



---

## Lunchkaart

(verkrijgbaar van 11u00 tot 17u00)

Croque uit het vuistje	5,00
Croque monsieur	8,50
Croque madame/hawaiï	9,50
Dagsoep	5,50
Tomatensoep	5,50
Broodje kaas	7,00
Broodje ham	7,00
Broodje smos	8,00
Broodje italiaans	9,00
Lasagne	14,50
Spaghetti bolognaise	12,50
Pasta napolitana	12,00
Caesar salade met kip	17,50
Salade geitenkaas/spek/appel	18,00
Videe	15,50

## Zoetigheden

(verkrijgbaar van 14u00 tot 17u00)

Pannenkoeken	4,50
Taart	3,50
Apfelstrudel	5,50
Supplement ijs	1,50
Supplement chocoladesaus	1,00
Supplement slagroom	1,00
Dame blanche (warme chocoladesaus)	7,00
Coupe brésilienne	7,00
Kinderijsje	3,50
Supplement slagroom	1,00



---

## Frisdranken

Chaudfontaine <i>plat / bruisend (25 cl)</i>	2,10
Acqua Panna (50 cl / 100 cl)	4,50 / 8,50
San Pellegrino (50 cl / 100 cl)	4,50 / 8,50
Coca cola	2,30
Coca cola zero / light	2,30
Fanta Orange	2,30
Sprite	2,30
Minute maid <i>appel / orange / pompelmoes</i>	2,30
Lipton ice tea	2,40
Lipton ice tea green	2,40
Nordic tonic	2,40
Nordic agrum	2,40
Gini	2,40
Tönissteiner <i>orange / citroen</i>	2,40
Tönissteiner <i>vruchtenkorf / naranja</i>	2,50
Fristi	2,30
Cécémel	2,30

## Warme dranken

Koffie <i>espresso / deca</i>	2,30
Thee	2,10
Warme chocolademelk	2,60
Koffie verkeerd	2,60
Cappuccino	2,60
Latte macchiato	2,90
French koffie	7,00
Hasseltse koffie	7,00
Irish koffie	7,00
Verwenkoffie	8,50



---

## Bieren

### VAT

Cristal 25 cl / 33 cl	2,10 / 2,60
Grimbergen <i>blond / dubbel</i> 25 cl / 33 cl	2,90 / 3,30
La Chouffe 25 cl / 33 cl	3,20 / 3,80
Suggestiebier	

### FLES

Maes radler <i>lemon</i>	2,70
Bitburger 0%	2,70
Grimbergen <i>tripel</i>	3,90
Morte Subite <i>kriek / geuze</i>	2,70
Affligem <i>blond / donker</i>	3,60
Affligem <i>tripel</i>	4,30
Hoegaarden	2,70
Benediktiner weissbier	2,70
Liefmans <i>fruitesse (aperobier)</i>	2,80
Karmeliet <i>tripel</i>	3,90
Chimay <i>wit 8°</i>	3,90
Chimay <i>blauw 9°</i>	4,40
Cornet	4,30
Duvel	3,80
Watney scotch	3,20
Hapkin	3,40
Westmalle <i>dubbel</i>	3,60
Westmalle <i>tripel</i>	3,90
Rochefort 10	5,20
Palm	2,70
Desperados	4,30



---

## Wijnen

Huiswijn <i>wit / rood / rosé (glas)</i>	3,60
Suggestie wijn <i>wit/ rood / rosé (glas)</i>	4,80

## Aperitieven

Aperitief van het huis	8,50
Cava (glas / fles)	4,50 / 25,00
Aperol Spritz	7,00
Campari	5,00
Martini wit / rood	5,00
Kir	4,50
Kir royal	7,50
Picon vin blanc	6,50
Ricard	5,00
Pineau des charentes	4,50
Porto <i>wit / rood</i>	4,50
Sherry <i>dry / medium</i>	4,50
Crodino (alcoholvrij)	3,50

## Gin en tonic

Hendrick's	13,50
Tanqueray	10,50
Tanqueray 10	12,50
Copperhead	14,50
Monkey 47	15,50
Wilderer	13,50

(aangepaste fever-tree tonic inbegrepen)

Vraag ook naar onze suggesties!



