

koevert

grill resto

sterke dranken

| | |
|---|--------------|
| gins & whisky's | vanaf € 9,00 |
| <i>wisselend assortiment aan de bar</i> | |
| cognac | € 10,00 |
| calvados | € 10,00 |
| oude calvados | € 12,00 |
| armagnac | € 12,00 |
| cointreau | € 9,00 |
| grand marnier | € 9,00 |
| amaretto | € 9,00 |
| baileys | € 9,00 |
| jenever jong | € 7,00 |
| jenever oud | € 8,00 |
| jagermeister | € 7,00 |
| bacardi | € 9,00 |
| vodka eristoff | € 9,00 |
| poire williams | € 9,00 |
| limoncello | € 8,00 |
| orancello | € 8,00 |
| meloncello | € 8,00 |
| supplement frisdrank | € 2,50 |
| speciale tonics | € 3,50 |

koffie

| | |
|---|--------|
| koffie espresso | € 3,50 |
| koffie espresso (klein) | € 3,50 |
| dubbele mokka | € 4,50 |
| decafeïne | € 3,50 |
| cappucino met slagroom | € 4,00 |
| cappucino met melkschuim | € 4,00 |
| latte macchiato | € 4,00 |
| irish koffie (whisky) | € 9,50 |
| french koffie (cognac of grand marnier) | € 9,50 |
| vlaamse koffie (jenever) | € 9,50 |
| italian koffie (amaretto) | € 9,50 |
| normandische koffie (calvados) | € 9,50 |

thee

€ 4,00

zwarte thee (2 à 3 min. infusie)

Darjeeling TGFOF

Fijne, krachtige thee van de hellingen van de himalaya, met een zeldzame smaak van muskaat. Heerlijk na de maaltijd of in de vroege namiddag, met een scheutje melk of een schijfje citroen of sinaasappel.

Ceylon Orange Pekoe

Ceylon thee van middelgroot blad, zeer geurig met zachte en fijne smaak. Warm zonder melk of ijs-gekoeld met citroen, een drank voor de hele dag.

aroma (2 à 3 min. infusie)

Earl grey

Harmonische melange van de fijnste China en Darjeeling theesoorten, op delicate wijze gearomatiseerd met bergamot. Kan met of zonder melk gedronken worden, buiten de maaltijden of bij een klein hapje.

Caipirinha

Groene thee, limoenschijfjes, stukjes meloen, gele rozenknopjes, braambessenbladeren, zonnebloem en aroma.

groene thee (2 à 3 min infusie)

China Gunpowder

Groene, niet gefermenteerde thee uit China met verkwikkend aroma en licht bittere smaak. Deze thee dankt zijn naam aan een agent van de Britse East India Company, die het uitzicht van de thee vergeleek met buskruit.

De Chinezen noemen deze thee ook parelthee. Ieder blad wordt tot een bolvormige kogel gerold die bij infusie explodeert.

Fijne gunpowder heeft een geelgroene infusie met een helder, frisbitter aroma. In Marokko is deze thee de basis voor de beroemde pepermunthee.

fruitinfusie (5 à 8 min. infusie)

Lemon

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met citroensmaak. Ing. : Stukjes appel, hibiscus, rozenbottel, schil van citroen, limoen, natuurlijk citroen aroma.

Fruitgaard

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met abrikozen-/perziksmak. Ing. : Hibiscus, stukjes appel, rozenbottel, stukjes schil van citrusvruchten, zonnebloembloesem, aroma.

Omas garten

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met aardbei-/framboossmak. Ing.: Vlierbessen, rozenbottel, stukjes appel, zwarte bessen, natuurlijke aroma, aardbeien frambozen, braambesblaadjes, braambes.

kruideninfusie (5 à 8 min. infusie)

Kamille

De kamille bevat enkel de gele, middelste knopjes van de kamillebloemen voor een lichtere, meer delicate smaak. Kamille is reeds sedert de tijd van het Oude Egypte bekend om zijn kalmerende eigenschappen.

