

# Suggesties

*Mosselen Natuur* € 22.50

*Mosselen Groentetuin* € 24.00

*Mosselen Witte Wijn* € 24.00

*Mosselen Curry en Room* € 24.00

*Mosselen Look, Room, Witte Wijn en Paprika*  
€ 25.00

*Bij al deze Gerechten zijn Frieten,  
Kroketten of Brood inbegrepen  
Molengras (+1.50)*


*Wijntip: onze nieuwe huiswijn!  
'Feudi Salentini' Malvasia del Salento*



## Bij de borrel

*Italiaanse antipasti (2 personen) € 14.00*

*Ambachtelijke bitterballen (10 stuks) € 7.00*

 *Bruchetta's (6 st.) € 8.00*

 *Achels kaasplankje € 11.00*

## Bij de koffie

*Warme appeltaart € 3.20*

*Warme appeltaart met ijs € 4.50*

*Chocolade moelleux met ijs € 7.50*

*Chocolade moelleux met ijs en fruit € 8.50*

*Verwenbordje € 7.00*

## Allergenen

*Heeft u een allergie, intolerantie of vragen laat het ons weten.  
De samenstelling van de gerechten kan veranderen.*

 *Vegetarisch gerecht*

## Lunchgerechten tot 17.00u

### *Croques*

*Monsieur mini - maxi € 6.25 - 7.50*

*Madame mini - maxi € 7.00 - 8.75*

*Hawaiï mini - maxi € 7.00 - 8.75*

*Bolognaise mini - maxi € 8.25 - 10.00*

*Spek-champignons mini - maxi € 8.50 - 10.25*

### *Bagels*

 *Met Wiepke Struy, appel, honing en noten € 7.50*


*Met Italiaanse ham, rucola, zongedroogde  
tomaten en parmezaanse kaas € 7.50*

## Starters

*Tomatenroomsoep met balletjes* € 5.50

*Dagsoep* € 5.50

*Slaatje met lauwe geitenkaas, Italiaanse ham,  
appel en honing* € 9.00

 *Vegetarisch* € 8.50

*Carpaccio van ossenhaas* € 14.00

*Vitello Tonato* € 14.00

*Coquilles met zachte curryroomsaus en prei* € 14.50

*6 scampi met lookroomsaus* € 13.50

*6 scampi met zachte paprikaroomsaus* € 13.50

 *Kaaskroketten* € 11.00

*Garnaalkroketten* € 14.50

*Supplement brood* € 1.50

*Supplement frieten, kroketten, puree of pasta* € 2.00

*Supplement molengras* € 3.50

## Vleesgerechten

*Mixed grill* € 28.50  
(steak, kip, souvlaki, lams, worst en spareribs)

*Argentijnse entrecôte 6-rib 300 gr.* € 28.50  
*Rumsteak 'la Bleue des Prés' 250 gr.* € 24.00  
*Steak tagliata met pasta, rucola en parmezaan* € 25.00

*Varkenshaasje* € 21.00  
*Gelakte spareribs* € 20.00  
*Stoofvlees met Achelse trappist* € 19.50  
*Gevulde kipfilet met mozzarella en tomaat* € 21.00

### *Sauzen*

*Champignonroomsaus, peperroomsaus, kruidenboter* € 2.00  
*À la chef (licht pikant met look en chili)* € 2.50  
*Béarnaise* € 3.00  
*Gebakken champignons* € 3.00  
*Achelse blauwe* € 3.00

*Bij al deze gerechten zijn frieten, kroketten,  
puree of pasta inbegrepen*  
*Molengras + € 1.50*

*Vanaf 8 personen maximaal 5 verschillende gerechten*

### Argentijnse entrecôte 6-rib:



Vlees afkomstig van de betere Angus of Hereford runderen uit Argentinië.

Het vlees is 100% puur natuur omdat ze 24-30 maanden vrij rondlopen op de haciënda's.

Ze worden niet bijgevoerd en eten wat op de pampa groeit, gras en veel kruiden.

