

# Diner menu

VANAF 18:00 TOT 21:00

## OM MEE TE BEGINNEN

HUISGEMAAKT BROOD 	8
<i>Vers brood met gerookte boter en knoflookcrème</i>	
OESTERS	4
<i>Geserveerd met klassieke sjalotvinaigrette - per stuk</i>	
OCIETRA KAVIAAR 10G	57
<i>Met blini's en crème fraîche</i>	


## VOORGERECHTEN

TOMATENTARTAAR 	13
<i>Met avocadocrème, brioche, yuzucrème en tomaatcrèmeux</i>	
CEVICHE ZEEBAARS	16
<i>Frisse ceviche met tijgermelk, radijs, meringue van rode biet en Japanse citrus</i>	
PICANHA STEAK	18 / 34
<i>Met bieslookvinaigrette, groentechips en crème van gerookte knol</i>	
CAESAR SALADE 	16 / 20
<i>Salade met gegrilde kipfilet, gekookt ei, croutons, en bieslook (vegetarische optie met avocado)</i>	

## TUSSENGERECHTEN

GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ 	12
<i>Knol teriyaki, perencompote en crumble van knoflook</i>	
TOM KHA KAI-SOEP	12
<i>Met krokante kip, paddenstoelen, paksoi en mini-maïs</i>	

## HOOFDGERECHTEN

LAMSRACK MET GROENE KRUIDEN	28
<i>Met portjus, aardappeltaartje en doperwtencrème</i>	
IN ROOMBOTER GEBAKKEN SLIPTONG	28
<i>Met peterselie, citroen en ravigottesaus</i>	
FLAT IRON STEAK	32
<i>Met champagnesaus, zoete aardappel, geroosterde asperge en gnocchi</i>	
SAFFRAANRISOTTO 	23
<i>Met macadamianoten, hazelnoot schuim, doperwten, Parmezaanse kaas en bieslookolie</i>	
MAISKIP	25
<i>Met saus carbonada, krokante parmaham, zoete aardappel, bospeen en mini maïs</i>	

## DESSERT

CHOCOLADE PARADE	14
<i>Verschillende structuren van chocolade</i>	
CHEESECAKE	10
<i>Met rietsuiker, sinaasappelcrèmeux, sinaasappelgel, witte chocolademousse, meringue en calvadosijs</i>	
KAZEN VAN HET MOMENT	12
<i>Dagelijks wisselend assortiment, vraag onze bediening</i>	
FRIANDISES	9
<i>Drie verschillende zoete lekkernijen</i>	
AFFOGATO	8
<i>Vanille-ijs met crumble en een shot espresso</i>	

## BIJGERECHTEN

VERSE FRIET	6
<i>Met Brandermayonaise</i>	
FRIET GELUK	8
<i>Verse friet met Parmezaanse kaas en peterselie</i>	
BOTANISCHE GROENTEN	6
<i>Seizoensgroenten</i>	

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?  
LAAT HET ONS WETEN!



# Dranken

## FRISDRANKEN

COCA COLA REGULAR	4
COCA COLA ZERO	4
SPRITE	4
FANTA ORANGE	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEA SPARKLING	4
FUZE TEA GREEN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGER BEER	4.5
CHOCOMEL	4
FRISTI	4

## HOMEMADE DRINKS

HOMEMADE ICE TEA	5
HOMEMADE LEMONADE WATERMELON	4.5
HOMEMADE LEMONADE OF THE MONTH	4.5

## WARME DRANKEN

KOFFIE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
KOFFIE VERKEERD	4
FLAT WHITE	4.5
LATTE MACCHIATO	4
ESPRESSO MACCHIATO	4
DUBBELE ESPRESSO	4
CHAI LATTE VANILLE	4
DIRTY CHAI LATTE VANILLE	5
WARME CHOCOLADEMELK	4
THEE	3.5
VERSE GEMBERTHEE	4
VERSE MUNTTHEE	4
EXTRA	
Supplement: haver- of soja melk	0.5
Supplement slagroom	0.5
Smaken: vanille, caramel of hazelnoot	0.5

## SPECIALE KOFFIE

FRAPPUCCINO	5.5
CARAMEL MACCHIATO	7.5
IJSKOFFIE	4
IRISH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Ierse Whiskey en slagroom</i>	4.5
FRENCH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Grand Marnier en slagroom</i>	0.5
SPANISH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Rum en slagroom</i>	4
ITALIAN COFFEE	9.5
<i>Koffie met Amaretto en slagroom</i>	

## SCHULP SAPPEN

Sappen gemaakt van Hollands fruit in het Groene Hart. Pure en natuur toebele sappen zonder extra toevoegingen.

SCHULP JUS D'ORANGE	4
SCHULP APPELSAP	4
SCHULP TOMATENSAP	4
SCHULP APPEL-AARDBEI	4

# Wijnen

## WITTE WIJN

L'AURÉOLE   SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD	6
<i>Côte de Gascogne, Frankrijk</i>	
LAVILA   CHARDONNAY	6
<i>Languedoc, Frankrijk</i>	
WILHELM WALCH PRENDO   PINOT GRIGIO	7
<i>Piemonte, Italië</i>	
VON DER LEYEN NAHE	6
<i>Nahe, Duitsland</i>	

## ROSÉ WIJN

L'AURÉOLE   CINSAULT	6
<i>Languedoc, Frankrijk</i>	

## RODE WIJN

DAGUET DE BERTICOT   CABERNET SAUVIGNON	6
<i>Atlantique, Frankrijk</i>	
SEDOSA   TEMPRANILLO, SYRAH	6
<i>La Mancha, Spanje</i>	

## MOUSSERENDE WIJN

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC	8.5
MACABEO, PARELLADA, XAREL LO	
<i>Penedès, Spanje</i>	
CAVA 0.0%	7.5

## BIEREN VAN DE TAP

HERTOG JAN 25 CL	4
HERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPEL KARMELIET	6
SEIZOENSBIER	6

## BIEREN OP FLES

LEFFE TRIPEL	6
LEFFE BRUIN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WIT	6
CORONA	6

## ALCOHOLARME BIEREN

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPEL KARMELIET 0.4 %	6

## LIKEUR

DISARONNO	6.5
BAILEYS	6.5
COINTREAU	6.5
DRAMBUIE	6.5
GRAND MARNIER	6.5
LICOR 43	6.5
SAMBUCA	6.5
TIA MARIA	6.5
APEROL	6.5
LIMONCELLO	6.5
FRANGELICO	6.5
D.O.M. BENEDICTINE	6.5
JÄGERMEISTER	6.5

## STËLTZ

LIME	5.5
RASPBERRY	5.5

## WHISKEY & COGNAC

JAMESON	6.5
GLENFIDDICH 12 YEAR	8.5
MACALLEN DOUBLE CASK 12 YEAR	15
BUSNEL CALVADOS	7.5
HOPPE VIEUX	6.5
COURVOISIER VS COGNAC	7

## PORT, SHERRY & VERMOUT

DROGE SHERRY	5.5
MARTINI BIANCO	5.5
MARTINI ROSSO	5.5
TAWNY PORT	5.5
TAWNY PORT 10 YEAR	7

## GEDISTILLEERD

JONGE JENEVER	6.5
OUDE JENEVER	6.5
BACARDI WHITE RUM	6.5
KETEL ONE VODKA	6.5
CAMPARI	6.5



# Lunch menu

VAN 12:00 - 15:00

## OM MEE TE BEGINNEN

<b>HUISGEMAAKT BROOD</b> 🌿	8
<i>Vers brood met gerookte boter en knoflookcrème</i>	
<b>OESTERS</b>	4
<i>Geserveerd met klassieke sjalotvinaigrette - per stuk</i>	
<b>OCIETRA KAVIAAR 10G</b>	57
<i>Met blini's en crème fraîche</i>	

