

FRISDRANKEN

Coca Cola Regular	2.9
Coca Cola Zero	2.9
Fanta Orange	2.9
Fanta Cassis	3
Sprite	2.9
Lipton Ice Tea Sparkling	3
Fuze Tea Green Tea Mango Chamomile	3
Chaufontaine Bruis / Plat	2.9
Chaufontaine 0.5l Plat / Bruis	5.7
Royal Bliss Ginger Ale	3
Royal Bliss Agrumes	3
Royal Bliss Tonic	3
Royal Bliss Bitter Lemon	3.2
Tonissteiner Citroen / Orange	3.5
Tonissteiner Vruchtenkorf	3
Rivella	3
Minute Maid Appelsap / Sinaasappelsap	3
Fristi	3
Cecemel	

KOFFIE

Koffie	3
Espresso	3
Doppio (dubbele espresso)	4.4
Cappuccino	3.7
Flat White	4.6
Latte Macchiato	4
Smaakje: Caramel of Hazelnoot +0.6.	
Ijskoffie	4
Italian Coffee	8.5
Amaretto. Slagroom.	
Irish Coffee	8.5
Whisky. Rietsuiker. Slagroom.	
French Coffee	8.5
Cointreau. Slagroom.	

WARME CHOCOLADE

Warme Chocolate	3.5
Warme Chocolate – Slagroom	4.5
Warme Chocolate – Speculoos	5.5
Warme Chocolate – Caramel / Snickers	5.5

THEE

Thee	2.7
Verse Muntthee	3.5
Honing.	
Verse Gemberthee	3.5
Honing. Citroen.	
Verse Munt & Gember Thee	3.7
Honing.	
Chai Latte	4.3
Indiase mix van thee. Unieke specerijen. Warme melk. Honing.	

LEKKER BIJ DE KOFFIE OF THEE

Limburgse Vlaai	4
Vraag onze bediening naar het assortiment.	

HIGH TEA

28 P.P.

Geniet samen van 2.5 uur pure verwennerij! Een royaal gevulde etagère met huisgemaakt gebak en patisserie, allemaal bereid in onze eigen keuken. Daarbij serveren we een assortiment hartige broodjes, rijkelijk belegd met de lekkerste ingrediënten. Perfect om samen van te genieten!

WIJNEN

<i>Wit</i>	
Care Blanco Sobre Lias - 40% Chardonnay. 60% Grenache Blanc. ES.	5 / 23
Fût du Roy - 100% Sauvignon Blanc. FR.	5.4 / 26
Métairie - 100% Chardonnay. FR.	5.7 / 27
Altùris - 100% Pinot Grigio. IT.	6.5 / 31
<i>Rosé</i>	
Care Solidarity Rosado - 40% Tempr. 40% Cabernet S. 20% Merlot. ES.	5 / 23
San Marzano Rosé Di Primitivo - 100% Primitivo. IT.	27
<i>Rood</i>	
Care Tinto Sobre Lias - 75% Garnacha. 25% Syrah. ES.	5 / 23
Pepe Nero - 100% Primitivo. IT.	6 / 29
Métairie - 100% Merlot. FR.	5.4 / 26
Panamera - 100% Cabernet Sauvignon. California. US.	6.5 / 31
<i>Mousserende wijnen</i>	
Portium, Cava do Brut	8 / 36

GIN & TONICS

Tanqueray	13
Kaneelstokje. Gedroogde limoen. Fever-Tree Mediterranean Tonic.	
Copperhead	15
Kardemompeulen. Sinaasappelschijfje. Fever-Tree Clementine Tonic.	
Monkey 47	14
Braam. Jeneverbes. Fever-Tree Mediterranean Tonic.	
Gordon's Pink	13
Rood fruit. Fever-Tree Raspberry Rhubarb Tonic.	
Hendrick's Gin	14
Komkommer. Munt. TonicFever-Tree Elderflower Tonic.	

COCKTAILS

Mojito	9
Munt. Limoen. Bruis.	
Amaretto Sour	9
Disaronno. Appelsiensap. Citroen.	
Espresso Martini	10
Wodka. Koffielikeur.	
Pornstar Martini	10
Passievrucht.	

APERITIEF

Aperol Spritz	9
Limoncello Spritz	9
Negroni (22%)	11
Campari. Vermout. Gin.	
Martini Bianco / Rosso	6
Martini Bellini	7.5
Porto Rood / Wit	4.5

APERITIEF - 0%

Mojito 0%	9
Munt. Limoen.	
Crodino 0%	5
Sinaasappel.	
Pink Gin 0%	10
Roodfruit.	
Pornstar Martini 0%	9
Passievrucht.	

HIGH WINE

29.5 P.P.

Drie mooie wijnen, elk met een verfijnd gerechtje uit onze keuken. Perfect voor een gezellige moment met vrienden, collega's of wie je maar mee wilt nemen! Ook in een alcoholvrije variant beschikbaar.



