



Warme dranken

Espresso koffie "Gulden Tas"	1,90 €	Lipton thee	1,90 €
Decafeïne "Gulden Tas"	2,00 €	(zwarte, groene, kamille, rozenbottel, linde, munt)	
Mokka "Gulden Tas"	1,90 €	Pure tea	2,20 €
Koffie verkeerd	2,40 €	(Organic Green, Golden Flower, Natural Mint, Rooibos, English Breakfast, Forest Fruit, Golden Citrus, Tropical Fruit, Pure Lemon, Black Lavender)	
Cappucino	2,40 €		
Italiaanse cappucino	2,40 €		
Warme melk	2,00 €		
Warme cécémel	2,00 €		
Warme cécémel met slagroom	2,50 €		
Hasseltse koffie (jenever)	4,50 €	Ierse koffie (whisky)	6,50 €
Italiaanse koffie (amaretto)	6,00 €	Franse koffie (cognac)	6,50 €

Frisdranken

Chaudfontaine still	1,90 €	Minute Maid appelsien	2,00 €
Chaudfontaine bruis	1,90 €	Minute Maid appel	2,00 €
Chaudfontaine 1/2l (still, licht-bruisend, bruisend)	3,50 €	Minute Maid appel-kers	2,00 €
Coca Cola	1,90 €	Minute Maid roze pompelmoes	2,10 €
Coca Cola Light	1,90 €	Minute Maid ananas	2,10 €
Coca Cola Light Lemon	1,90 €	Minute Maid multivitamines ace	2,10 €
Coca Cola Zero	1,90 €	Vers appelsiensap	4,50 €
Sprite	1,90 €	Aquarius Orange 33 cl	2,60 €
Fanta Lemon	1,90 €	Aquarius Lemon 33 cl	2,60 €
Fanta Orange	1,90 €	Aguarius Red Blast 33 cl	2,60 €
Nestea	2,00 €	Melk	1,90 €
Nordic Mist Tonic	2,10 €	Cécémel	2,00 €
Nordic Mist Agrum	2,10 €	Fristi	2,10 €
Gini	2,10 €	Frisdranken 1 liter	6,00 €

Bieren

Cristal Pils	1,90 €
Tourtel Blond (alcoholvrij)	2,10 €
Witte van Limburg	2,10 €
Ops Ale	2,10 €
Mort Subite Xtrem Kriek	2,30 €
Palm (33 cl)	2,80 €
Duvel (33 cl)	3,30 €
Grimbergen Blond (33cl)	3,30 €
Grimbergen Dubbel (33cl)	3,30 €
Grimbergen Tripel (33cl)	3,50 €
Grimbergen Optimo (33cl)	3,50 €

Jenever

Extra Smeets	3,00 €
Belegen graanjenever	4,00 €
Citroenjenever	3,00 €
Appeljenever	3,00 €
Bessenjenever	3,00 €

Borrelhapjes

Portie kaasblokjes	3,00 €
Portie dun gesneden chorizo	3,50 €
Mix van olijven	4,50 €
Duo zongedroogde tomaatjes en feta-kaas	5,50 €
Portie bitterballen met mosterd (12 stuks)	6,00 €
Gefrituurde calamaries met tartaar	7,00 €
Pittige kippenkluijjes met sweet chillisaus (8 stuks)	8,00 €
Portie gemengd warm (calamaris, kippenkluijjes, loempia, bitterbal) (12 stuks)	10,50 €

Huiswijnen

Wit : Domaine de Cibadies 'Chardonnay' 2007

Rosé : Domaine de Cibadies 'Syrah Grenache' 2007

Rood : Domaine de Cibadies 'Cabernet Sauvignon' 2006

Per glas 3,20 €

Per fles 16,00 €

Aperitieven

Spanje, Sherry Delgado Zuleta Manzanilla La Goya 4,20 €
Druif : Palomino Solera
Complexe geur en beendroge smaak. Zeer lange smaaklengte.

Frankrijk, Savoie, Varichon & Clerc 'Blanc de Blancs' brut per glas 4,00 €
Druif : Jacquère Geen houtlagering per fles 20,00 €
Mousserende wijn. Fruitig en floraal.