Bevordert de spijsvertering, werkt kalmerend op maag- en darmstoornissen. Bestrijd hoofdpijn en koorts

Munt

Zuivere pepermuntbladeren produceren een energieke en verfrissende drank, die kan genoten worden na een maaltijd om de spijsvertering te bevorderen. Bestrijdt ook slaaploosheid en zenuwachtigheid.

Rozenbottel

De vrucht van wilde rozen: rijk aan vitamine C, aanbevolen bij griep en vermoeidheid. Rozenbottels hebben de reputatie om de symptomen van hoofdpijnen en verkoudheden te verzachten en het lichaam te zuiveren.

Kruidentuin

Deze zuivere kruideninfusie zal u met een gemakkelijk, mellow-gevoel verlaten.

Ingrediënten: venkel, kamille, appelschillen, stukjes appel, kaneel, gember, brandnetel en wilde aardbeibladeren, oranjebloesems, kruidnagels.

dessert

| | |
|---|---------|
| vanille-ijs | € 8,50 |
| vanille-ijs met warme chocoladesaus | € 9,50 |
| roomijs van kokos, sorbet van ananas, geroosterde pistache, gelei van rum | € 12,00 |
| crème brûlée | € 9,00 |
| tiramisu, vanille-ijs, chocolade | € 9,50 |
| kolonel | € 11,00 |
| <i>citroensorbet en wodka</i> | |
| rood fruit met vanille-ijs en crispy rice poppers | € 12,00 |
| “strawberry & raspberry pleasure” | € 12,50 |
| <i>bisquit, mousse van champagne, bergamot, rode vruchten</i> | |
| mousse van pure chocolade | € 10,00 |

koevert

grill resto

menu koevert

carpaccio van koningsgarnaal,
Noorse garnalen, zeste van limoen,
mosterdblad

of

kabeljauwhaasje, duo van witte
en groene asperge, zeekraal,
hollandaise met zee-egel

•

côte à l'os,
salade, verse frietjes,
saus naar keuze

of

vis van de dag

•

irish coffee of dame blanche

•

menu € 52,00
met passende wijnen + € 20,00

daglunch € 26,00

soep of voorgerecht,
hoofdgerecht

(van ma- tot vrijdagmiddag)
(van ma- tot donderdagavond)

suggestielunch € 45,00

kroketje van scampi in look,
salade met Nobashi garnaal,
Noorse garnalen

•

tournedos van Black Angus,
salade, frietjes, saus naar keuze

•

koffie

BAR BITES 'to share'

witte pens € 10,00
gegrilde pens met mosterd

plankje charcuterie, Italiaans € 15,00

crunchy sushi met zalm € 14,00

gepaneerde visreepjes € 15,00
met tartaar

kroketjes van asperges 8st. € 12,00
12st. € 18,00

kroketjes van 8st. € 12,00
Oud Brugge kaas 12st. € 18,00

voorgerechten

carpaccio van koningsgarnaal,
Noorse garnalen, zeste van limoen,
mosterdblad € 22,00

kabeljauwhaasje, duo van witte
en groene asperge, zeekraal,
hollandaise met zee-egel € 24,00

carpaccio van dunne lende "Hereford"
5 weken gerijpt, crumble van
hazelnoten, truffelolie, comté
€ 22,00

foie gras met uienconfituur,
brioche met rozijnen € 26,00

kroketje van scampi in look,
salade met Nobashi garnaal,
Noorse garnalen € 24,00

asperges met gerookte zalm,
mousseline € 25,00

kroketjes van kreeft, rivierkreeftjes,
fris slaatje met limoen € 21,00

supplement frietjes bij voorgerecht: € 2,50

koevert voor kids

kipfilet met salade
of appelmoes en frietjes € 14,00

rundssteak, salade en frietjes € 16,00

kreeftkroketjes 1 stuk / € 15,00

2 stuks / € 21,00

kaaskroketjes 1 stuk / € 12,00

2 stuks / € 17,00

kaas- en kreeftkroket € 18,00

witte pens, appelmoes

of slaatje, frietjes € 14,00

kinderen kunnen ook een kleinere
portie krijgen van bepaalde gerechten
op de kaart of van het suggestiebord