## LUNCH GERECHTEN

<b>EGGS NAAR KEUZE</b> 🌿	16
<i>Gepocheerde eieren op toast met hollandaise saus.</i>	
<i>Keuze uit: Hemingway (gerookte zalm) of Avocado</i>	
<b>BROODJE CARPACCIO</b>	15
<i>Dun gesneden rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas op rustiek brood</i>	
<b>CAESAR SALADE</b> 🌿	16
<i>Salade met gegrilde kipfilet, gekookt ei, croutons, en bieslook (vegetarische optie met avocado)</i>	
<b>12-UURTJE</b> 🌿	16
<i>Soepje van de chef, een kleine Caesar salade en keuze tussen een mini ham of cheeseburger (vega optie eggs avocado)</i>	
<b>KROKETTEN OP BROOD</b>	13
<i>Twee rundvleeskroketten geserveerd op rustiek brood, met mosterd en een kleine ceaser salade</i>	
<b>CLUB SANDWICH</b>	12
<i>Spek, gebakken ei, avocado, tomaat, komkommer, sla en truffelmayonaise</i>	
<b>SOEP VAN DE CHEF</b>	12
<i>Seizoensgebonden soep, vraag ons team naar de soep van vandaag</i>	
<b>CROQUE BOTANIQUE</b> 🌿	12
<i>Tosti met ham, gebakken ei, truffelolie en bieslook (vegetarische optie zonder ham)</i>	

## VOOR DE KLEINTJES

<b>MINI 12 UURTJE</b> 🌿	10
<i>Keuze tussen een mini ham of cheeseburger met friet, mayonaise en fruitsalade (vega optie eggs avocado)</i>	
<b>ZOETE HOFPANNEKOEKEN</b> 🌿	10
<i>Met vanille-ijs, warme chocolade en rood fruit</i>	

## SIDES

<b>VERSE FRIET</b>	6
<i>Met Brandermayonaise</i>	
<b>FRIET GELUK</b>	8
<i>Verse friet met Parmezaanse kaas en peterselie</i>	

## Gebak

<b>KOFFIE &amp; GEBAKSPECIAL</b>	9
<i>Ons gebak wisselt dagelijks, vraag onze medewerkers</i>	
<b>SEIZOENSGEBONDEN GEBAK VAN ONZE LOKALE BAKKER</b>	6
<b>EXTRA</b>	0.5
<i>Slagroom</i>	

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?  
LAAT HET ONS WETEN!



# Dranken

## FRISDRANKEN

COCA COLA REGULAR	4
COCA COLA ZERO	4
SPRITE	4
FRANTA ORANGE	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEA SPARKLING	4
FUZE TEA GREEN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGER BEER	4.5
CHOCOMEL	4
FRISTI	4

## HOMEMADE DRINKS

HOMEMADE ICE TEA	5
HOMEMADE LEMONADE WATERMELON	4.5
HOMEMADE LEMONADE OF THE MONTH	4.5

## WARME DRANKEN

KOFFIE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
KOFFIE VERKEERD	4
FLAT WHITE	4.5
LATTE MACCHIATO	4
ESPRESSO MACCHIATO	4
DUBBELE ESPRESSO	4
CHAI LATTE VANILLE	4
DIRTY CHAI LATTE VANILLE	5
WARME CHOCOLADEMELK	4
THEE	3.5
VERSE GEMBERTHEE	4
VERSE MUNTTHEE	4
EXTRA	
Supplement: haver- of soja melk	0.5
Supplement slagroom	0.5
Smaken: vanille, caramel of hazelnoot	0.5

## SPECIALE KOFFIE

FRAPPUCCINO	5.5
CARAMEL MACCHIATO	7.5
IJSKOFFIE	4
IRISH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Ierse Whiskey en slagroom</i>	
FRENCH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Grand Marnier en slagroom</i>	
SPANISH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Rum en slagroom</i>	
ITALIAN COFFEE	9.5
<i>Koffie met Amaretto en slagroom</i>	

## SCHULP SAPPEN

Sappen gemaakt van Hollands fruit in het Groene Hart. Pure en natuur toebeke sappen zonder extra toevoegingen.

SCHULP JUS D'ORANGE	4
SCHULP APPELSAP	4
SCHULP TOMATENSAP	4
SCHULP APPEL-AARDBEI	4

# Wijnen

## WITTE WIJN

L'AURÉOLE   SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD	6
<i>Côte de Gascogne, Frankrijk</i>	
LAVILA   CHARDONNAY	6
<i>Languedoc, Frankrijk</i>	
WILHELM WALCH PRENDO   PINOT GRIGIO	7
<i>Piëmonte, Italië</i>	
VON DER LEYEN NAHE	6
<i>Nahe, Duitsland</i>	

## ROSÉ WIJN

L'AURÉOLE   CINSAULT	6
<i>Languedoc, Frankrijk</i>	

## RODE WIJN

DAGUET DE BERTICOT   CABERNET SAUVIGNON	6
<i>Atlantique, Frankrijk</i>	
SEDOSA   TEMPRANILLO, SYRAH	6
<i>La Mancha, Spanje</i>	

## MOUSSERENDE WIJN

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC	8.5
MACABEO, PARELLADA, XAREL LO	
<i>Penedès, Spanje</i>	
CAVA 0.0%	7.5

## BIER VAN DE TAP

HERTOG JAN 25 CL	4
HERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPEL KARMELIET	6
SEIZOENSBIER	6

## BIER OP FLES

LEFFE TRIPEL	6
LEFFE BRUIN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WIT	6
CORONA	6

## ALCOHOLARM BIER

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPEL KARMELIET 0.4 %	6

## STËLTZ

LIME	5.5
RASPBERRY	5.5



# Wijnkaart

## WITTE WIJN

	Glas	Fles
L'AURÉOLE   SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD <i>Côte de Gascogne, Frankrijk</i>	6	32.5
LAVILA   CHARDONNAY <i>Languedoc, Frankrijk</i>	6	32.5
WILHELM WALCH PRENDO   PINOT GRIGIO <i>Piëmonte, Italië</i>	7	35
VON DER LEYEN NAHE <i>Nahe, Duitsland</i>	6	32.5
VALLÉE BLANCHE   VIOGNIER <i>Languedoc, Frankrijk</i>		42.5
KURT ANGER   GRÜNER VELTLINER <i>Kamptal, Oostenrijk</i>		42.5
WILLIAM FÈVRE   PETIT CHABLIS CHARDONNAY <i>Chablis, Frankrijk</i>		52.5
SIMONSIG   CHENIN BLANC <i>Stellenbosch, Zuid-Afrika</i>		35

## ROSÉ WIJN

L'AURÉOLE   CINSAULT <i>Languedoc, Frankrijk</i>	6	32.5
M.I.P ROSE   CINSAULT, SYRAH, GRENACHE <i>Provence, Frankrijk</i>		39

## RODE WIJN

	Glas	Fles
DAGUET DE BERTICOT   CABERNET SAUVIGNON <i>Atlantique, Frankrijk</i>	6	32.5
SEDOSA   TEMPRANILLO, SYRAH <i>La Mancha, Spanje</i>	6	32.5
TORRALTA   PRIMITIVO <i>Puglia, Italië</i>		42.5
KURT ANGERE   ZWEIFELT <i>Kamptal, Oostenrijk</i>		42.5
BARON DE LEY CLUB PRIVADO   TEMPRANILLO <i>Rioja, Spanje</i>		52.5
QUINTA DE CABRIZ TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL <i>Dão, Portugal</i>		42.5

