specialiteiten

SPECIALS

VOORGERECHT

Pompoensoep 8 / 11

Heerlijk hartverwarmend op deze wisselvallige dagen.

Kruidig en vol, geserveerd met brood en boter.

HOOFDGERECHTEN

Lasagne 20

Romig, zacht en regelrecht uit de oven,

met zalm, geitenkaas en spinazie.

Geserveerd met een frisse salade.

DESSERT

Moelleux au Chocolat 8.5

Warme chocolade lava cake,

geserveerd met vruchtensaus, crumble

en vanille ijs

specialiteiten

SPECIALS

BIEREN VAN HET VAT

Madeleine 6.2

Oedipus | Bockbier | 6%

Een heerlijk gastronomisch bockbier, kruidig en zacht. Mooie toetsen van chocolade en karamel van de mouten, in combinatie met licht bloemige aroma's door de gebruikte hopsoort. Zalig bij de Boulets à la Liegeoises.

Chouffe N'Ice *CUVEE* 6.2

Brasserie d'Achouffe | Winterbier | 10%

Dit prachtige, donkere bier heeft drie jaar mogen rijpen in onze kelder. Hierdoor verliest het bier zijn scherpe randjes en wordt het romiger en voller. De tonen van chocolade komen des te meer naar boven, met een vleugje sinaasappel en karamel. Overheerlijk bij Mestreechs Zoervleis, maar combineert ook prachtig met de moelleux.

BIEREN VAN DE FLES

Vitus (0.5L) 7.8

Weihenstephaner | Weizenbock | 7.5%

Volle, rijke variant van een weizen met geroosterde mouten en kruidige afdronk. Klassieke tonen van banaan in combinatie met karamelmout maakt dit bier ideaal voor in de hartverwarmende herfstmaanden. De kruidigheid en het volle mondgevoel maakt dit bier een mooie combinatie met onze pompoensoep.

Dubbelbock 5.8

Brand | Bockbier | 7.5%

Het is weer tijd voor donkere bieren en daar mag deze klassieker niet bij ontbreken. De Brand Dubbelbock staat bekend om zijn robijnrode kleur, kruidige neus en soepele karamel tonen uit de mouten. Licht bitter, mooi in balans.

COCKTAILS

Pornstar Martini 11.5

Espresso Martini 11.5