Wij hanteren 1 rekening per tafel.

Voor allergenen informatie kunt u terecht bij onze medewerkers.

BIEREN VAN HET VAT

Cristal Alken 0.25 / 0.33	2.9 / 3.8
Grimbergen Blond 0.33	4.2
Tripel d'Anvers 0.33	4.6
Grimbergen Dubbel 0.33	4.2
La Chouffe	4.4
Wisseltap	-
Vraag naar het assortiment.	

BIEREN OP FLES

<i>Blond & Tripel</i>	
Duvel - 8.5%	4.5
Wilderen Kanunnik 8%	4.8
Delirium Tremens - 8.5%	4.8
Omer Traditional Blond - 8%	4.4
Affligem Tripel - 9%	4.8
Westmalle Tripel - 9.5%	4.5
Paix Dieu - 10%	5.8
Oud Strijder Blond (Streekbier) - 7.2%	4.5
Brugse Zot - 6%	4.2
<i>Donker & Amber</i>	
St. Bernardus Abt 12 - 10%	4.9
Chimay Blauw - 9%	5
Westmalle Dubbel - 7%	4.2
McChouffe - 8%	4.4
<i>Fruit</i>	
Kasteel Rubus Framboise - 7%	4.8
Kasteel Rouge - 8%	4.8
Delirium Red - 8%	4.8

BIEREN ZONDER ALCOHOL

Cristal Alken - 0.0%	2.9
Kasteel Rouge - 0%	4.7
Liefmans - 0.0%	4
Affligem - 0.0%	4
La Chouffe - 0.0%	4.5
Brugse Sportzot - 0.0%	4.6

HIGH BEER

29.5 P.P.

Geniet van drie zorgvuldig gekozen bieren, waaronder ons eigen streekbier Oud Strijder Blond. Elk bier wordt geserveerd met een bijpassend gerechtje uit onze keuken. Een ideale formule voor wie houdt van smaak, gezelligheid en iets nieuws in het glas én op het bord.

Alle gerechten op de kaart zijn de hele dag door te bestellen.

BROOD & ZO

Al onze broodgerechten worden geserveerd op ambachtelijk zuurdesembrood tenzij anders vermeld.

Gerookte Rib-Eye 17.95
Crème van zongedroogde tomaat. Gekarameliseerde pompoenpit. Brioche. Waterkers. Huisgemaakte aioli.

Ambachtelijke Garnaalkroketter 20.95
Garnaaltjes. Romeinse sla. Crème van gerookte paling. Gezouten citroengel. Huisgemaakte aioli.

Kaaskroketter 12.95
Romeinse sla. Balsamicogel. Gekarameliseerde pompoenpit. Truffelmayonaise.

Rundvleeskroketter 13.95
Rucola en courgette salade. Piccalilly mayonaise. Huisgemaakte relish van augurk en jalapeño.

Croque Monsieur 13.5
Briochebrood. Mornaysaus. Belegen kaas. Livar ham. Ketchup.

Croque Onder de Brug 17.95
Briochebrood. Serranoham. Burrata. Rucola met truffelvinaigrette. Huisgemaakte aioli.

FINGERFOODS

Zoete Aardappelfrites 8.95
Parmezaanse kaas. Truffelmayonaise.

Mini Calamaris 9.95
Huisgemaakte aioli. Gezouten citroengel.

Crunchy Chicken 10
Pikante mayonaise.

Bitterballen 9
Piccalilly mayonaise.

APERITIEVEN

Kleine, smaakvolle eenpersoons hapjes, perfect bij de borrel, tussendoor of als licht begin.

Iberico Salchichón 8.95
Spaanse droge worst. Vol van smaak.

Manchego 8.95
Balsamicogel.

Vers Gebakken Brood 8.95
Huisgemaakte aioli. Huisgemaakte kruidenboter. Crème van zongedroogde tomaat.

Garnaalkroketter 8.95
Drie stuks. Gezouten citroengel.

ZUURDESEM PINSA

Luchtige, krokante pizzabodem van Romeinse oorsprong, gemaakt met een mix van tarwe, rijst en zuurdesem. Lichter en beter verteerbaar dan een klassieke pizza. Ideaal om te delen of helemaal zelf op te eten.

Pinsa Truffel 18.95
Crème fraîche. Kastanjechampignons. Zongedroogde tomaat. Truffelmayonaise. Mousse van Parmezaanse kaas.

Pinsa Serranoham 19.95
Serranoham. Cherrytomaatjes. Gekarameliseerde pompoenpit. Huisgemaakte aioli. Rucola.

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten zijn inclusief bijpassende garnituren.

Eend 29
Andijvie. Spitskool. Krokante kippenhuid. Aardappelcrème. Saus Albuféra.