## MOUSSERENDE WIJN

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC MACABEO, PARELLADA, XAREL LO <i>Penedès, Spanje</i>	8.5	42.5
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT CHAMPAGNE <i>Champagne, Frankrijk</i>		120
CAVA 0.0% <i>Alcohol vrij</i>	7.5	42.5

## Cocktails

KASTEEL GIN & TONIC <i>Kasteel Gin   Royal Bliss Tonic</i>	11
APEROL SPRITZ <i>Aperol   Prosecco   bruiswater</i>	11
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello   Prosecco   bruiswater</i>	11
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka   Kahlua   espresso</i>	12
MOSCOW MULE <i>Vodka   ginger beer   limoen   munt</i>	12
PORNSTAR MARTINI <i>Passievrucht   vodka   limoensap</i>	12
PALOMA <i>Tequila   pink grapefruit soda   limoen</i>	11
OLD FASHIONED <i>Bulleit Bourbon   Angostura   sinaasappel   kers</i>	12

## Mocktails

GIN & TONIC 0.0 <i>Seedlip   Royal Bliss Tonic</i>	10
APEROL SPRITZ 0.0 <i>Crodino   0.0% Prosecco   bruiswater</i>	10
APPLETINI 0.0 <i>Elderflower siroop   limoensap   bruiswater   appelsap</i>	10

Samen met Martijn van Wereld Wijnen serveren wij naast onze reguliere wijnkaart ook een witte en een rode wijn, speciaal geselecteerd als aanvulling op ons assortiment, vraag ons personeel

# Dranken

## FRISDRANKEN

COCA COLA REGULAR	4
COCA COLA ZERO	4
SPRITE	4
FRANTA ORANGE	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEA SPARKLING	4
FUZE TEA GREEN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGER BEER	4.5
CHOCOMEL	4
FRISTI	4

## HOMEMADE DRINKS

HOMEMADE ICE TEA	5
HOMEMADE LEMONADE WATERMELON	4.5
HOMEMADE LEMONADE OF THE MONTH	4.5

## WARMER DRANKEN

KOFFIE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
KOFFIE VERKEERD	4
FLAT WHITE	4.5
LATTE MACCHIATO	4
ESPRESSO MACCHIATO	4
DUBBELE ESPRESSO	4
CHAI LATTE VANILLE	4
DIRTY CHAI LATTE VANILLE	5
WARMER CHOCOLADEMELK	4
THEE	3.5
VERSE GEMBERTHEE	4
VERSE MUNTTHEE	4
EXTRA	
Supplement: haver- of soja melk	0.5
Supplement slagroom	0.5
Smaken: vanille, caramel of hazelnoot	0.5

## SPECIALE KOFFIE

FRAPPUCCINO	5.5
CARAMEL MACCHIATO	7.5
IJSKOFFIE	4
IRISH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Ierse whiskey en slagroom</i>	
FRENCH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Grand Marnier en slagroom</i>	
SPANISH COFFEE	9.5
<i>Koffie met Rum en slagroom</i>	
ITALIAN COFFEE	9.5
<i>Koffie met Amaretto en slagroom</i>	

## SCHULP SAPPEN

Sappen gemaakt van Hollands fruit in het Groene Hart. Pure en natuur toebeel sappen zonder extra toevoegingen.

SCHULP JUS D'ORANGE	4
SCHULP APPELSAP	4
SCHULP TOMATENSAP	4
SCHULP APPEL-AARDBEI	4

# Bieren

## BIER VAN DE TAP

HERTOG JAN 25 CL	4
HERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPLE KARMELIET	6
SEIZOENSBIER	6

## BIER OP FLES

LEFFE TRIPLE	6
LEFFE BRUIN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WIT	6
CORONA	6

## ALCOHOLARM BIER

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPLE KARMELIET 0.4 %	6

## LIKEUR

DISARONNO	6.5
BAILEYS	6.5
COINTREAU	6.5
DRAMBUIE	6.5
GRAND MARNIER	6.5
LICOR 43	6.5
SAMBUCA	6.5
TIA MARIA	6.5
APEROL	6.5
LIMONCELLO	6.5
FRANGELICO	6.5
D.O.M. BENEDICTINE	6.5
JÄGERMEISTER	6.5

## GEDISTILLEERD

JONGE Jenever	6.5
OUDE Jenever	6.5
BACARDI WHITE RUM	6.5
KETEL ONE VODKA	6.5
CAMPARI	6.5

## WHISKEY & COGNAC

JAMESON	6.5
GLENFIDDICH 12 YEAR	8.5
MACALLEN DOUBLE CASK 12 YEAR	15
BUSNEL CALVADOS	7.5
HOPPE VIEUX	6.5
COURVOISIER VS COGNAC	7

## PORT, SHERRY & VERMOUT

DROGE SHERRY	5.5
MARTINI BIANCO	5.5
MARTINI ROSSO	5.5
TAWNY PORT	5.5
TAWNY PORT 10 YEAR	7

## STËLTZ

LIME	5.5
RASPBERRY	5.5



# RESTAURANT OUD POELGEEST



## Diner menu

FROM 6 PM TILL 9PM

### TO START WITH

HOMEMADE BREAD 	8
<i>Fresh bread with smoked butter and garlic cream</i>	
OYSTERS	4
<i>Served with classic shallot vinaigrette - per piece</i>	
OCIETRA CAVIAR 10G	57
<i>With blini's and crème fraîche</i>	


### APPETIZERS

TOMATO TARTARE 	13
<i>With avocado cream, brioche, yuzu cream and tomato crèmeux</i>	
SEA BASS CEVICHE	16
<i>Fresh ceviche with tiger's milk, radish, beetroot meringue and Japanese citrus</i>	
PICANHA STEAK	18 / 34
<i>Served with chive vinaigrette, vegetable crisps and smoked parsnip cream</i>	
CAESAR SALAD 	16 / 20
<i>Salad with grilled chicken breast, boiled egg, croutons and chives (vegetarian option with avocado)</i>	

### INTERMEDIATE COURSES

ROASTED CELERIAC 	12
<i>With celeriac teriyaki, pear compote and garlic crumble</i>	
TOM KHA KAI-SOUP	12
<i>With crispy chicken, mushrooms, pak choi and baby corn</i>	

### MAIN COURSES

LAMB RACK WITH GREEN HERBS	28
<i>Served with port jus, potato tart and creamed peas</i>	
DOVER SOLE PAN-FRIED IN BUTTER	28
<i>With parsley, lemon and ravigote sauce</i>	
FLAT IRON STEAK	32
<i>Served with champagne sauce, sweet potato, roasted asparagus and gnocchi</i>	
SAFFRON RISOTTO 	23
<i>With macadamia nuts, hazelnut mousse, peas, Parmesan cheese and chive oil</i>	
CORN-FED CHICKEN	25
<i>With carbonada sauce, crispy Parma ham, sweet potato, baby carrots and baby corn</i>	

### DESSERT

CHOCOLATE PARADE	14
<i>Different types of chocolate</i>	
CHEESECAKE	10
<i>With cane sugar, orange crèmeux, orange gel, white chocolate mousse, meringue and Calvados ice cream</i>	
CHEESES OF THE MOMENT	12
<i>Our selection changes daily, please ask our staff</i>	
FRIANDISES	9
<i>Macarons, petit fours and chocolates</i>	
AFFOGATO	8
<i>Vanilla ice cream, crumble, shot of espresso</i>	

### SIDES

FRESH FRENCH FRIES	6
<i>Brandermayonnaise</i>	
TRUFFLE FRIES	8
<i>Parmesan, truffle mayonnaise and parsley</i>	
BOTANICAL VEGETABLES	6
<i>Seasonal vegetables</i>	

ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS?  
LET US KNOW!