voor info rond allergenen kan u zich
wenden tot het personeel

Openingsuren

Keuken: 11.45-14.00 en 18.30-21.00u

Bar: Last call 15.30, we ronden af om 16.00u

Last call 23.00, we ronden af om 23.30u

pasta's - salades

pasta met kip, comté kaas,
spek en paddenstoelen € 27,00

salade met porchetta, gegrilde
asperges, mosterd dressing € 28,00

salade met kroketje van scampi en
look, Nobashi en Noorse garnalen
€ 28,00

salade "folle", foie gras, gerookte
zalm, gandaham, Noorse garnalen,
Nobashi, scampi, rivierkreeftjes
€ 34,00

hoofdgerechten

zeetong "meunière", gebakken
in hoeveboter, peterselie,
salade met frietjes € 39,00

gerookte zalm, asperges,
mousseline € 34,00

kabeljauwhaasje, duo van witte
en groene asperge, zeekraal,
hollandaise met zee-egel € 35,00

navarin printanier van lamsschouder,
koriander, tandoori, jonge wortel,
erwten en mangetout € 32,00

krokant gebakken kalfszwezeriken,
sausje van fine champagne,
voorjaarsgroenten € 40,00

filet pur, sla, frietjes,
saus naar keuze € 36,00

kalfsribeye, choronsaus,
lentegroentjes € 37,00

tournedos van Black Angus, salade,
frietjes, saus naar keuze € 30,00

côte à l'os, gegrild op beuk en eik,
saus naar keuze, salade, frietjes
€ 32,00

Bekijk ook ons suggestiebord:

**dagverse suggesties &
seizoensgerechten volgens
marktaanbod**

max 4 verschillende gerechten per tafel

koevert

grill resto

aperitieven

| | |
|---|---------|
| porto rood | € 7,50 |
| oude porto (rood) | € 9,00 |
| porto wit | € 7,50 |
| sherry | € 7,50 |
| martini wit | € 7,50 |
| martini rood | € 7,50 |
| vermouth Geers, rood | € 7,50 |
| pineau des charentes | € 7,50 |
| roomer vlierbloesem | € 7,50 |
| campari puur | € 7,50 |
| campari soda | € 9,00 |
| campari orange | € 9,00 |
| kir | € 6,50 |
| kir royal (champagne) | € 12,00 |
| kir royal (cava) | € 9,00 |
| pisang | € 8,50 |
| safari | € 8,50 |
| pasoa | € 8,50 |
| ricard | € 8,50 |
| picon | € 9,50 |
| aperitief maison | € 9,00 |
| coupe champagne | € 12,00 |
| coupe cava | € 9,00 |
| aperol spritz | € 10,00 |
| negroni (gin, vermouth, campari) | € 10,50 |
| moscow mule (wodka, fever-tree, limoen) | € 12,00 |

mocktails:

| | |
|---|--------|
| gin 0,0 | € 9,50 |
| san bitter (campari 0% alc.) | € 6,00 |
| pacific (ricard 0% alc.) | € 6,00 |
| passion mule (passie/vanille/ginger) | € 8,00 |
| bitter grape (rozemarijn/grapefruit/tonic) | € 8,00 |
| ginger spritz (ginger/lemon melisse, tonic) | € 8,00 |

| | |
|-------------------------|--------|
| alcoholvrije witte wijn | € 5,00 |
|-------------------------|--------|

champagne / cava

| | |
|--------------------------------------|----------|
| henri goutorbe, brut | € 60,00 |
| veuve clicquot ponsardin, brut | € 85,00 |
| ruinart blanc de blancs | € 125,00 |
| mailly, reserve grand-cru extra brut | € 70,00 |
| fles cava | € 35,00 |

wijnen

| | |
|-------------------|---------|
| wit / rood / rosé | |
| glas | € 6,00 |
| karaf ½ L | € 19,00 |
| fles | € 27,00 |

vraag naar onze wijnkaart
+ wijn per glas !