---

## Fingerfood – Sharing

Bruschetta's (4 stuks)	8,50
Huisgemarineerde olijven	5,50
Portie kaas	4,50
Antipasto (2 personen)	14,50
Calamares met verse tartaar	8,50
Tapasbord 't Stasjon	18,50

## Voorgerechten

Dagsoep	5,50
Tomatensoep	5,50
Rundscarpaccio	13,50
Garnaalkroket (1 stuk)	12,50
Kaaskroket (1 stuk)	10,50

## Salade

Buffalo mozzarella/tomaat/basilicum olie	16,00
Salade geitenkaas/spek/appel	18,00
Caesar salade met kip	17,50
Salade kaaskroketten	15,50
Salade garnaalkroketten	19,50
Supplement: frieten, kroketten, puree, pasta	2,50

## Pasta

Lasagne	14,50
Spaghetti bolognaise	12,50
Pasta scampi	18,50
Pasta napolitana	12,00
Vegetarische pasta	14,50
Supplement glutenvrije pasta	2,50



---

## Vis

Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus	26,50
Scampi lookroom	20,50
Zalmfilet met een sausje van dille	24,50

## Vlees

Videe	15,50
Souvlaki met griekse salade	21,50
Stoverij van varkenswangetjes in donker bier	18,50
Steak met saus naar keuze	26,50
Filet pur van Belgisch witblauw	34,50
Kipfilet met saus naar keuze	18,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met naar keuze: aardappelgarnituur of pasta.

Aardappelgarnituur: frieten, puree, kroketten

Sauzen: peperroom, champignonroom, provencale, champignon, kruidenboter

## Vegetarisch

Pasta napolitana	12,00
Vegetarische pasta	14,50
Vegetarische wok	15,50
Buffalo mozzarella/tomaat/basilicum olie	16,00

Om de kwaliteit van de gerechten en de bediening te kunnen garanderen, mogen wij u vriendelijk verzoeken om per tafel maximaal vier verschillende gerechten per gang te bestellen.

Indien u een aanpassing wenst wegens een bepaalde allergie, gelieve dit vooraf te melden.

1 tafel = 1 rekening

Betalingen met bankkaart minder dan 10,00 euro: + 0,50 euro verwerkingskosten.



---

## Kind

Videe met frietjes	8,00
Balletjes in tomatensaus	8,50
Kipfilet met frietjes en appelmoes	9,50
Lasagne	8,00
Spaghetti bolognese	8,00
Steak met frietjes	13,50

## Dessert

Chocolademousse	6,50
Tiramisu	7,00
Crème brûlée	7,00
Coupe vanille	6,50
Dame blanche (warme chocoladesaus)	7,00
Coupe brésilienne	7,00
Kinderijsje	3,50
Supplement slagroom	1,00
Verwenkoffie	8,50



---

## Sterke dranken

Amaretto Di Saronno	6,00
Baileys	5,00
Licor 43	4,80
Limoncello	4,00
Grappa	7,00
Averna	5,00
Jägermeister	3,50
Smeets <i>jonge jenever</i>	3,50
Calvados <i>Boulard</i>	8,00
Martell VS	6,00
Martell VSOP	8,50
Sambucca	6,00
Bacardi	5,00
Jameson Irish Whisky	6,50
Jack Daniels	6,00
Cointreau	6,00
Grand Marnier	5,50





## Suggesties

### Menu van de Chef

Aangepast aan het seizoen

38,50

voorgerecht

\*\*\*

hoofdgerecht

\*\*\*

dessert

### Lunchmenu

32,50

voorgerecht

\*\*\*

hoofdgerecht

\*\*\*

koffie of thee



## Suggesties

Focaccia met rode pesto en mozzarella (to share)	12,50
Salade Niçoise met verse tonijn	27,50
Ravioli van kreeft met gebakken gamba's	28,50
Ravioli melanzane met tomatensaus (v)	18,50
Rundsburger met truffelmayonaise, brie en spek	19,50
Kalfsoester met warme groentjes, truffeljus en krieltjes	28,50
Nieuw-Zeelandse lamsfilet met honing-tijmsaus en krielaardappeltjes	28,50

## Dessert

New Yorker cheesecake met rode vruchten en vanilla-ijs	9,50
--	------

## Bieren van de maand

Sint Bernardus Abt 12	4,70
Averbode tripel	4,10
Gouden Carolus whiskey infused	5,30
Gouden Carolus tripel	4,10

## Suggestie wijnen

Wit: Durbenville Hills – Sauvignon Blanc 2018	4,90
Rood : Montecillo – Rioja 2010 – Tempranillo	4,90
Rosé : Cap gris – Grenache 2018	4,90