# Drinks

## SOFT DRINKS

REGULAR COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
SPRITE	4
ORANGE FANTA	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEA SPARKLING	4
FUZE TEA GREEN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGER BEER	4.5
CHOCOLATE MILK	4
FRISTI	4

## HOMEMADE DRINKS

HOMEMADE ICE TEA	5
HOMEMADE LEMONADE WATERMELON	4.5
HOMEMADE LEMONADE OF THE MONTH	4.5

## HOT DRINKS

COFFEE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
CAFÉ AU LAIT	4
FLAT WHITE	4.5
LATTÉ	4
ESPRESSO MACCHIATO	4
DOUBLE ESPRESSO	4
VANILLA CHAI LATTE	4
DIRTY CHAI LATTE	5
DIRTY CHAI LATTE VANILLA	4
HOT CHOCOLATE	4
TEA	4
FRESH GINGER TEA	
FRESH MINT TEA	
EXTRA	
Supplement: oat or soy milk	0.5
Supplement whipped cream	0.5
Flavours: vanilla, caramel or hazelnut	0.5

## SPECIAL COFFEE

FRAPPUCCINO	5.5
CARAMEL MACCHIATO	7.5
ICE COFFEE	4
IRISH COFFEE	9.5
<i>Coffee with Irish Whiskey and whipped cream</i>	
FRENCH COFFEE	9.5
<i>Coffee with Grand Marnier and whipped cream</i>	
SPANISH COFFEE	9.5
<i>Coffee with rum and whipped cream</i>	
ITALIAN COFFEE	9.5
<i>Coffee with Amaretto and whipped cream</i>	

## SCHULP JUICES

*Juices made from Dutch fruit in the Green Heart region. Pure, natural, cloudy juices without any additives.*

SCHULP ORANGE JUICE	4
SCHULP APPLE JUICE	4
SCHULP TOMATO JUICE	4
SCHULP APPLE-STRAWBERRY	4

# Wines

## WHITE WINE

L'AURÉOLE   SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD	6
<i>Côte de Gascogne, France</i>	
LAVILA   CHARDONNAY	6
<i>Languedoc, France</i>	
WILHELM WALCH PRENDO   PINOT GRIGIO	7
<i>Piedmont, Italy</i>	
VON DER LEYEN NAHE	6
<i>Nahe, Germany</i>	

## ROSÉ WINE

L'AURÉOLE   CINSAULT	6
<i>Languedoc, France</i>	

## RED WINE

DAGUET DE BERTICOT   CABERNET SAUVIGNON	6
<i>Atlantic, France</i>	
SEDOSA   TEMPRANILLO, SYRAH	6
<i>La Mancha, Spain</i>	

## SPARKLING WINE

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC	8.5
MACABEO, PARELLADA, XAREL LO	
<i>Penedès, Spain</i>	
CAVA 0.0%	7.5

## DRAFT BEERS

HERTOG JAN 25 CL	4
HERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPEL KARMELIET	6
SEASONAL BEER	6

## BOTTLED BEERS

LEFFE TRIPEL	6
LEFFE BROWN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WHITE	6
CORONA	6

## LOW-ALCOHOL BEERS

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPEL KARMELIET 0.4%	6

## LIQUEUR

DISARONNO	6.5
BAILEYS	6.5
COINTREAU	6.5
DRAMBUIE	6.5
GRAND MARNIER	6.5
LIQUOR 43	6.5
SAMBUCA	6.5
TIA MARIA	6.5
APEROL	6.5
LIMONCELLO	6.5
FRANGELICO	6.5
D.O.M. BENEDICTINE	6.5
JÄGERMEISTER	6.5

## STËLTZ

LIME	5.5
RASPBERRY	5.5

## WHISKEY & COGNAC

JAMESON	6.5
GLENFIDDICH 12 YEAR	8.5
MACALLEN DOUBLE CASK 12 YEAR	15
BUSNEL CALVADOS	7.5
HOPPE VIEUX	6.5
COURVOISIER VS COGNAC	7

## PORT, SHERRY & VERMOUT

DRY SHERRY	5.5
MARTINI WHITE	5.5
MARTINI ROSSO	5.5
TAWNY PORT	5.5
TAWNY PORT 10 YEAR	7

## DISTILLED

YOUNG JENEVER	6.5
OLD JENEVER	6.5
BACARDI WHITE RUM	6.5
KETEL ONE VODKA	6.5
CAMPARI	6.5




# RESTAURANT OUD POELGEEST

## Lunch menu

FROM 12:00 - 15:00



### TO START WITH

<b>HOMEMADE BREAD</b> 	8
<i>Fresh bread with smoked butter and garlic cream</i>	
<b>OYSTERS</b>	4
<i>Served with classic shallot vinaigrette - per piece</i>	
<b>OCIETRA CAVIAR 10G</b>	57
<i>With blini's and crème fraîche</i>	

### LUNCH DISHES

<b>EGGS OF YOUR CHOICE</b> 	16
<i>Poached eggs on toast with hollandaise sauce. Choose from: Hemingway (smoked salmon) or Avocado</i>	
<b>CARPACCIO SANDWICH</b>	15
<i>Thinly sliced beef carpaccio with truffle mayonnaise, arugula and Parmesan cheese</i>	
<b>CAESAR SALAD</b> 	16
<i>Salad with grilled chicken fillet, boiled egg, croutons, and chives (also vegetarian with avocado)</i>	
<b>12 O'CLOCK SPECIAL</b> 	16
<i>Small soup of the day, a small Caesar salad and a mini ham or cheeseburger of your choice (vegetarian eggs avocado)</i>	
<b>CROQUETTES ON BREAD</b>	13
<i>Two beef croquettes served on rustic bread, with mustard</i>	
<b>CLUB SANDWICH</b>	12
<i>Grilled chicken, egg, bacon, cheese, cucumber, avocado, tomato and truffle mayonnaise</i>	
<b>CHEF'S SOUP</b>	12
<i>Seasonal soup, please ask our team about today's soup</i>	
<b>CROQUE BOTANIQUE</b>	12
<i>Grilled ham sandwich with fried egg, truffle oil and chives (vegetarian option without ham)</i>	

### FOR THE LITTLE ONES

<b>MINI 12 O'CLOCK SPECIAL</b> 	10
<i>A mini ham or cheeseburger of your choice served with fries, mayonnaise and a fruitsalad</i>	
<b>SWEET PANCAKES</b> 	10
<i>With vanilla ice cream, warm chocolate and red fruit</i>	

### SIDES

<b>FRESH FRIES</b>	6
<i>With Brander mayonnaise</i>	
<b>TRUFFEL FRIES</b>	8
<i>Parmesan, truffle mayonnaise and parsley</i>	

## Pastries

<b>COFFEE AND PASTRIES</b>	9
<i>Our pastries change daily, please ask our staff</i>	
<b>SEASONAL PASTRIES FROM OUR LOCAL BAKER</b>	6
<b>EXTRA</b>	0.5
<i>Whipped cream</i>	

ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS?  
LET US KNOW!