sterke dranken

| | |
|---------------------------|---------|
| cognac | € 10,00 |
| calvados | € 10,00 |
| oude calvados | € 12,00 |
| cointreau | € 9,00 |
| grand marnier | € 9,00 |
| amaretto gozio | € 9,00 |
| baileys | € 9,00 |
| jenever jong | € 7,00 |
| jenever oud | € 8,00 |
| jagermeister | € 7,00 |
| plantation wit | € 9,00 |
| plantation grande reserve | € 9,00 |
| bacardi | € 9,00 |
| vodka eristoff | € 9,00 |
| poire williams | € 9,00 |
| limoncello | € 8,00 |
| supplement frisdrank | € 2,50 |
| speciale tonics | € 3,50 |

gins

| | |
|-----------------------|---------|
| bombay | € 9,00 |
| tanqueray | € 11,00 |
| hendricks | € 12,00 |
| filiers dry 28 | € 11,00 |
| spring ladies edition | € 12,50 |
| gin mare | € 11,00 |
| copperhead | € 12,00 |
| monkey 47 | € 12,00 |
| kopermans (lokaal) | € 11,00 |
| boury "yuzu" gin | € 12,00 |

| | |
|----------------|--------|
| schweppes | € 2,50 |
| speciale tonic | € 3,50 |

water

| | |
|-------------------|--------|
| BRU plat en bruis | |
| 0,2 L | € 3,00 |
| 0,5 L | € 5,00 |
| 1 L | € 7,50 |

frisdranken

| | |
|--|--------|
| cola | € 3,00 |
| cola zero | € 3,00 |
| limonades gerolsteiner | |
| orange | € 3,20 |
| citroen | € 3,20 |
| schweppes tonic | € 3,20 |
| fuze tea (black tea, lemon, bruisend) | |
| fuze tea peach (black tea, hibiscus, peach, niet bruisend) | |
| fuze tea green (green tea, mango, camomille) | € 3,20 |
| fruitsap | € 3,20 |
| fruitsap natuur | € 5,00 |
| tomatensap | € 4,00 |

bieren

| | |
|------|--------|
| pils | € 3,00 |
|------|--------|

trappisten

| | |
|------------------|--------|
| westmalle bruin | € 5,00 |
| westmalle tripel | € 5,00 |
| orval | € 5,00 |

blonde bieren

| | |
|------------------------|--------|
| cornet | € 5,00 |
| duvel | € 5,00 |
| sint bernardus | € 5,00 |
| omer traditional blond | € 5,00 |
| ename | € 5,00 |
| kwaremont | € 5,00 |

bruine bieren

| | |
|-----------------------|--------|
| sint bernardus abt 12 | € 5,00 |
| adriaen brouwer oaked | € 5,00 |
| westmalle | € 5,00 |

fruitbier

| | |
|--------------------|--------|
| liefmans fruitesse | € 4,50 |
|--------------------|--------|

zure bieren

| | |
|------------------------|--------|
| geuze fr. boon 37,5 cl | € 8,00 |
| duchesse de bourgogne | € 4,50 |

alcoholvrije bieren

| | |
|--------------------|--------|
| carlsberg 0.0 | € 4,00 |
| brugse "sport" zot | € 4,50 |

Ons huisbier

| | |
|----------------------|--------|
| "TIEBERG" blond 6,5° | € 5,00 |
|----------------------|--------|