Filet van Hert uit de Eifel 33
Drie bereidingen van rode biet. Spruitjes. Aardappelcrème. Saus veneur.

Steak van BBB-Rund 32
Bruine pepersaus. Zoete aardappelmousseline. Zwarte knoflook.

Black Angus-Burger 24
Romeinse sla. Sjalottencompôte. Vleestomaat. Cheddar. Huisgemaakte relish van augurk en jalapeño. ODB-burgersaus.

Spare Ribs van Belgisch Hoevevarken 27
Lak van chili en soja. Huisgemaakte barbecuesaus. Huisgemaakte knoflooksaus. Frisse salade.

Spitskool in Beurre Noisette 25
Risotto 'carbonara'. Gekarameliseerde pompoenpit. Huisgemaakte aioli. Beurre blanc.

Huisgemaakte Bospaddenstoelen Ragout 24
Zwarte knoflook. Schuim van bospaddenstoelen. Krokante oesterzwam.

Kabeljauwrug 33
Guanciale. Spinazie au beurre. Gezouten citroengel. Aardappelcrème. Saus van gefermenteerde knolselderij.

Zeebaars 31
Tomaat-mangosalsa. Garnaaltjes. Knolselderijcrème. Saus van zuurkool.

LEKKER VOOR ERBIJ

Pommes Croquettes 5.95

Zoete aardappelfrites 5.95

Geroosterde Seizoensgroenten 6.95

FAVORIETEN VAN ONDER DE BRUG

Carpaccio van BBB-rund 15.95
Truffelmayonaise. Gekarameliseerde pompoenpit. Brioche. Parmezaanse kaas. Rucola met truffelvinaigrette.

Soep van de Chef dagprijs
Dagelijks vers bereid met seizoensproducten. Onze medewerkers vertellen je graag meer.

Stoofvlees van BBB-rund 21.5
Limburgs stoofvlees. Gemarineerde mosterdzaadjes. Zwarte knoflook.

Vol-au-Vent 20.5
Ragout van kip en champignons. Bladerdeegbakje. Groene-kruidencrème. Krokante kippenhuid.

Zeebaars 31
Tomaat-mangosalsa. Garnaaltjes. Knolselderijcrème. Saus van zuurkool.

Spareribs van Belgisch Hoevevarken 27
Lak van chili en soja. Huisgemaakte barbecuesaus. Frisse salade. Huisgemaakte knoflooksaus.

Black Angus Burger 24
Romeinse Sla. Sjalottencompôte. Vleestomaat. Cheddar. Huisgemaakte relish van augurk en jalapeño. ODB-burgersaus

Steak van BBB-rund 32
Bruine pepersaus. Zoete aardappelmousseline. Zwarte knoflook.

VOORGERECHTEN

Gerookte Paling van “Het vishuis” in Hoogstraten 17.95
Crème en panna cotta van gerookte paling. Appel. Citrusvinaigrette.

Tartaar van BBB-Rund - a la minute gesneden 16.95
Pane carasau 'cheese & onion'. Guanciale. Romeinse sla. Eidooier.

Knolselderijaartje 15.95
Crème van ei. Knolselderijsalade. Groene appel. Zoetzure pompoen. Tapioca.

SALADES

Caesar 23.5
Kipreepjes. Bacon. Zacht ei. Gemarineerde ansjovis. Macadamianoten. Dressing van Parmezaan.

Val-Dieu 24.5
Gekarameliseerde pecannoten. Ingelegde pompoen. Sjalottencompôte. Andijvie. Balsamicogel.

Vis 27.95
Mini calamaris. Gerookte paling. Garnaaltjes. Gezouten citroengel. Appel. Tomaat-mangosalsa.

KIDS

Frites met Snack naar Keuze 10
Geserveerd met mayonaise en ketchup. Keuze uit frikandel, kroket of crunchy chicken.

Frites met huisgemaakte spareribs 15
Geserveerd met mayonaise.

Kinderijsje 5.95
Twee bollen huisgemaakt vanille-ijs. Slagroom.

DESSERTS

Stracciatella 11
Gelato van gekarameliseerde witte chocolade. Snickers. Duindoornbes. Limoencreme.

Gevouwen Crêpes 10.5
Nutella. Frambozen. Florentinecrumble. Huisgemaakt vanille-ijs.

Appel Trifle Gâteau 11
Joconde biscuit. Appels in gelei van vanillekaramel. Panna cotta van appel. Crèmeux Speculoos.

Huisgemaakt Vanille-ijs 10.5
Ganache van Kahlúa. Knetterchocolade. Crème fraîche. Romige saus van Cote d'or bonbon bloc.

Sabayon “Genoels - Elderen” (25 min bereidingstijd) 14.5
A la minute. Amarena kers. Clafoutis. Crème van Morello kers.