# Drinks

## SOFT DRINKS

REGULAR COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
SPRITE	4
ORANGE FRANCE	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEA SPARKLING	4
FUZE TEA GREEN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGER BEER	4.5
CHOCOLATE MILK	4
FRISTI	4

## HOMEMADE DRINKS

HOMEMADE ICE TEA	5
HOMEMADE LEMONADE WATERMELON	4.5
HOMEMADE LEMONADE OF THE MONTH	4.5

## HOT DRINKS

COFFEE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
CAFÉ AU LAIT	4
FLAT WHITE	4.5
LATTÉ	4
ESPRESSO MACCHIATO	4
DOUBLE ESPRESSO	4
VANILLA CHAI LATTE	4
DIRTY CHAI LATTE	5
DIRTY CHAI LATTE VANILLA	4
HOT CHOCOLATE	4
TEA	4
FRESH GINGER TEA	
FRESH MINT TEA	
EXTRA	
<i>Supplement: oat or soy milk</i>	0.5
<i>Supplement whipped cream</i>	0.5
<i>Flavours: vanilla, caramel or hazelnut</i>	0.5

## SPECIAL COFFEE

FRAPPUCCINO	5.5
CARAMEL MACCHIATO	7.5
ICE COFFEE	4
IRISH COFFEE	9.5
<i>Coffee with Irish Whiskey and whipped cream</i>	
FRENCH COFFEE	9.5
<i>Coffee with Grand Marnier and whipped cream</i>	
SPANISH COFFEE	9.5
<i>Coffee with rum and whipped cream</i>	
ITALIAN COFFEE	9.5
<i>Coffee with Amaretto and whipped cream</i>	

## SCHULP JUICES

*Juices made from Dutch fruit in the Green Heart region. Pure, natural, cloudy juices without any additives.*

SCHULP ORANGE JUICE	4
SCHULP APPLE JUICE	4
SCHULP TOMATO JUICE	4
SCHULP APPLE-STRAWBERRY	4

# Wines

## WHITE WINE

L'AURÉOLE   SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD	6
<i>Côte de Gascogne, France</i>	
LAVILA   CHARDONNAY	6
<i>Languedoc, France</i>	
WILHELM WALCH PRENDO   PINOT GRIGIO	7
<i>Piedmont, Italy</i>	
VON DER LEYEN NAHE	6
<i>Nahe, Germany</i>	

## ROSÉ WINE

L'AURÉOLE   CINSAULT	6
<i>Languedoc, France</i>	

## RED WINE

DAGUET DE BERTICOT   CABERNET SAUVIGNON	6
<i>Atlantic, France</i>	
SEDOSA   TEMPRANILLO, SYRAH	6
<i>La Mancha, Spain</i>	

## SPARKLING WINE

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC	8.5
MACABEO, PARELLADA, XAREL LO	7.5
<i>Penedès, Spain</i>	
CAVA 0.0%	

## DRAFT BEERS

HERTOG JAN 25 CL	4
HERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPEL KARMELIET	6
SEASONAL BEER	6

## BOTTLED BEERS

LEFFE TRIPEL	6
LEFFE BROWN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WHITE	6
CORONA	6

## LOW ALCOHOL BEES

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPEL KARMELIET 0.4%	6

## STÉLTZ

LIME	5.5
RASPBERRY	5.5



# Wine list

## WHITE WINE

L'AURÉOLE   SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD	6	32.5
<i>Côte de Gascogne, France</i>		
LAVILA   CHARDONNAY	6	32.5
<i>Languedoc, France</i>		
WILHELM WALCH PRENDO   PINOT GRIGIO	7	35
<i>Piedmont, Italy</i>		
VON DER LEYEN NAHE	6	32.5
<i>Nahe, Germany</i>		
VALLÉE BLANCHE   VIOGNIER	42.5	
<i>Languedoc, France</i>		
KURT ANGER   GRÜNER VELTLINER	42.5	
<i>Kamptal, Austria</i>		
WILLIAM FÈVRE   PETIT CHABLIS CHARDONNAY	52.5	
<i>Chablis, France</i>		
SIMONSIG   CHENIN BLANC	35	
<i>Stellenbosch, South Afrika</i>		

## ROSÉ WINE

L'AURÉOL   CINSAULT	6	32.5
<i>Languedoc, France</i>		
M.I.P ROSE   CINSAULT, SYRAH, GRENACHE	39	
<i>Provence, France</i>		

## RED WINE

Glass	Bottle		Glass	Bottle
		DAGUET DE BERTICOT   CABERNET SAUVIGNON	6	32.5
		<i>Atlantic, France</i>		
		SEDOSA   TEMPRANILLO, SYRAH	6	32.5
		<i>La Mancha, Spain</i>		
		TORRALTA   PRIMITIVO		42.5
		<i>Puglia, Italy</i>		
		KURT ANGERE   ZWEIGELT		42.5
		<i>Kamptal, Austria</i>		
		BARON DE LEY CLUB PRIVATE   TEMPRANILLO		52.5
		<i>Rioja, Spain</i>		
		QUINTA DE CABRIZ TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL		42.5
		<i>Dão, Portugal</i>		

## SPARKLING WINE

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC	8.5	42.5
MACABEO, PARELLADA, XAREL LO		
<i>Penedès, Spain</i>		
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT CHAMPAGNE		120
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER		
<i>Champagne, France</i>		
CAVA 0.0%	7.5	42.5

## Cocktails

CASTLE GIN & TONIC	11
<i>Castle Gin   Royal Bliss Tonic</i>	
APEROL SPRITZ	11
<i>Aperol   Prosecco   sparkling water</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	11
<i>Limoncello   Prosecco   sparkling water</i>	
ESPRESSO MARTINI	12
<i>Vodka   Tia Maria   espresso</i>	
MOSCOW MULE	12
<i>Vodka   ginger beer   lime   mint</i>	
PALOMA	11
<i>Tequila   pink grapefruit soda   lime</i>	
OLD FASHIONED	12
<i>Bulleit Bourbon   Angostura   orange   cherry</i>	

## Mocktails

GIN & TONIC 0.0	10
<i>Seedlip   Royal Bliss Tonic</i>	
APEROL SPRITZ 0.0	10
<i>Crodino   0.0% Prosecco   sparkling water</i>	
APPLETINI 0.0	10
<i>Elderflower syrup   lime juice   sparkling water   apple juice</i>	

Together with Martijn from Wereld Wijnen, we serve alongside our regular wine list, a white and a red wine, specially selected as an addition to our assortment. Please ask our staff.



# Drinks

## SOFT DRINKS

REGULAR COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
SPRITE	4
ORANGE FANTA	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEA SPARKLING	4
FUZE TEA GREEN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGER BEER	4.5
CHOCOLATE MILK	4
FRISTI	4

## HOMEMADE DRINKS

HOMEMADE ICE TEA	5
HOMEMADE LEMONADE WATERMELON	4.5
HOMEMADE LEMONADE OF THE MONTH	4.5

## HOT DRINKS

COFFEE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
CAFÉ AU LAIT	4
FLAT WHITE	4.5
LATTÉ	4
ESPRESSO MACCHIATO	4
DOUBLE ESPRESSO	4
VANILLA CHAI LATTE	4
DIRTY CHAI LATTE	5
DIRTY CHAI LATTE VANILLA	4
HOT CHOCOLATE	4
TEA	4
FRESH GINGER TEA	
FRESH MINT TEA	
EXTRA	
<i>Supplement: oat or soy milk</i>	0.5
<i>Supplement whipped cream</i>	0.5
<i>Flavours: vanilla, caramel or hazelnut</i>	0.5

## SPECIAL COFFEE

FRAPPUCCINO	5.5
CARAMEL MACCHIATO	7.5
ICE COFFEE	4
IRISH COFFEE	9.5
<i>Coffee with Irish Whiskey and whipped cream</i>	
FRENCH COFFEE	9.5
<i>Coffee with Grand Marnier and whipped cream</i>	
SPANISH COFFEE	9.5
<i>Coffee with rum and whipped cream</i>	
ITALIAN COFFEE	9.5
<i>Coffee with Amaretto and whipped cream</i>	

## SCHULP JUICES

*Juices made from Dutch fruit in the Green Heart region. Pure, natural, cloudy juices without any additives.*