Italië, Veneto, La Jara 'Prosecco' brut (bio) per glas 5,50 €
Druif : 100% prosecco Geen houtlagering per fles 27,50 €
Mousserende wijn (Cuve Close). Licht en speels

Griekenland, Mantinia, Tselepos 'Amalia' brut 32,50 €
Druif : Moshofilero Geen houtlagering
Mousserende wijn (Méthode Traditionelle). Droge, knisperige, fruitige wijn.

Frankrijk, Champagne, Henriët-Bazin, 1er Cru brut 45,00 €
Druif : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay Geen houtlagering
Mousserende wijn (Méthode Traditionelle). Een meesterwerk van kracht en elegantie.

Frankrijk, Champagne, Henriët-Bazin, 1er Cru, Millésime Brut Magnum 97,50 €

Digestieven

Porto (7,0 cl)

Portugal, Douro, Ramos Pinto 'White', een witte port met een aangename zoettoets.	4,50 €
Portugal, Douro, Ramos Pinto 'Ruby', een subtiele, fruitige port met aroma's van bosvruchten.	4,50 €
Portugal, Douro, Tawny 'Adriano' 6 jaar, subtiele, belegen smaak.	5,10 €
Portugal, Douro, Ramos Pinto Tawny '10 years'	8,50 €
Een belegen port met aroma's van gedroogd fruit. Eindeloze smaaklengte.	

Cognac (3,5 cl)

Frankrijk, Leopold Gourmel, 'Le p'tit Gourmel' V.S.O.P.	6,00 €
6 jarige Cognac, niet bijgekleurd en daardoor een naturel kleur. Pure elegantie!	
Frankrijk, Leopold Gourmel 'Age du Fruit' X.O.	9,50 €
10 jaar en hierdoor een rondere smaak. De natuurlijke aroma's zitten in een subtiele fruitfase.	

Calvados (3,5 cl)

Frankrijk, Normandië, Michel Huard 'Hors d'age'	7,00 €
Michel Huard is een bezeten Calvados maker die enkel deze +10 jaar versie produceert.	
Schitterend pallet van gedistilleerde appels met een enorme complexiteit.	

Armagnac (3,5 cl)

Frankrijk, Gascogne, Domaine du Tarricquet V.S.O.P.	5,00 €
Dit topdomein maakt Armagnac van het hoogste niveau.	

Whisky (3,5 cl)

Schotland, Islay, Single Malt, Bowmore 2000, Ult. Whisky Company 46%	6,00 €
Zwaar geturfde wiskey met rijpe, krachtige aroma's.	
Schotland, Highland, Single Malt, Tomatin 12 years 40%	6,00 €
Licht geturfde wiskey, medium krachtig	
Schotland, Lowland, Single Malt, Littlemill 12 years 40%	6,30 €
Niet geturfde wiskey, fijn en elegant.	

Grappa (3,5 cl)

Italië, Piemonte, Beccaris Grappa 'Moscato'	4,80 €
Pure, fruitige geur en smaak, typisch voor de Muskat druif.	
Italië, Piemonte, Beccaris Grappa 'Barbera'	4,80 €
Pure, kruidige en rijpe smaak.	
Italië, Piemonte, Beccaris Grappa 'Barbera' Lisette	6,00 €
3 jaar op kersenhout gerijpte Grappa	
Italië, Piemonte, Beccaris Grappa 'Barbera' 1999	6,00 €
De druiven van het magische jaar 1999 werden hier gebruikt. 8 jaar op vat gerijpte, complexe grappa.	

Italiaanse pareltjes (5 cl)

Italië, Piemonte, Beccaris 'Amaretto' 28% vol	4,80 €
Natuurlijk gemaakte Amaretto met zuiver toetsen van vanille en amandelen.	
Italië, Piemonte, Beccaris 'Amaro' 30% vol	4,80 €
Natuurlijk gemaakte kruidenbitter. Ideale afsluiter na een maaltijd	
Italië, Sicilië, Limonio (bio), 35 % vol	5,00 €
De beste Limoncello! Artisaan bereid door 2 gedreven zusjes. Een korf vol rijpe limoenen. Ongefilterd!	