### Belgisch Wit-blauw



Vlees afkomstig van 'la Bleue de Prés'-vaarsen uit de Ardennen.

Het vlees is donkerrood en rijk van smaak.

Het is arm aan vet, bevat bijna geen marmering en dankzij de fijne musculaire structuur is het extreem mals.

### Bakwijze entrecôte en rumsteak:

Bleu: buitenzijde aangekorst, binnenzijde rauw maar warm

Saignant: vlees meer gebakken, binnenzijde nog rood

A point: vlees rosé gebakken

Bien cuit: vlees volledig doorbakken

## Visgerechten

*Kabeljauwhaasje met zachte mosterdsaus  
en gedroogde Italiaanse ham € 25.50*

*Zalmfilet met kruidenkaas en gebakken korstje, pasta met  
tomaat, pesto, pijnboompitten en rucola € 24.50*

*Gegratineerd vispannetje van de chef € 24.00*

*Scampi met coquilles in zachte curryroomsaus  
met prei € 28.00*

*9 scampi met lookroomsaus en fijne kruiden € 25.00*

*9 scampi met zachte paprikaroomsaus € 25.00*

*Bij al deze gerechten zijn frieten, kroketten,  
puree of pasta inbegrepen  
Molengras + € 1.50*


*Vanaf 8 personen maximaal 5 verschillende gerechten*


## Salades

*Gebakken kipfilet met spekjes en pesto* € 21.00

*Achelse Wiepke Struy, spekjes en noten* € 22.00

*Lauwe geitenkaas, Italiaanse ham, appel, honing en noten* € 20.00

 *Vegetarisch* € 18.00

 *Mozzarella en tomaat* € 19.00


*Scampi* € 25.00

*Bij al deze gerechten zijn frieten, kroketten,  
puree of pasta inbegrepen  
Molengras + € 1.50*

*Vanaf 8 personen maximaal 5 verschillende gerechten*



## Pasta's

<i>Spaghetti bolognaise (met kaas)</i>	€ 13.00
<i>Lasagne</i>	€ 18.00
<i>Tagliatelle met kip en tuinkruiden</i>	€ 19.00
<i>Tagliatelle met scampi en zachte paprikaroomsaus</i>	€ 25.00
 <i>Pasta met pesto, tomaat, pijnboompitten, rucola en parmezaan</i>	€ 16.00

*Bij al deze gerechten is brood inbegrepen*

<i>Supplement kaas</i>	€ 1.00
<i>Supplement brood</i>	€ 1.50

## Kindergerechten

<i>Spaghetti bolognaise</i>	€ 8.00
<i>Gebakken kipfilet</i>	€ 10.50
<i>Steak natuur met frietjes</i>	€ 12.50
<i>Frikandel met appelmoes en frietjes</i>	€ 7.00
<i>2 frikandellen met appelmoes en frietjes</i>	€ 9.00
<i>Gehaktballen in tomatensaus met frietjes</i>	€ 10.00

*Vanaf 8 personen maximaal 5 verschillende gerechten*

## Desserts

<i>Chocolademousse</i>	€ 7.00
<i>Crème brûlée</i>	€ 7.50
<i>Chocolade moelleux met ijs</i>	€ 7.50
<i>Chocolade moelleux met ijs en fruit</i>	€ 8.50
<i>Achels kaasplankje</i>	€ 11.00
<i>Verwenbordje</i>	€ 7.00
<i>Coupe Versailles (vers fruitsap, fruit, 1 bol ijs)</i>	€ 8.00
<i>Coupe vanille</i>	€ 5.50
<i>Dame blanche</i>	€ 6.50
<i>Vanille-ijs met vers fruit</i>	€ 8.00
<i>Vanille-ijs met aardbeien (seizoen)</i>	€ 8.00
<i>Vanille-ijs met warme krieken</i>	€ 7.00
<i>Vanille-ijs met advocaat</i>	€ 6.50
<i>Coupe brésilienne</i>	€ 7.00
<i>Banana split</i>	€ 8.00
<i>Coupe Time-Out met vanille- en chocolade-ijs, chocolademousse en meringue</i>	€ 8.00
<i>Kinderijsje, vanille-ijs en discobolletjes</i>	€ 4.50
<i>Supplement slagroom</i>	€ 1.00

