

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 peper-munthee.

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 hoofdpijn 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

mousse van pure chocolade, rode vruchten	€ 10,00
vanille-ijs	€ 8,50
vanille-ijs met warme chocoladesaus	€ 9,50
mojito sorbet met aardbeien en munt	€ 10,00
crème brûlée	€ 9,00
tiramisu, vanille – ijs, chocolade	€ 9,50
kolonel	€ 11,00
<i>(citroensorbet en wodka)</i>	
tartelette met amandelroomijs en sorbet van passievrucht	€ 11,00
moelleux met gezouten caramel en citrus sorbet	€ 11,00

koevert

grill resto

menu koevert

- gebakken zalm op z'n vel,
mousseline, stoofpotje van
witte en groene asperges
of
traag gegaard buikspek, "beer glaze"
van Tieberg, kroketje van pulled porc,
gemarineerde venkel en
picklesmayonaise
-
- côte à l'os,
salade, verse frietjes,
saus naar keuze
of
vis van de dag
-
- irish coffee of dame blanche
-
- menu € 50,00
met passende wijnen + € 20,00

daglunch € 25,00

soep of voorgerecht,
hoofdgerecht

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

suggestielunch € 44,00

garnaalkroketjes, grijze garnalen,
salade met limoendressing

•

tournedos van black angus, gegrild,
saus naar keuze, salade en frietjes

•

koffie

BAR BITES 'to share'

- witte pens € 9,00
gegrilde pens met mosterd
- crunchy chicken € 12,00
met zoetzuur dipsausje
- gepaneerde visreepjes € 14,00
met tartaar
- calamares panko met tartaar € 12,50
- garnaalkroketjes 8st. € 10,00
12st. € 15,00

voorgerechten

- gebakken zalm op z'n vel,
mousseline, stoofpotje van
witte en groene asperges € 22,00
- traag gegaard buikspek, "beer glaze"
van Tieberg, kroketje van pulled porc,
gemarineerde venkel en
picklesmayonaise € 22,00
-
- carpaccio van dunne lende "Hereford"
5 weken gerijpt, crumble van
hazelnoten, truffelolie, comté
€ 22,00
- foie gras met amandelbroodkoekjes
vijgenconfituur, peer € 26,00
- langoustientjes gebakken met look,
basilicum, tomaat,
tuinkruiden € 25,00
- garnaalkroketjes, grijze garnalen,
fris slaatje met limoen € 19,00
- kikkerbillen in lookroom € 22,00
- kroketjes van kreeft € 22,00
- supplement frietjes bij voorgerecht: € 2,50

koevert voor kids

- kipfilet met salade
of appelmoes en frietjes € 14,00
- rundssteak, salade en frietjes € 16,00
- garnaalkroketjes 1 stuk / € 14,00
2 stuks / € 19,00
- kaaskroketjes 1 stuk / € 12,00
2 stuks / € 17,00
- kaas- en garnaalkroket € 18,00
- witte pens, applemoes 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, roquefort,
noten, gewokte groenten € 25,00
- salade met scampi, spek,
appel, pijnboompitjes € 27,00
- salade "folle", foie gras, grijze
garnalen, zalm, rivierkreeftjes,
scampi, gandraham € 32,00
- salade met feta, tzatziki,
croutons, olijven, paprika
en oregano € 24,00

hoofdgerechten

- zeetong "meunière", gebakken
in hoeveboter, peterselie,
salade met frietjes € 38,00
- lamskroontje, saus met porto &
rozemarijn, stoofpotje
van voorjaarsgroenten € 37,00
- T-bone steak, 500 gr,
orig. Ierland € 38,00
- stoofpotje van
kalfswangen in rode wijn,
voorjaarsgroenten € 26,00
- entrecôte "Simmentaler",
dry aged, salade, frietjes,
saus naar keuze € 36,00
- zeewolf, saus met kappers,
tomaat, tuinkruiden,
puree met olijfolie € 32,00
- côte à l'os, gegrild op beuk en eik,
saus naar keuze, salade, frietjes
€ 32,00
- gebakken zalm op z'n vel,
mousseline, stoofpotje van
witte en groene asperges € 30,00

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	€ 6,50
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
lokales (lemon & vodka)	€ 7,00
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
negrini (gin, vermouth, campari)	€ 10,50
moscow mule (vodka, fever-tree, limoen)	€ 12,00

mocktails:

gin 0,0 (citrus of framboos)	€ 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
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

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

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
----------------------	--------