



Warme dranken

Espresso koffie "Limboon"	2,00 €	Lipton thee	2,00 €
Decafeïne	2,00 €	(zwarte, groene, kamille, rozenbottel, linde, munt)	
Mokka "Limboon"	2,00 €	Pure tea	2,20 €
Koffie verkeerd	2,50 €	(Organic Green, Golden Flowers, Natural Mint, Rooibos, English Breakfast, Forest Fruit, Golden Citrus, Tropical Fruit, Pure Lemon, Black Lavender)	
Cappucino	2,50 €		
Italiaanse cappucino	2,50 €		
Warme melk	2,00 €		
Warme cécémel	2,20 €		
Warme cécémel met slagroom	2,70 €		
Hasseltse koffie (jenever)	4,50 €	Ierse koffie (whisky)	7,00 €
Italiaanse koffie (amaretto)	6,50 €	Fransen koffie (cognac)	7,00 €

Frisdranken

Chaudfontaine still	2,00 €	Minute Maid appelsien	2,10 €
Chaudfontaine bruist	2,00 €	Minute Maid appel	2,10 €
Chaudfontaine 1/2l (still, licht-bruistend, bruistend)	3,50 €	Minute Maid appel-kers	2,10 €
Coca Cola	2,00 €	Minute Maid roze pompelmoes	2,20 €
Coca Cola Light	2,00 €	Minute Maid ananas	2,20 €
Coca Cola Light Lemon	2,00 €	Minute Maid multivitamines ace	2,20 €
Coca Cola Zero	2,00 €	Vers appelsiensap	4,50 €
Sprite	2,00 €	Blauwe bessensap	3,20 €
Fanta Lemon	2,00 €	Aquarius Orange 33 cl	2,80 €
Fanta Orange	2,00 €	Aquarius Lemon 33 cl	2,80 €
Nestea	2,20 €	Aquarius Red Blast 33 cl	2,80 €
Nestea white peache	2,20 €	Melk	2,00 €
Nordic Mist Tonic	2,20 €	Cécémel	2,20 €
Nordic Mist Agrum	2,20 €	Fristi	2,20 €
Gini	2,20 €	Frisdranken 1 liter	6,00 €

Bieren

Pax Pils	2,00 €
Tourtel Blond (alcoholvrij)	2,20 €
Witte van Limburg	2,20 €
Ops Ale	2,20 €
Kriekenbier	2,40 €
Bosbier	2,40 €
Bokkereyer	2,40 €
Palm (33 cl)	2,80 €
Duvel (33 cl)	3,30 €
St. Gummaris dubbel (33 cl)	3,20 €
St. Gummaris tripel (33 cl)	3,30 €
Herkenrode dubbel (33 cl)	3,20 €
Herkenrode tripel (33 cl)	3,30 €
Herkenrode tripel kurkfles 75cl	9,50 €

Jenever

Extra Smeets	3,00 €
Filliers beleggen graanjenever 5j.	5,00 €
Citroenjenever	3,00 €
Appeljenever	3,00 €
Bessenjenever	3,00 €
Bierendrèpke (blauwe bessenjenever)	3,00 €
Zete Biere (blauwe bessenlikeur)	3,00 €

Borrelhapjes

Portie kaasblokjes	3,50 €
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 calamares met tartaar	7,00 €
Pittige kippenkluijjes met sweet chillisaus (8 stuks)	8,00 €
Ribbetjes uit het vuistje met sweet chilisaus	9,00 €
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' 2008

Per glas 3,50 €

Per fles 17,50 €

Aperitieven

Spanje, Sherry Delgado Zuleta Manzanilla La Goya 4,50 €

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 (Cuve Close). 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.

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.	5,20 €
Portugal, Douro, Ramos Pinto Tawny '10 years'	8,80 €
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.	6,50 €
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'	8,00 €
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 Tarriquet V.S.O.P.	5,20 €
Dit topdomein maakt Armagnac van het hoogste niveau.	

Whisky (3,5 cl)

Schotland, Islay, Single Malt, Bowmore 2000, Ult. Whisky Company 46%	7,50 €
Zwaar geturfde whiskey met rijpe, krachtige aroma's.	
Schotland, Highland, Single Malt, Tomatin 12 years 40%	7,50 €
Licht geturfde whiskey, medium krachtig	
Schotland, Lowland, Single Malt, Littlemill 12 years 40%	8,00 €
Niet geturfde whiskey, 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, Piëmonte, Beccaris 'Amaretto' 28% vol 4,80 €

Natuurlijk gemaakte Amaretto met zuiver toetsen van vanille en amandelen.