## Bieren

<i>Primus 25 cl.</i>	€ 2.20
<i>Tongerlo dubbel bruin</i>	€ 3.30
<i>Tongerlo dubbel blond</i>	€ 3.30
<i>Tongerlo prior</i>	€ 3.50
<i>Keizer Karel robijn rood</i>	€ 3.50
<i>Keizer Karel goud blond</i>	€ 3.50
<i>Liefmans kriek</i>	€ 2.50
<i>Kasteel rouge</i>	€ 3.50
<i>Hoegaarden</i>	€ 2.50
<i>Achelse trappist donker</i>	€ 3.50
<i>Achelse trappist blond</i>	€ 3.50
<i>La chouffe</i>	€ 3.50
<i>Duvel</i>	€ 3.50
<i>Karmeliet</i>	€ 3.50
0% <i>Alcoholvrij bier</i>	€ 2.20
 <i>Supplement grenadine</i>	 € 0.40

## Frisdranken

<i>Val natuurwater 25 cl.</i>	€ 2.20
<i>Val natuurwater 50 cl.</i>	€ 4.00
<i>Val bruismwater 25 cl.</i>	€ 2.20
<i>Val bruismwater 50 cl.</i>	€ 4.00
<i>Sprite</i>	€ 2.30
<i>Fanta</i>	€ 2.30
<i>Gini</i>	€ 2.40
<i>Schweppes tonic</i>	€ 2.40
<i>Schweppes agrum zero</i>	€ 2.40
<i>Pepsi cola</i>	€ 2.20
<i>Pepsi max (light)</i>	€ 2.20
<i>Tönisteiner citrone</i>	€ 2.50
<i>Tönisteiner orange fit</i>	€ 2.50
<i>Tönisteiner naranja fit</i>	€ 2.50
<i>Ice tea</i>	€ 2.40
<i>Fristi</i>	€ 2.40
<i>Premium tonics</i>	€ 3.50

## Fruitsappen

<i>Looza appel</i>	€ 2.40
<i>Looza ananas</i>	€ 2.40
<i>Looza sinaas</i>	€ 2.40
<i>Looza ace</i>	€ 2.40
<i>Vers sinaasappelsap</i>	€ 5.00

## Aperitieven

	<i>Moscow Mule</i>	€ 9.00
	<i>Aperol spritz</i>	€ 6.50
	<i>Hugo</i>	€ 5.50
	<i>Cava glas</i>	€ 4.80
	<i>Cava fles</i>	€ 24.00
	<i>Prosecco fles</i>	€ 26.00
	<i>Martini rood/wit</i>	€ 5.00
	<i>Campari</i>	€ 5.00
	<i>Bacardi</i>	€ 6.00
	<i>Sherry</i>	€ 4.50
0%	<i>Time-Out (mocktail met munt, limoen, kokos)</i>	€ 6.00
0%	<i>Piñata (mocktail met ananassap)</i>	€ 6.50
0%	<i>Vers fruitsap met Ginger (mocktail)</i>	€ 7.00
	<i>Gins: zie ginkaart</i>	

## Digestieven

	<i>Porto rood/wit</i>	€ 4.50
	<i>Amaretto Lazzaroni</i>	€ 5.50
	<i>Bailey's</i>	€ 5.50
	<i>Jägermeister</i>	€ 4.50
	<i>Jenever Smeets</i>	€ 4.00
	<i>Cognac Courvoisier</i>	€ 6.50
	<i>Rémy Martin VSOP</i>	€ 9.00
	<i>Whisky William Lawson's</i>	€ 6.00
	<i>Glenfiddich single malt 12 y.</i>	€ 9.00
	<i>Cointreau</i>	€ 7.00
	<i>Limoncello Lazzaroni</i>	€ 5.50
	<i>Sambuca Lazzaroni</i>	€ 6.00
	<i>Grappa Julia</i>	€ 6.50