Diversen (3,5 cl)

Martini Bianco (7 cl)	5,00 €
Martini Rosso (7 cl)	5,00 €
Pastis	4,80 €
Campari	4,80 €
Johnny Walker Red Label	5,20 €
Bacardi Rum	5,20 €
Bailey's	5,20 €
Grand Marnier	5,20 €
Sambuca	5,20 €
Gordon's Gin	5,20 €
Tequilla	4,50 €
Smirnoff Vodka	5,20 €
Cointreau	5,20 €

Ontbijt Ontbijtbuffet (tot 11u) 12,50 €

Appelsiensap, croissants en chocoladebroodjes, boerenbrood en broodkorf, kaas en charcuterie, muesli, cornflakes, yoghurt, vers fruit, spek met eieren, koffie/thee

Snacks (tot 18u)

Soep met brood	4,00 €
Spek met eieren en boerenbrood	6,00 €
Croque monsieur (enkel)	4,50 €
Croque monsieur (dubbel)	6,00 €
Croque madam (enkel)	5,50 €
Croque madam (dubbel)	7,00 €
Croque hawaii (enkel)	5,50 €
Croque hawaii (dubbel)	7,00 €
Uitsmijter	6,00 €
Koninginnehapje met frieten	12,50 €

Kindergerechten

(voorbehouden voor kinderen)

Spaghetti	6,00 €
Lasagna	7,50 €
Koninginnehapje	6,00 €
met frietjes, kroketten of aardappelpuree	
Frikandel	4,00 €
met frietjes, kroketten of aardappelpuree	
Kipfilet met frietjes en appelmoes	8,00 €
Vis-vingers met puree, sla en tartaar	7,50 €

Salades

Salade met gebakken scampi's	15,00 €
Griekse salade (vegetarisch)	12,50 €
Salade Nicoise met gegrilde tonijn	17,00 €
Salade met gebakken reepjes van spek & kip en tandorikruiden	15,00 €
Salade geitenkaas met luikse siroop	15,00 €
Salade met vis, scampi & St-Jacobsvrucht, geblust met framboos-walnoot dressing	20,00 €

(met portie frieten of kroketten + 2,50 €)

Menu's

Dagmenu (soep, hoofdgerecht)	17,00 €
Dagmenu met dessert (soep, hoofdgerecht, dessert)	20,00 €
Orshof-menu (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)	39,00 €

Voorgerechten*

Soep van de dag	4,00 €
Carpaccio van runds met parmesaanschilders en extra vierge olie	11,50 €
Gebakken scampi's in een looksausje	11,00 €
Tartaar van tonijn met een romige rodepestosaus	11,00 €
Gegrilde Sint-Jacobsnootjes op een bedje van rucola, parmezaanse kaas, noten en zongedroogde tomaat	13,00 €

Deze voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht: supplement 5,00 €

Portie frieten of kroketten 2,50 €

* Voor een vlotte service, gelieve uw keuze per tafel te beperken tot maximaal vier verschillende gerechten

Hoofdgerechten*

Pasta's

Spaghetti Bolognaise	9,50 €
Spaghetti carbonara met pancetta	9,50 €
Lasagna met gesmolten mozzarella	12,50 €
Tagliatelli met scampi's in roomsausje	17,00 €

Vegetarisch

Pasta met mix van groentjes en pijnboompitten	9,50 €
Vegetarische lasagna met geitenkaas	13,50 €
Gevulde paprika met kruidenpuree en een romige coulis met basilicum	13,50 €

Visgerechten

Gestoomde victoriabaars met preisau en warme groenten	16,00 €
Op vel gegaarde kabeljauw met warme groenten en mosterdsaus	19,50 €
Gegrilde tonijnsteak met ratatouille en aardappelen uit de oven	19,50 €
Duo van zeeduivel en scampi met romige paprikasaus en gewokte groentjes	22,00 €

Vleesgerechten

Kipfilet met warme groenten of salade en saus naar keuze	14,00 €
Varkenshaasje met warme groenten of salade en saus naar keuze	16,00 €
Steak met warme groenten of salade en saus naar keuze	18,00 €
Sauzen (peperroom, champignonroom, mosterdgraan, kruidenboter)	
Spareribs met huismarinade en salade	15,00 €

Extra portie gemengde salade 5,00 €

Alle gerechten worden geserveerd met aardappelen, kroketten, frieten of puree

* Voor een vlotte service, gelieve uw keuze per tafel te beperken tot maximaal vier verschillende gerechten

Desserten

Tiramisu	6,00 €
Duo van chocolademousse	6,00 €
Crème brûlé	6,00 €
Sabayon (min. 2 pers)	7,00 €
Dessertenpallet	8,00 €