SCHULP ORANGE JUICE	4
SCHULP APPLE JUICE	4
SCHULP TOMATO JUICE	4
SCHULP APPLE-STRAWBERRY	4

# Beers

## DRAFT BEERS

HERTOG JAN 25 CL	4
HERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPLE KARMELIET	6
SEASONAL BEER	6

## BOTTLED BEERS

LEFFE TRIPEL	6
LEFFE BROUWN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WIT	6
CORONA	6

## LOW ALCOHOL BEERS

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPLE KARMELIET	6

## LIQUEUR

DISARONNO	6.5
BAILEYS	6.5
COINTREAU	6.5
DRAMBUIE	6.5
GRAND MARNIER	6.5
LICOR 43	6.5
SAMBUCA	6.5
TIA MARIA	6.5
APEROL	6.5
LIMONCELLO	6.5
FRANGELICO	6.5
D.O.M. BENEDICTINE	6.5
JÄGERMEISTER	6.5

## DISTILLED

YOUNG JENEVER	6.5
OLD JENEVER	6.5
BACARDI WHITE RUM	6.5
KETEL ONE VODKA	6.5
CAMPARI	6.5

## WHISKEY & COGNAC

JAMESON	6.5
GLENFIDDICH 12 YEAR	8.5
MACALLEN DOUBLE CASK 12 YEAR	15
BUSNEL CALVADOS	7.5
HOPPE VIEUX	6.5
COURVOISIER VS COGNAC	7

## PORT, SHERRY & VERMOUT

DRY SHERRY	5.5
MARTINI BIANCO	5.5
MARTINI ROSSO	5.5
TAWNY PORT	5.5
TAWNY PORT 10 YEAR	7

## STËLTZ


LIME	5.5
RASPBERRY	5.5





# Abendmenü

AB 18 UHR


## FÜR DEN ANFANG

HAUSGEMACHTES ROSMARINBROT 	8
<i>Frisches Brot mit geräucherter Butter und Knoblauchcreme</i>	4
AUSTERN	57
<i>Serviert mit klassischer Schalottenvinaigrette - pro Stück</i>	
OCIETRA KAVIAAR 10G	
<i>Mit Blini's und Crème fraîche</i>	


## VOORGERECHTEN

GERÖSTETE TOMATE 	13
<i>Mit Avocadocreme, Brioche, Yuzu-Creme und Tomaten-Cremeux</i>	
CEVICHE WOLFSBARSCH	16
<i>Frisches Ceviche mit Tigermilch, Granatapfel und roten Zwiebeln</i>	
LANGSAM GESCHMORTES RINDERFILET	17
<i>Mit Schnittlauchvinaigrette, Gemüsechips und Creme aus geräucherter Knollensellerie</i>	
CAESAR SALAT 	15 / 20
<i>Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet, gekochtem Ei, Croutons und Schnittlauch (vegetarische Variante mit Avocado)</i>	

## ZWISCHENGERICHTE

GEBRATENER KNOLLENSELLERIE 	12
<i>Mit geräuchertem Knoblauch, Tomatengelee und einem Streusel aus Knoblauch und Frühlingszwiebeln</i>	12
TOM-KHA-KAI-SUPPE	
<i>Mit knusprigem Hähnchen, Pilzen, Pak Choi und Mini-Mais</i>	

## HAUPTGERICHTE

LAMMKARREE MIT FRISCHEN KRÄUTERN	28
<i>Mit Portweinsauce, Kartoffelkuchen und Erbsencreme</i>	
IN BUTTER GEBRATENE SEEZUNGE	28
<i>Mit Petersilie, Zitrone und Ravigotte-Sauce</i>	
FLAT-IRON-STEAK	30
<i>Mit Champagnersauce, Süßkartoffeln, geröstetem Spargel und Gnocchi</i>	
SAFRANRISOTTO 	22
<i>Mit Macadamianüssen, Haselnussmousse, Erbsen, Parmesankäse und Schnittlauchöl</i>	
MAISHÄHNCHEN	24
<i>Mit Carbonada-Soße, Süßkartoffeln, Spargel und Mini-Mais</i>	

## NACHTISCH

SCHOKOLADENPARADE	14
<i>Verschiedene Strukturen von Schokolade</i>	
KÄSEKUCHEN-TÖRTCHEN	10
<i>Mit Rohrzucker, Orangen-Crèmeux, Orangengel, weißer Schokoladenmousse, Baiser und Calvados-Eis</i>	
KÄSE DER SAISON	12
<i>Täglich wechselndes Angebot, fragen Sie unser Personal</i>	
LECKEREIEN	9
<i>Drei verschiedene süße Köstlichkeiten</i>	
AFFOGATO	7
<i>Vanilleeis mit Crumble und einem Schuss Espresso</i>	

## SEITEN

FRISCHE POMMES	6
<i>Mit Brandermayonnaise</i>	
BELADENE POMMES	8
<i>Frische Pommes mit Parmesan und Trüffelmayonnaise</i>	
BOTANISCHES GEMÜSE	8
<i>Gemüse der Saison</i>	

ALLERGIEN ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE?  
LASS ES UNS WISSEN!



# Getränke

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

REGULAR COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
SPRITE	4
ORANGEN-FANTA	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEE MIT KOHLENSÄURE	4
FUZE TEE GRÜN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGERBIER	4.5
SCHOKOLADENMILCH	4
FRISTI	4

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTER EISTEE	5
HAUSGEMACHTE LIMONADE WASSERMELONE	4.5
HAUSGEMACHTE LIMONADE DES MONATS	4.5

## HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
MILCHKAFFEE	4
FLACHES WEISS	4.5
LATTE	4
<i>Auswahl: Vanille, Karamell oder Haselnuss</i>	0,5
ESPRESSO MACCHIATO	4
DOPPELTER ESPRESSO	4
VANILLE-CHAI-LATTE	4
DIRTY CHAI LATTE VANILLE	5
HEISSE SCHOKOLADE	4
<i>Ergänzung Schlagsahne</i>	0,5
TEE	3.5
FRISCHER INGWERTEE	4
FRISCHER MINZTEE	4
<i>Ergänzung: Hafer- oder Sojamilch</i>	0,5

## SPEZIALKAFFEE

FRAPPUCCINO	5.5
KARAMELL-MACCHIATO	7,5
EISKAFFEE	4
IRISH COFFEE	9,5
<i>Kaffee mit Irish Whiskey und Schlagsahne</i>	
FRANZÖSISCHER KAFFEE	9,5
<i>Kaffee mit Grand Marnier und Schlagsahne</i>	
SPANISCHER KAFFEE	9,5
<i>Kaffee mit Rum und Schlagsahne</i>	
ITALIENISCHER KAFFEE	9,5
<i>Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne</i>	

## SCHULP SÄFTE

*Säfte aus niederländischem Obst aus der Region Grünes Herz. Reine, naturtrübe Säfte ohne Zusatzstoffe.*

SCHULP ORANGENSAFT	4
SCHULP APFELSAFT	4
SCHULP TOMATENSAFT	4
SCHULP APFEL-ERDBEER	4

# Weine

## WEISSWEIN

L'AURÉOLE | SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD

*Côte de Gascogne, Frankreich*

LAVILA | CHARDONNAY

*Languedoc, Frankreich*

WILHELM WALCH PRENDO | PINOT GRIGIO

*Piemont, Italien*

VON DER LEYEN NAHE

*Nahe, Deutschland*

## ROSÉWEIN

L'AURÉOLE | CINSULT

*Languedoc, Frankreich*

## ROTWEIN

DAGUET DE BERTICOT | CABERNET SAUVIGNON

*Atlantik, Frankreich*

SEDOSA | TEMPRANILLO, SYRAH

*La Mancha, Spanien*

## SEKT

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC

MACABEO, PARELLADA, XAREL LO

*Penedès, Spanien*

CAVA 0.0%

## BIERE VOM FASS

HERTOG JAN 25 CL	4
HERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPEL KARMELIET	6
SAISONALES BIER	6

## FLASCHENBIERE

LEFFE TRIPEL	6
LEFFE BROWN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WEISS	6
CORONA	6

## ALKOHOLARMES BIERE

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPEL KARMELIET 0.4%	?