## Warme dranken

<i>Ristretto</i>	€ 2.40
<i>Espresso</i>	€ 2.40
<i>Lungo</i>	€ 2.40
<i>Americano</i>	€ 2.40
<i>Deca</i>	€ 2.40
<i>Vlaamse cappuccino</i>	€ 2.60
<i>Italiaanse cappuccino</i>	€ 2.60
<i>Latte macchiato</i>	€ 2.60
+ smaken:	€ 0.50
<i>caramel, hazelnoot, speculoos, vanille</i>	
<i>Koffie van het huis + likeur</i>	€ 5.50
<i>Ierse koffie</i>	€ 6.75
<i>Franse koffie</i>	€ 6.75
<i>Hasseltse koffie</i>	€ 6.75
<i>Italiaanse koffie</i>	€ 6.75
<i>Thee diverse smaken</i>	€ 2.40
<i>Verse muntthee</i>	€ 3.00
<i>Winterthee (seizoen)</i>	€ 2.75
<i>met kaneel, steranijs, sinaas en speculoos</i>	
<i>Warme chocolademelk</i>	€ 2.75
<i>met zwarte, bruine of witte chocolade</i>	
+ slagroom	€ 0.50

## Wijnkaart

### Onze huiswijnen

*Droge witte huiswijn: 'Caves Saint-Christophe' Chardonnay*  
*Frankrijk, Languedoc, perfect evenwicht tussen zuren en suikers*

*Fruitage witte huiswijn: 'Feudi Salentini' Malvasia del Salento*  
*Italië, intens aromatische wijn met een levendige en fruitige smaak*

*Rosé huiswijn: la Rosée de la Grande Barde*  
*Frankrijk, Bordeaux (Saint-Emilion), mooie, diepe rosékleur, frisse en volle smaak*

*Rode huiswijn: 'Viña la Pinta' Malbec*  
*Argentinië, rood fruit met een mooi evenwicht tussen zuren en tannines*

*Rode huiswijn: 'Feudi Salentini' Primitivo del Salento*  
*Italië, volle, fruitige en zachte wijn met een pittige afdronk*

<i>Glas</i>	€ 4.50
<i>1/4l. karaf</i>	€ 8.00
<i>1/2l. karaf</i>	€ 14.50
<i>Fles</i>	€ 20.00

*Cava: 'Mas d'Ancosa' Brut*  
*Spanje, fruitige en krachtige cava met een bloemige smaak*

<i>Glas</i>	€ 5.50
<i>Fles</i>	€ 24.00

*Prosecco: 'Eterna'*  
*Italië, fruitig, fris en levendig*

<i>Fles</i>	€ 26.00
-------------	---------

## Witte wijnen (per fles)

'Norbert Schmelzer' Grüner Veltliner € 26.00

Oostenrijk, Burgenland, sappige aroma's, fijne smaak van pomelmoes en wilde kruiden

'Domaine Roger Neveu' Sancerre a.c. € 32.00

Frankrijk, Loire, bijzonder levendig en fris, groen fruit en appel met een exotische toets

'Genoels-Elderen' Chardonnay goud € 69.00

België, Limburg, een stevige en finesserijke aanzet, mooie fruittoetsen, vol met een goed verweven houttoets en een schitterende afdronk.

## Rode wijnen (per fles)

'Domaine la Petite Barde' a.c. € 24.00

Frankrijk, montagne Saint-Emilion, elegante wijn, jong rood fruit, lichte houttoets

'Norbert Schmelzer' Zweigelt € 26.00

Oostenrijk, Burgenland, ronde en volle smaak met harmonieuze zuren en aangename tannine

'Les Colombers de Feytit Clinet' Pomerol a.c. € 44.00

Frankrijk, Bordeaux, aroma's van rijp fruit en vanille, krachtig en fijn tegelijk

'Châteauneuf-du-Pape' Reine Jeanne € 69.00

Frankrijk, Rhône, in de mond heersen rood fruit, tannines, drop en een lichte hint van hout. Volle intense smaak, veel structuur en een mooie finale.