.50 Kinderijsje

aramark   
**reach for remarkable**