## LIKÖR

DISARONNO	6.5
BAILEYS	6.5
COINTREAU	6.5
DRAMBUIE	6.5
GRAND MARNIER	6.5
ALKOHOL 43	6.5
SAMBUCA	6.5
TIA MARIA	6.5
APEROL	6.5
LIMONCELLO	6.5
FRANGELICO	6.5
D.O.M. BENEDICTINE	6.5
JÄGERMEISTER	6.5

## WHISKEY & COGNAC

JAMESON	6.5
GLENFIDDICH 12 JAHRE	8.5
MACALLEN DOUBLE CASK 12 JAHRE	15
BUSNEL CALVADOS	7,5
HOPPE VIEUX	6.5
COURVOISIER VS COGNAC	7

## PORTWEIN, SHERRY & WERMOUT

TROCKENER SHERRY	5.5
MARTINI BIANCO	5.5
MARTINI ROSSO	5.5
TAWNY PORT	5.5
TAWNY PORT 10 JAHRE	7

## DESTILLIERT


JUNGE JENEVER	6.5
ALTER JENEVER	6.5
BACARDI WEISSER RUM	6.5
KETEL ONE VODKA	6.5
CAMPARI	6.5






# Mittagsmenü

VON 12:00 - 15:00

## FÜR DEN ANFANG

<b>HAUSGEMACHTES ROSMARINBROT</b> 	8
<i>Frisches Brot mit geräucherter Butter und Knoblauchcreme</i>	
<b>AUSTERN</b>	4
<i>Serviert mit klassischer Schalottenvinaigrette - pro Stück</i>	
<b>OCIETRA KAVIAR 10G</b>	57
<i>Mit Blini's in Crème fraîche</i>	

## MITTAGSGERICHTE

<b>EIER NACH WAHL</b> 	15
<i>Pochierte Eier auf Toast mit Sauce Hollandaise. Wählen Sie aus: Hemingway (geräucherter Lachs) oder Avocado (Avocado)</i>	
<b>CARPACCIO-SANDWICH</b>	15
<i>Dünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Rucola und Parmesan auf rustikalem Brot</i>	
<b>CAESAR SALAT</b> 	16
<i>Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet, gekochtem Ei, Croutons und Schnittlauch (vegetarische Variante mit Avocado)</i>	
<b>12 UHR SNACK</b> 	15
<i>Suppe des Küchenchefs, ein kleiner Caesar Salat und wahlweise ein Mini-Hamburger oder Cheeseburger</i>	
<b>KROKETTEN AUF BROT</b>	13
<i>Zwei Rinderkroketten auf rustikalem Brot serviert, mit Senf und einem kleinen Caesar Salat</i>	
<b>CLUB-SANDWICH</b>	12
<i>Speck, Spiegelei, Avocado, Tomate, Gurke, Salat und Trüffelmayonnaise</i>	
<b>SUPPE DES KÜCHENCHEFS</b>	12
<i>Saisonale Suppe, fragen Sie unser Team nach der heutigen Suppe</i>	

## FÜR DIE KLEINEN

<b>MINI 12 STUNDEN</b> 	10
<i>Mit Suppe des Küchenchefs, einem Obstsalat und einem belegten Brötchen nach Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch</i>	
<b>PFANNKUCHEN</b> 	12
<i>Mit roten Früchten</i>	

## SEITEN

<b>FRISCHE POMMES</b>	5
<i>Mit Brandermayonnaise</i>	
<b>BELADENE POMMES</b>	8
<i>Frische Pommes mit Parmesan und Trüffelmayonnaise</i>	

## Gebäck

<b>KAFFEE &amp; GEBÄCK SPEZIAL</b>	9
<b>OMAS APFELKUCHEN</b>	5,75
<i>Crème</i>	0,5
<b>ROTER SAMTKUCHEN</b>	5,75
<b>MANGO-PASSIONSFRUCHT-KÄSEKUCHEN</b>	5,75

ALLERGIEN ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE?  
LASS ES UNS WISSEN!



# Getränke

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

REGULAR COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
SPRITE	4
ORANGEN-FANTA	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEE MIT KOHLENSÄURE	4
FUZE TEE GRÜN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGERBIER	4.5
SCHOKOLADENMILCH	4
FRISTI	4

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTER EISTEE	5
HAUSGEMACHTE LIMONADE WASSERMELONE	4.5
HAUSGEMACHTE LIMONADE DES MONATS	4.5

## HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
MILCHKAFFEE	4
FLACHES WEISS	4.5
LATTE	4
<i>Auswahl: Vanille, Karamell oder Haselnuss</i>	0,5
ESPRESSO MACCHIATO	4
DOPPELTER ESPRESSO	4
VANILLE-CHAI-LATTE	4
DIRTY CHAI LATTE VANILLE	5
HEISSE SCHOKOLADE	4
<i>Ergänzung Schlagsahne</i>	0,5
TEE	3.5
FRISCHER INGWERTEE	4
FRISCHER MINZTEE	4

*Ergänzung: Hafer- oder Sojamilch* 0,5

## SPEZIALKAFFEE

FRAPPUCCINO	5.5
KARAMELL-MACCHIATO	7,5
EISKAFFEE	4
IRISH COFFEE	9,5
<i>Kaffee mit Irish Whiskey und Schlagsahne</i>	
FRANZÖSISCHER KAFFEE	9,5
<i>Kaffee mit Grand Marnier und Schlagsahne</i>	
SPANISCHER KAFFEE	9,5
<i>Kaffee mit Rum und Schlagsahne</i>	
ITALIENISCHER KAFFEE	9,5
<i>Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne</i>	

## SCHULP SÄFTE

*Säfte aus niederländischem Obst aus der Region Grünes Herz. Reine, naturtrübe Säfte ohne Zusatzstoffe.*

SCHULP ORANGENSAFT	4
SCHULP APFELSAFT	4
SCHULP TOMATENSAFT	4
SCHULP APFEL-ERDBEER	4

# Weine

## WEISSWEIN

L'AURÉOLE   SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD	6
<i>Côte de Gascogne, Frankreich</i>	
LAVILA   CHARDONNAY	6
<i>Languedoc, Frankreich</i>	
WILHELM WALCH PRENDO   PINOT GRIGIO	7
<i>Piemont, Italien</i>	
VON DER LEYEN NAHE	6
<i>Nahe, Deutschland</i>	

## ROSÉWEIN

L'AURÉOLE   CINSULT	6
<i>Languedoc, Frankreich</i>	

## ROTWEIN

DAGUET DE BERTICOT   CABERNET SAUVIGNON	6
<i>Atlantik, Frankreich</i>	
SEDOSA   TEMPRANILLO, SYRAH	6
<i>La Mancha, Spanien</i>	

## SEKT

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC	8,5
MACABEO, PARELLADA, XAREL LO	
<i>Penedès, Spanien</i>	
CAVA 0.0%	7,5

## FASSBIER

HERTOG JAN 25 CL	4
DHERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPEL KARMELIET	6
SAISONALES BIER	6

## FLASCHENBIER

LEFFE TRIPEL	6
LEFFE BROWN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WEISS	6
CORONA	6

## ALKOHOLARMES BIER

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPEL KARMELIET 0.4%	?