Pannekoeken (tot 18u)

Pannekoek met suiker, confituur of siroop	3,50 €
Pannekoek met ijs en chocoladesaus	6,00 €
Pannekoek met ijs en vers fruit	6,50 €

Ijsscoupes

Kinderijsje	2,50 €
Coupe Bresilienne	5,00 €
Dame Blanche	5,50 €
Coupe banaan	6,00 €
Coupe advocaat	6,00 €
Coupe aardbeien (in seizoen)	6,50 €
Ijs met verse vruchten	7,00 €
Suppl. Slagroom	0,50 €

Wijnkaart

Aperitief

Frankrijk, Savoie, Varichon & Clerc 'Blanc de Blancs' brut 20,00 €
Druif : Chardonnay, Ugni Blanc, Colombard Geen houtlagering
Mousserende wijn. Fruitig en floraal. Droog.

Italië, Veneto, La Jara 'Prosecco' brut (bio) 27,50 €
Druif : 100% prosecco Geen houtlagering
Mousserende wijn (Cuve Close). Licht en speels

Griekenland, Mantinia, Tselepos 'Amalia' brut 32,50 €
Druif : Moshofilero Geen houtlagering
Droge, knisperige, fruitige, mousserende wijn.

Frankrijk, Champagne, Henriët-Bazin, 1er Cru brut 45,00 €
Druif : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay Geen houtlagering
Een meesterwerk van kracht en elegantie.

Frankrijk, Champagne, Henriët-Bazin, 1er Cru, Millésime Brut Magnum 97,50 €

Witte droge wijn

Frankrijk, v.d.p. Coteaux d'Enserine, Domaine Cibadies 'Chardonnay' 2007 16,00 €
Druif : 100% Chardonnay Houtlagering
Volle Chardonnay met aroma's van citrus en stobbrood. Visgerechten met rijke sauzen, pastagerechten.

Spanje, Rueda, Bodegas Felix Lorenzo Cachazo 'Carasviñas' 2008 19,50 €
Druif: 100% Verdejo Geen houtlagering
Een droge, frisse, lichte en heel fruitige wijn. De aroma's stuiven uit het glas.
Een perfect aperitief of drinkwijn maar ook een partner bij salades, geitenkaas, schelpdieren en lichte visgerechten.

Italië, Marche, Colle Stefano, 'Verdicchio di Matelica' 2008 22,00 €
Druif :100% Verducchio Geen houtlagering
Droge, soepele wijn met veel rijp fruit. Lekker bij alles wat uit de zee komt, smaakvolle salades

Duitsland, Mosel, Clemens Busch, Kabinett 'Riesling' halb trocken 2007 (Bio)	27,50 €
Druif: 100% Riesling	Geen houtlagering
Subtiële, halfdroge wijn van één van de meest onderschatte druivensoorten.	
Heerlijk bij pikante gerechten, paté of lever, gevogelte.	
Duitsland, Mosel, Clemens Busch, Kabinett 'Riesling' Trocken 2007 (Bio)	27,50 €
Druif: 100% Riesling	Geen houtlagering
Subtiële, droge wijn van één van de meest onderschatte druivensoorten.	
Heerlijk bij vis en gevogelte, salades met vinaigrette.	
Portugal, Alentejo, Conde d'Ervideira I 'Reserva branco' 2008	27,60 €
Druif : 100% Antão Vaz	6 maanden houtlagering
Volle witte wijn met veel exotisch fruit. Krachtige visgerechten, gevogelte en wit vlees.	
Hongarije, Balatonmelléke, Bussay 'Eskuvée' (Bio) 2007	28,80 €
Druif :50% Olaz Risling, 50 % Riesling	10 maanden houtlagering
Een verrassing van formaat. Verfijnd en krachtig. Topwijn. Krachtig bereide visgerechten, gevogelte en wit vlees.	
Oostenrijk, Südsteiermark, Wohlmuth 'Sauvignon Blanc' 2007	29,50 €
Druif: 100% Sauvignon Blanc	Geen houtlagering
Complexe, droge, fruitige wijn. Lekker bij verfijnde visgerechten, mosselen.	
Griekenland, Santorini, Sigalas 'Barrel' 2008 (BIO)	34,90 €
Druif : 100% Asirtiko	10 maanden houtlagering
Krachtige, complexe wijn met uitzonderlijke smaaklengte. Werelds!	
Bij vis, schaaldieren, gevogelte en wit vlees.	
<u>Rosé wijn</u>	
Frankrijk, v.d.p.d'Enserune, Domaine Cibadies 'Rosé' 2007	16,00 €
Druiven : Syrah Grenache	Geen houtlagering
Zwoele fruitneus met vooral zwart fruit. In de mond soepel en speels.	
Goed inzetbaar bij diverse salades, vis en vleesgerechten.	
Italië, Puglia, Rosa del Golfo 'Rosata' 2006	27,50 €
Druif: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera	Geen houtlagering
Subtiële, droge rosé. Dit huis maakt één van de beste rosé's van Italië. Van vis tot wit vlees en salades.	

