

Warm

Espresso 3
Deca 3
Koffie verkeerd 3,5

Verse chocolade melk 4,5

Lipton Tea

Early Grey & Groene thee Sencha 3
Bosvruchten & Rozebottel 3,50

Verse Muntthee 5
Verwen koffie 14

Damnoosh 9
samenstelling van kruiden

Desserts

Dame Blanche 9
Coupe Brésilienne 9
Coupe Advocaat 9

Pistache glacé 9

Moelleux au chocolat
met bolleke ijs 10

Chocoladefondue
12 per persoon
min. 2 personen



Warm & Sterk

Irish Coffee 9
Italian Coffee 9
French Coffee 9
Hasseltse Coffee 9
Spanish Coffee 9
Iranian Coffee 9

Den Brandewijnen



+



Cointreau 7
Baileys 7
Amaretto 7
Licor 43 7
Grand Marnier 7
Elixir D'Anvers 7

Cognac 7,5
Calvados 7,5
Armagac 7

Persian Granaatappel likeur 6
Persian Coconut likeur 6
Persian Kersen likeur 6

Frisdranken

Pepsi 3
Pepsi Max 3
Miranda 3
Ice Tea Original 3
7 UP 3
Schweppes Tonic 3
Looza : Sinaas, Appel, ACE 3
Water plat / Bruis Klein 3
water plat / Bruis Groot 8

Jenever

Wortegemsen 5
Filliers Graan Jenever 5
Filliers Bessen Jenever 5

Liefde of Haat

Limoncello 7
Grappa 7
Persian Arak Saggi 7

Smirnoff Wodka 7
Persian Wodka 7
Tequila 7

Speciale

Apero Maison 12
Picon au Vin blanc 10
Aperol Spritz 10

Klassiekers

Cava 6
Wijn Wit / Rood / Rosé 5
Kirr 7
Kirr Royal 8
Pineau des Charentes 6
Porto Rood 6
Martini Wit / Rood 6
Sherry 6
Campari Orange / Soda 9
Ricard 7

Cava Fles 29
Champagne Piccolo 39
Champagne Fles 59

Bier

Stella Fles 2,50
Duvel 4
Orval 6
Omer 4
Cornet 5
Ename Blond 4
Moederoverste 5
KLOOTZAKSKE 4,5
HETE KLINKE ;) 4,5
Karmeliet Tripel 4,5
Liefman Fruitesse 3,5
St. Bernardus Bruin 5,5

Suggesties

Bier



APERERO

Het aperitief
overslaan
zou wel eens
het meest
deprimerend
fenomenen
van onze tijd
kunnen zijn



Cocktail

Wortegemsen Moonshine 9
Tequila Sunrise 9
Cuba Libre 9
Mojito 9
God Father 9

Gin en Tonic

Gordon's Dry 13
Bombay Sapphire 14
Tanqueray 15
Hendrick's 14
Persian Dry Gin 14
CopperHead 15
PERZISCHE ZAFFARN GIN 16

Whisky

Glenfiddich 12 jaar 9
Persian Single Malt Whisky 7

J&B Whisky 7
William Lawson 8

Mocktail

Sparkling Passion 7
Virgin Mojito 7
Apple of Eden 7

Tapas

Warm

12- Escargots 15
10- Calamares 12
10- Kippeboutjes 12
3- Bruschettas 6
10- Loempias 15
10- Scampis in een jasje 15
8- Sambooseh 14



Koud

Plankje Italiaanse Ham 14

kaas 10

Plankje Salami 9

Menu

Altijd vers bereid ... OP = OP



Starters

Carpaccio van rund 19 / 24

Truffelolie, parmezaan...

Kikkerbiljetjes 17 / 20

Mergipij 21 16

lookboter 17 / 21

Diabolique 19 / 24

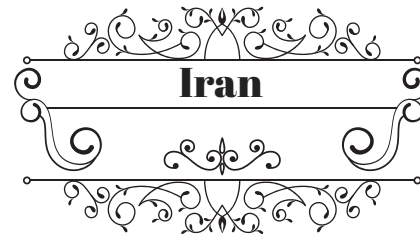


Salades Of Vis

Salade Scampi 23

Traag gegaarde Zalm met
gewokte seizoen groenten 27

Gamba's met warme groenten 31



Lamsstoofpotje 27

Het recept is van Iraanse origine,
zoals onze Lady Chef.
Doorheen de seizoenen varieert de bereidingswijze.
Top Nieuw Zeelands lamsvlees is de basis.
Origineel wordt dit gerecht met rijst gegeten.



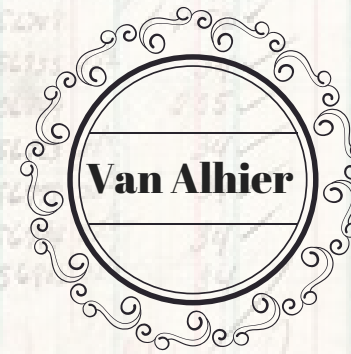
Osso Bucco 27

Dit gerecht kent zijn oorsprong in Milaan.
Kalfsschenkel wordt gestoofd met
fijne groenten en tomaat.
Geserveerd op een bed van pasta.

Voor de Filoutjes



Spaghetti Bolognaise 14
Gehaktballetjes in tomatensaus 14
Kindersteak 19
Garnaalkroketter 2 stuks 18
Kaaskroketter 2 stuk 15



Varkenswangetjes 25

Een lekker typisch Vlaams gerecht bereid met Cnudde
bier van Eine. Het resultaat is een zacht stukje vlees in
een stevige bruine saus.



Spaghetti Bolognaise 18

Pasta Veggie 19

Pasta scampi 26

Gezien de ruime porties
met de nodige en voldoende bijgerechten,
sauzen ...die geserveerd worden.
Om samen voedsel verspilling tegen te gaan
worden de extra supplementen aangerekend.



Minder voedsel verspillen maakt wel veel uit ;)

EXTRA FRIETEN 5
EXTRA PASTA OF RIJST 5
EXTRA SAUZEN 3,5
EXTRA KOUDE GROENTEN 4
EXTRA WARME GROENTEN 7
EXTRA MAYONAISE 2



" Onze Nationale trots,
een ras dat in 1989 werd ontwikkeld.
Door de afwezigheid van vet is de spiermassa
zeer stevig. Het vlees is smaakvol en mager."

Steak 28

Geserveerd met salade, frietjes en
saus naar keuze



Côte à L'os

2 a 3 WEKEN GERIJPT MET
ALLES DAAROP EN DAARAAN ;)
35 per persoon

" Onze Côte à l'os wordt naar
oudsher principe terug gerijpt
zoals in grootvaders tijd.
In de dry-aging cel wordt de luchtvochtigheid,
luchtcirculatie en temperatuur
streng gecontroleerd.
Er is sprake van een langzame
besterving. Hierdoor krijgt het vlees een
zeer malse structuur en een pure intense smaak."

Den Brandewijn 'Special Menu

Carpaccio
of
kaaskroketter
of
Garnaalkroketter

Côte à l'os
of
Vis

Irish Koffie
Of
Dame Blanche

49 per persoon

Went u Info over allergenen, Vegetarisch of veganistisch eten vraag naar de Chef aub