Italië, Piëmonte, 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! Artisanaal bereidt door 2 gedreven zusjes. Een korf vol rijpe limoenen. Ongefilterd!

Italië, Piëmonte, Beccaris 'Sambuca', 28% vol 5,20 €

Natuurlijk gemaakte Sambuca met zuivere toetsen anijs

Diversen (3,5 cl)

Martini Bianco (7 cl) 5,00 €

Martini Rosso (7 cl) 5,00 €

Pastis 4,80 €

Campari 5,00 €

Johnny Walker Red Label 5,20 €

Bacardi Rum 5,20 €

Bailey's 5,20 €

Grand Marnier 5,20 €

Gordon's Gin 5,20 €

Tequilla 4,50 €

Smirnoff Vodka 5,20 €

Cointreau 5,20 €

Snacks (tot 18u)

Soep met brood	4,50 €	Spek met eieren en boerenbrood	6,50 €
Croque monsieur (enkel)	5,00 €	Croque monsieur (dubbel)	7,00 €
Croque madam (enkel)	6,00 €	Croque madam (dubbel)	8,00 €
Croque hawaii (enkel)	6,00 €	Croque hawaii (dubbel)	8,00 €
Koninginnehapje met frieten, kroketten of puree			13,50 €
Italiaanse bol met gerookte zalm, salade en yoghurt dressing			8,50 €
Italiaanse bol met zongedroogde tomaat, Italiaanse ham, mozzarella & pesto			8,50 €
Italiaanse bol met salade, ham & kaas			6,50 €

Kindergerechten (voorbehouden voor kinderen)

Spaghetti	6,50 €
Lasagna	8,50 €
Koninginnehapje met frietjes, kroketten of aardappelpuree	8,50 €
Frikandel met frietjes, kroketten of aardappelpuree	5,00 €
Kaaskroket met fris slaatje en brood	9,00 €
Kipfilet en appelmoes met frietjes, kroketten of aardappelpuree	9,50 €
Vis-vingers met puree, sla en tartaar	7,50 €
Ribbetjes met frietjes, kroketten of aardappelpuree	11,50 €
Kindersteak met salade of warme groenten, frietjes, kroketten of puree	13,50 €

Salades

Griekse salade (vegetarisch)	13,50 €
Salade Nicoise met gegrilde tonijn	17,50 €
Salade met gebakken reepjes van spek & kip en tandoorikruiden	15,00 €
Salade met gebakken runds- en varkensreepjes en cajuinkruiden	16,00 €
Salade geitenkaas met luikse siroop	15,00 €
Salade met scampi, gerookte zalm & St-Jacobsvrucht, geblust met framboos-walnoot dressing	21,50 €
Salade met 2 huisgemaakte kaaskroketten	15,00 €
Salade met 2 huisgemaakte garnaalkroketten (met portie frieten of kroketten + 3,00 €)	17,00 €

Menu's

2-gangen dagmenu (soep, hoofdgerecht)	17,00 €
3-gangen dagmenu (soep, hoofdgerecht, dessert)	21,50 €
3-gangen Orshof-menu (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)	37,50 €
4-gangen Orshof-menu (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)	42,50 €

Voorgerechten*

Soep van de dag	4,50 €
Carpaccio van runds met parmesaanschilfers en extra vierge olie	12,50 €
Gebakken scampi's in een looksausje	12,50 €
Gegrilde Sint-Jacobsnootjes op een bedje van rucola, parmezaanse kaas, noten en zongedroogde tomaat	15,00 €
Huisbereide kaaskroket	9,00 €
Huisbereide garnaalkroket	11,00 €

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

Portie frieten, kroketten of aardappelpuree 3,00 €

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

Hoofdgerechten*

Pasta's

Spaghetti Bolognaise	10,00 €
Spaghetti Carbonara met pancetta	12,00 €
Huisbereide lasagna met gesmolten mozzarella	14,00 €
Tagliatelli met scampi's in roomsausje	17,00 €

Vegetarisch

Pasta met mix van groentjes, pijnboompitten en groene pesto	11,50 €
Vegetarische lasagna met geitenkaas	14,00 €
Gevulde paprika met kruidenpuree en een romige coulis met basilicum	13,50 €

Visgerechten

Zie suggesties.