Rode wijn

- Frankrijk, v.d.p.d'Enserune, Domaine Cibadies 'Cabernet Sauvignon' 2006 16,00 €
Druif : 100% Cabernet Sauvignon Houtlagering
Mediumkrachtige wijn met veel kleur. Fruitig en karaktervol. Algemeen heel inzetbaar bij vleesgerechten.
- Italië, Puglia, Pervini 'Bizantino' 2007 19,50 €
Druif: 60% Negroamaro, 40% Primitivo 6 maanden houtlagering
Ronde, soepele, krachtige wijn met veel pruimige en kruidige aroma's. Goede allrounder aan tafel.
- Portugal, Alentejo, Vinha d'Ervideira 'tinto' 2006 22,80 €
Druiven: Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional. 6 maanden houtlagering
Complexe en subtiele wijn, mediumkrachtig. Lekker bij roodvleesgerechten en gevogelte.
- Oostenrijk, Burgenland, Kloster am Spitz 'Pinot Noir' 2007 (BIO) 26,30 €
Druif: 100% Pinot Noir Héél lichte houtlagering
Heerlijk fruitige wijn, zijdezacht. Oostenrijk maakt niet voor niets de mooiste Pinot Noirs van de wereld. Ideaal als rode wijn bij vis, lichte vleesgerechten, pasta.
- Italië, Puglia, Primitivo di Manduria, Fellingine 2006 26,90 €
Druif: 100% Primitivo 12 maanden houtlagering
Krachtige volbloed Italiaan. Lekker bij krachtige vleesgerechten.
- Spanje, La Mancha, Bodegas Castiblanque Baldor 'Tempranillo' 2004 27,00 €
Druif : 100% Tempranillo Houtlagering
Krachtige volle wijn, barstenvol zwarte vruchten en een fijne houttoets. Lekker bij gebakken of gegrilde krachtige vleesgerechten.
- Frankrijk, Bordeaux, Châteaux les Queyrats, 'Clos d'Uza' 2005 27,80 €
Druiven: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon Houtlagering
Elegante medium krachtige Bordeaux wijn. Lekker bij rood en rosé gebakken vlees.
- Griekenland, Peleponnesos, Domaine Driopi 'Nemea' 2006 29,50 €
Druiven: 100% Agiorgitiko 12 maanden houtlagering
Mooie krachtige subtiele wijn, kruidig en fruitig. Lekker bij gegrild vlees en wild.

Voor wie houdt van een mooie, belegen wijn:

Zuid-Afrika, Stellenbosch, Neethlinghof 'Cabernet Sauvignon' 1993 30,70 €
Druif : 100% Cabernet Sauvignon 2 jaar houtlagering
Krachtige volle wijn, nu perfect op dronk. Een belevenis.

Frankrijk, Bordeaux, Haut Medoc, Château Lamothe Bergeron 1990 42,00 €
Druiven: Cabernet Sauvignon, Merlet 14 maanden houtlagering
1990 was een groot jaar voor Bordeaux. Deze wijn is een voorbeeld van elegantie.

Witte, zoete wijn

Frankrijk, Gascogne, Domaine La Hitaire, 'Jardin d'Hiver' 2006 24,70 €
Druif : Gros Manseng, Petit Manseng geen houtlagering.
Zoete witte wijn met aroma's van rabarber en citrusfruit.
Lekker bij desserts op basis van fruit of als zoet tussendoortje.

Italië, Piëmonte, Cascina Barisé, 'Moscato d'Asti' 2007 (bio) 28,40 €
Druif : 100% Muskat geen houtlagering.
Zoete, licht mousserende wijn, boordevol vers muskat fruit.