# Weinkarte

## WEISSWEIN

	Glas	Flasche
L'AURÉOLE   SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD <i>Côte de Gascogne, Frankreich</i>	6	32,5
LAVILA   CHARDONNAY <i>Languedoc, Frankreich</i>	6	32,5
WILHELM WALCH PRENDO   PINOT GRIGIO <i>Piemont, Italien</i>	7	35
VON DER LEYEN NAHE <i>Nahe, Deutschland</i>	6	32,5
VALLÉE BLANCHE   VIOGNIER <i>Languedoc, Frankreich</i>		42,5
KURT ANGER   GRÜNER VELTLINER <i>Kamptal, Österreich</i>		42,5
WILLIAM FÈVRE   PETIT CHABLIS CHARDONNAY <i>Chablis, Frankreich</i>		52,5
SIMONSIG   CHENIN BLANC <i>Stellenbosch, Südafrika</i>		35

## ROSÉWEIN

L'AURÉOLE   CINSAULT <i>Languedoc, Frankreich</i>	6	32,5
M.I.P ROSE   CINSAULT, SYRAH, GRENACHE <i>Provence, Frankreich</i>		39

## ROTWEIN

	Glas	Flasche
DAGUET DE BERTICOT   CABERNET SAUVIGNON <i>Atlantik, Frankreich</i>	6	32,5
SEDOSA   TEMPRANILLO, SYRAH <i>La Mancha, Spanien</i>	6	32,5
TORRALTA   PRIMITIVO <i>Apulien, Italien</i>		42,5
KURT ANGERE   ZWEIFELT <i>Kamptal, Österreich</i>		42,5
BARON DE LEY CLUB PRIVADO   TEMPRANILLO <i>Rioja, Spanien</i>		52,5
QUINTA DE CABRIZ TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL <i>Dão, Portugal</i>		42,5

## SEKT

MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC MACABEO, PARELLADA, XAREL LO <i>Penedès, Spanien</i>	8,5	42,5
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT CHAMPAGNE <i>Champagne, Frankreich</i>		120
CAVA 0.0% <i>Alkoholfrei</i>	7,5	42,5

## Cocktails

SCHLOSS GIN & TONIC <i>Schloss Gin   Royal Bliss Tonic</i>	10,5
APEROL SPRITZ <i>Aperol   Prosecco   Sprudelwasser</i>	10,5
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello   Prosecco   Sprudelwasser</i>	10,5
ESPRESSO MARTINI <i>Wodka   Tia Maria   Espresso</i>	10,5
NEGRONI <i>Gin   Campari   roter Wermut</i>	10,5
MOSCOW MULE <i>Wodka   Gingerbier   Limette   Minze</i>	10,5
DUNKEL UND STÜRMISCH <i>Gewürzrum   Ingwerbier   Limette</i>	10,5
REBUJITO <i>Sherry   Sprite   Limette   Minze</i>	10,5
FREIES KUBA <i>Rum   Cola   Limette</i>	10,5

## Mocktails

GIN & TON-NIKS <i>Seedlip   Royal Bliss Tonic</i>	10,5
ESPRESSO MARTI NO <i>Seedlip   Vanillesirup   Espresso</i>	10,5
APEROL NICHTS <i>Crodino   0,0 % Prosecco   Buiswasser</i>	10,5
DUNKEL UND GEMÜTLICH <i>Darkcanespirit 0,0%   Gingerbier   Limette</i>	10,5

Inmitten alter Mauern  
schmeckt jedes Getränk wie  
eine Geschichte.



# Getränke

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

REGULAR COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
SPRITE	4
ORANGEN-FANTA	4
FANTA CASSIS	4
FUZE TEE MIT KOHLENSÄURE	4
FUZE TEE GRÜN	4
ROYAL BLISS TONIC	4.5
ROYAL BLISS BITTER LEMON	4.5
ROYAL BLISS GINGER ALE	4.5
ROYAL BLISS GINGERBIER	4.5
SCHOKOLADENMILCH	4
FRISTI	4

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTER EISTEE	5
HAUSGEMACHTE LIMONADE WASSERMELONE	4.5
HAUSGEMACHTE LIMONADE DES MONATS	4.5

## HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	3.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
MILCHKAFFEE	4
FLACHES WEISS	4.5
LATTE	4
<i>Auswahl: Vanille, Karamell oder Haselnuss</i>	0.5
ESPRESSO MACCHIATO	4
DOPPELTER ESPRESSO	4
VANILLE-CHAI-LATTE	4
DIRTY CHAI LATTE VANILLE	5
HEISSE SCHOKOLADE	4
<i>Ergänzung Schlagsahne</i>	0.5
TEE	3.5
FRISCHER INGWERTEE	4
FRISCHER MINZTEE	4
<i>Ergänzung: Hafer- oder Sojamilch</i>	0.5

## SPEZIALKAFFEE

FRAPPUCCINO	5.5
KARAMELL-MACCHIATO	7.5
EISKAFFEE	4
IRISH COFFEE	9.5
<i>Kaffee mit Irish Whiskey und Schlagsahne</i>	
FRANZÖSISCHER KAFFEE	9.5
<i>Kaffee mit Grand Marnier und Schlagsahne</i>	
SPANISCHER KAFFEE	9.5
<i>Kaffee mit Rum und Schlagsahne</i>	
ITALIENISCHER KAFFEE	9.5
<i>Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne</i>	

## SCHULP SÄFTE

*Säfte aus niederländischem Obst aus der Region Grünes Herz. Reine, naturtrübe Säfte ohne Zusatzstoffe.*

SCHULP ORANGENSAFT	4
SCHULP APFELSAFT	4
SCHULP TOMATENSAFT	4
SCHULP APFEL-ERDBEER	4

# Biere

## FASSBIER

HERTOG JAN 25 CL	4
HERTOG JAN 50 CL	7
LEFFE BLOND	6
TRIPLE KARMELIET	6
SAISONALES BIER	6

## FLASCHENBIER

LEFFE TRIPLE	6
LEFFE BRAUN	6
JOPEN MOOIE NEL IPA	6
HOEGAARDEN RADLER	6
HOEGAARDEN WEISS	6
CORONA	6

## ALKOHOLARMES BIER

HERTOG JAN 0%	4
LEFFE BLOND 0%	6
HOEGAARDEN RADLER 0%	6
CORONA 0%	6
TRIPLE KARMELIET 0.4 %	?

## LIKÖR

DISARONNO	6.5
BAILEYS	6.5
COINTREAU	6.5
DRAMBUIE	6.5
GRAND MARNIER	6.5
ALKOHOL 43	6.5
SAMBUCA	6.5
TIA MARIA	6.5
APEROL	6.5
LIMONCELLO	6.5
FRANGELICO	6.5
D.O.M. BENEDICTINE	6.5
JÄGERMEISTER	6.5

## DESTILLIERT

JUNGE Jenever	6.5
ALTER Jenever	6.5
BACARDI WEISSER RUM	6.5
KETEL ONE VODKA	6.5
CAMPARI	6.5

## WHISKEY & COGNAC

JAMESON	6.5
GLENFIDDICH 12 JAHRE	8.5
MACALLEN DOUBLE CASK 12 JAHRE	15
BUSNEL CALVADOS	7.5
HOPPE VIEUX	6.5
COURVOISIER VS COGNAC	7

## PORTWEIN, SHERRY & WERMOUT

TROCKENER SHERRY	5.5
MARTINI BIANCO	5.5
MARTINI ROSSO	5.5
TAWNY PORT	5.5
TAWNY PORT 10 JAHRE	7