Vleesgerechten

Kipfilet met warme groenten of salade en saus naar keuze	15,50 €
Varkenshaasje met warme groenten of salade en saus naar keuze	17,00 €
Steak met warme groenten of salade en saus naar keuze	20,00 €
Sauzen (peperroom, champignonroom, mosterdgraan, bearnaise, kruidenboter)	
Spareribs met huismarinade en salade	16,00 €

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

Huisgemaakte tiramisu	7,00 €
Duo van huisgemaakte chocolademousse	7,00 €
Sabayon (min. 2 pers) met "Moscato d'Asti"	8,00 €
Dessertenpallet	9,50 €

Pannekoeken (tot 18u)

Pannenkoek met suiker, confituur of siroop	4,00 €
Pannenkoek met ijs en chocoladesaus	6,00 €
Pannenkoek met ijs en vers fruit	6,50 €

Ijsscoupes

Kinderijsje	3,00 €
Coupe Bresilienne	6,00 €
Dame Blanche	6,50 €
Coupe banaan	6,50 €
Coupe advocaat	7,00 €
Coupe aardbeien (in seizoen)	7,00 €
Coupe vers fruit	7,00 €
Suppl. Slagroom	0,50 €

Wijnkaart

Aperitief

Spanje, Sherry Delgado Zuleta Manzanilla La Goya 4,50 €
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 (Cuve Close). 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.

Witte droge wijn

Frankrijk, v.d.p. Coteaux d'Enserine, Domaine Cibadies 'Chardonnay' 2007 17,50 €
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' 2009 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, Rheinessen, Weingut Winter 'Riesling' 2009	24,20 €
Druif : 100% Riesling	Geen houtlagering
Subtiele, droge wijn van één van de meest onderschatte druivensoorten.	
Heerlijk bij vis en gevogelte, salades met vinegrette.	
Duitsland, Mosel, Clemens Busch, Kabinett 'Riesling' halb trocken 2006 (Bio)	27,50 €
Druif: 100% Riesling	Geen houtlagering
Subtiele, halfdroge wijn van één van de meest onderschatte druivensoorten.	
Heerlijk bij pikante gerechten, paté of lever, gevogelte.	
Duitsland, Mosel, Clemens Busch, Kabinett 'Riesling' Trocken 2008 (Bio)	27,50 €
Druif: 100% Riesling	Geen houtlagering
Subtiele, 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	29,00 €
Druif :50% Olaz Risling, 50 % Riesling	10 maanden houtlagering
Een verrassing van formaat. Verfijnd en krachtig. Topwijn. Krachig bereide visgerechten, gevogelte en wit vlees.	
Oostenrijk, Südsteiermark, Wohlmuth 'Sauvignon Blanc' klassik 2009	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	17,50 €
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' 2008	27,50 €
Druif: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera	Geen houtlagering
Subtiele, 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' 2008 17,50 €
Druif : 100% Cabernet Sauvignon Houtlagering
Mediumkrachtige wijn met veel kleur. Fruitig en karaktervol. Algemeen heel inzetbaar bij vleesgerechten.

Italië, Puglia, Pervini 'Bizantino' 2008 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' 2007 22,50 €
Druiven: Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional. 6 maanden houtlagering
Complexe en subtiele wijn, mediumkrachtig. Lekker bij roodvleesgerechten en gevogelte.

Frankrijk, Côtes de Provence, Domaine Saint Albert 2006 24,00 €
Druiven : 80% Mourvèdre, 20% Carignan Geen houtlagering
Hele pure wijn, elegant en complex. Medium krachtig. Lekker bij lichte zomerse vleesgerechten.

Oostenrijk, Burgenland, Kloster am Spitz 'Pinot Noir' 2007 (BIO) 26,00 €
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 26,50 €
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, Côtes du Luberon, Domaine Ruffinatto 'rouge' 2008 28,20 €
Druiven: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon Lichte houtlagering
Super 'Côtes du Rhône stijl, krachtig maar toch verfijnd. Heerlijk bij alle soorten vlees.

Griekenland, Peleponnesos, Domaine Driopi 'Nemea' 2005/2006 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

Oostenrijk, Neusiedlersee, Weingut Tschida 'Muskat Otonel' Auslese 2008

Druif : 100% Muskat geen houtlagering. per glas 4,90 €

Zoete witte wijn met aroma's van rabarber en citrusfruit. per fles 24,50 €

Lekker bij desserts op basis van fruit of als zoet tussendoortje.

Italië, Piëmonte, Cascina Barisél, 'Moscato d'Asti' 2007 (bio)

Druif : 100% Muskat geen houtlagering. per glas 5,50 €

Zoete, licht mousserende wijn, boordevol vers muskat fruit. per fles 28,40 €