

Starters

Asperges op vlaamse wijze (L)	18 / 23
Asperges gerookte zalm hollandaise saus (L)	20 / 26
Garnaalkroketten (L,G)	17 / 23
Kaaskroketten (L,G)	14 / 17
Gamba's met lookboter in de oven (L)	20 / 27

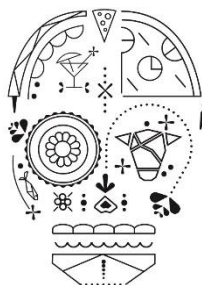
Main Dishes

Vol au vent van hoeve kip (L,G)	23
Vlaamse stoverij van varkenswangen	23
Paardenkraai met sjalotten en hoeveboter (L)	24
Tournedos met saus naar keuze (L)	24
Ribeye 'Holstein' intense smaak, malse textuur (L)	31
Côte à l'os 'wit-blauw' (1,2kg) met saus naar keuze (L)	56
- (bearnaise, champignon, peper of provençale)	

Zeetong in hoeveboter (L)	32
Kabeljauw, prei, waterkers, peterseliewortel, aardappelpuree (L)	27
Gebakken paling: met verse tartaar/ in de room (L)	27 / 28
Salade geitenkaas, spek, appel, honing (L,G)	21
Salade folle: kwartelbil, granaatappel, ganzenlever, pata negra	26
Salade Ceasar: kip/olijven/gedroogde tomaat/parmesaan (L,G)	21
Spaghetti bolognaise (L,G)	17
Pasta linguine scampi diabolique (L,G)	23
Vegetarische pasta pesto, groene asperges en gegrilde asperges (L,G)	20

"vraag naar info over allergiën aan de ober"

Next
Door
CALAVERA
CAUGHT BETWEEN FOOD AND FUN



Menu Seasonal Impressions

Asperges gerookte zalm met hollandaise saus

Vissuggestie

Of

Entrecote wit-blauw "green egg"
(bearnaise, champignon en peper) verse frietjes

Homemade snickerijs

€ 39,50

Kids Only

Kaaskroket 1st / 2st (L,G)	8/13
Garnaalkroket 1st / 2st (L,G)	10/17
Spaghetti bolognaise (G)	10
Frikadel 2st (G)	10
Kipfilet (G,L)	14
Vlaamse stoverij	14
Mals biefstuk (G,L)	16
Bijzet bordje	4

- Deze gerechtjes worden met frietjes geserveerd en appelmoes

Dessert Make it complete

Dame blanche (L,G)	7.50
Citroen merengue (G)	7
Homemade Snickerijs (L,G)	7.50
Moelleux van chocolade, roomijs (L,G)	7
Nachos, aardbei, paprika, chili, munt, roze chocolade RB1	7
Kinderijsje	5

Lunch Daily fresh

dagsoep
suggestie v.d. dag / steak met verse frieten
€ 17

Klassiekers

Glas cava	6.00
Glas champagne	10.00
Glas wijn (rode, witte of rosé)	4.50
Glas zoete wijn	4.50
Picon witte wijn	7.50
Kirr	4.50
Kirr 'royal'	10.50
Porto 'Passadouro ruby reserva'	5.50
Porto 'Graham's wit'	5.50
Droge sherry 'Pavon'	5.50
Ricard	5.50
Pineau de charentes 'Pierre Ferrand'	5.50
Burmeister porto 10j	7.00
Burmeister porto 20j	8.00
Contratto bianco	6.00
Contratto rosso	6.00

Spirits

Campari	5.50
Gancia	5.50
Safari	5.50
Pisang	5.50
Passoa	5.50
Malibu	5.50
J&B	5.50
Jack Daniels	6.00
Bacardi rum	5.50
Bacardi reserva	6.00
Havana club rum 7 jaar	7.00
Vodka smirnoff	5.50
Vodka Grey Goose	7.00
Excl. frisdranken	

Gins

Bombay Sapphire Fever-Tree Tonic	10.00
Hendricks Fever-Tree Tonic	10.50
Gin 'Ops Fever-Tree Tonic	12.00
Mombasa Indi Tonic	12.00
Copperhead Fever-Tree Mediterranean Tonic	13.00

Bieren**OP VAT**

Stella	2.60
--------	------

Lage gisting

Kriek St.Louis premium	3.00
Rodenbach	3.00
Hoegaarden	3.00
Jupiler 00	2.60
Vedett	3.50

Hoge gisting

Tripel Karmeliet	4.00
Brugse Zot	4.00
Goedendag	4.00
Duvel	4.00
Koningske	3.20
Omer	4.00
St. bernardus Abt 12	4.00

Trappisten

Chimay bleu	4.50
Westmalle Tripel	4.50
Orval	4.50

Frisdranken

Chaudfontaine plat/bruis	2.50
Chaudfontaine plat/bruis (50 cl)/(1l)	4.50 / 7.00
Fanta / Sprite / Coca Cola (light of zero)	2.50
Ice Tea	2.70
Gini	2.70
Schweppes tonic	2.70
Fever Tree	2.70
Cécémel / Fristi	2.50
Minute maid	2.50
(appel, sinaasappel, tomaat, ananas, ace)	

Digestieven

Cognac Otard	6.50
Cognac ABK6 XO premium	12.00
Calvados château du Breuil	6.50
Armagnac clès de Duc	6.50
Amaretto Bonollo, Le Fogli e i frutti	6.50
Cointreau	6.50
Mandarin Napoléon	6.50
Baileys	6.50
Grand Marnier	6.50
Jonge jenever bols	4.00
Oude jenever bols	5.00
Sambuca	6.50
Elixir d'Anvers	6.50
Chartreuse	6.50
Grappa botega	6.00
Limoncello	6.50

Warme dranken

Espresso / Mokka / Decafeïne	2.50
Dubbele espresso	3.00
Koffie verkeerd	2.90
Cappuccino	2.90
Thee	3.00
witte, groene, zwarte, bosvruchten, oma's garden, rozen,linde, rozenbottel of munt	
Irish coffee	7.50
French coffee (grand-marnier)	7.50
Italian coffee (amaretto)	7.50
Flemish coffee (jenever)	7.50
Baileys coffee	7.50

