

**Onze openingsuren:** Maandag en dinsdag gesloten

Open van **10u** tot **22u**, keuken van 11u30 tot 14u en van 17u30 tot 20u30

**Doorlopend (11u30 - 20u30) zijn er wél snacks, pizza's & zoetigheden te verkrijgen.**

Reservaties om te eten zijn **maximum 1 week op voorhand mogelijk** op 052 376900.

In de **veranda** werken we 's avonds in 2 shiften: om **17u30 (of vroeger)** en om **19u30u**.

Mogen we jullie ook vriendelijk vragen niet te roken in alle overdekte ruimtes.

Ben je allergisch? Vraag gerust raad aan ons zaalpersoneel! Gelieve uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel aub.

Wifi (netwerk: tekskuus / wachtwoord: tekskuus)

## It's Aperotime

<b>Trio van bruschetta</b>	<b>6 euro</b>
<b>Kippenboutjes (8 stuks)</b>	<b>12 euro</b>
<b>Kaasballetjes 'Old Amsterdam' met mosterd</b>	<b>10 euro</b>
<b>Tapasbord koud &amp; warm (bruschetta, warme beenham, antipasti, olijven)</b>	<b>16 euro</b>
<b>Bordje authentieke Spaanse Cebo Ibericoham</b>	<b>18 euro</b>
<b>Nuggets van scampi (10 stuks) met verse tartaar</b>	<b>12 euro</b>
<b>Pizza to share (per supplement: beenham, pikante salami, parma, champignons of verse ananas + 2 euro)</b>	
• <b>Margherita: tomatensaus/mozzarella /oregano/basilicum</b>	<b>13 euro</b>
• <b>Peperoni: tomatensaus/ mozzarella/ pikante salami/ ajuin/champignons</b>	<b>16 euro</b>
• <b>Prosciutto: tomatensaus/ mozzarella/parma/parmezaan/ruccola</b>	<b>16 euro</b>
• <b>Hawaii: tomatensaus/ mozzarella/beenham/verse ananas</b>	<b>15 euro</b>
• <b>'t Ekskuus: tomatensaus/ mozzarella/beenham/ajuin/pikante salami/champignons</b>	<b>18 euro</b>

<i>Huisgin met Schweppes Premium Pink Pepper</i>	€ 12,00
<i>Gin Bombay Sapphire met Schweppes Premium Original</i>	€ 12,00
<i>Gin Buss N°509 Raspberry met Schweppes Premium Hibiscus</i>	€ 12,50
<i>Gin Hendrick's met Schweppes Premium Pink Pepper</i>	€ 13,00
<i>Gin Mare met Schweppes Premium Pink Pepper</i>	€ 13,00
<i>Gin Nordes met Schweppes Premium Pink Pepper</i>	€ 13,00
<i>Glaasje cava / fles</i>	€ 6,20 / 28,00
<i>Glaasje champagne / fles</i>	€ 9,00 / 45,00
<i>Huisapertief Rosso Royal</i>	€ 8,00
<i>Kirr / Kirr Royal</i>	€ 6,00 / € 8,00
<i>Ricard</i>	€ 7,00
<i>Martini wit</i>	€ 5,00
<i>Pineau</i>	€ 4,60
<i>Picon vin blanc</i>	€ 7,60
<i>Porto wit / rood</i>	€ 4,70
<i>Campari</i>	€ 6,60
<i>Passoa (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)</i>	€ 6,10
<i>Aperol Spritz</i>	€ 8,10
<i>Sangria met vers fruit (wit/rood)</i>	€ 8,00



<b><u>Alcoholvrij</u></b>	<i>Crodino</i>	€ 4,60
	<i>Gin Nona met Schweppes Premium Original</i>	€ 10,00
	<i>Funny bitter (Campari-ervanger)(met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)</i>	€ 4,10

## Deze gerechten zijn te verkrijgen tussen 11u30 en 20u30

### Aperohapjes

Trio van bruschetta	6 euro
Kippenboutjes (8 stuks)	12 euro
Kaasballetjes 'Old Amsterdam' met mosterd	10 euro
Tapasbord koud & warm (bruschetta, warme beenham, antipasti, olijven)	16 euro
Bordje authentieke Spaanse Cebo Iberico ham	18 euro
Nuggets van scampi (10 stuks) met verse tartaar	12 euro
Chips paprika of zout	2 euro
Pizza to share (prijzen zie hieronder)	-

### Pizza's (per supplement: beenham, pikante salami, parma, champignons of verse ananas + 2 euro)

Margherita: tomatensaus/mozzarella /oregano/basilicum ( <b>veggie</b> )	13 euro
Peperoni: tomatensaus/ mozzarella/ pikante salami/ ajuin/champignons	16 euro
Prosciutto: tomatensaus/ mozzarella/parma/parmezaan/ruccola	16 euro
Hawaii: tomatensaus/ mozzarella/beenham/verse ananas	15 euro
't Ekskuus: tomatensaus/ mozzarella/beenham/ajuin/pikante salami/champignons	18 euro

### Snacks

Dagsoep		4,5 euro
Kaaskroketjes /salade/brood	2 stuks 13 euro	3 stuks 18 euro
Garnaalkroketjes /salade/brood	2 stuks 16 euro	3 stuks 22 euro
Spaghetti "bolognaise" met verse pasta	klein 12 euro	groot 15 euro
Spaghetti veggie met verse pasta ( <b>veggie</b> )	klein 12 euro	groot 15 euro
Croque "chimaykaas" en Ardeense ham		11,50 euro
Rundscarpaccio/brood (ruccola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes & balsamico)	<b>VG/HG</b>	<b>16/22 euro</b>

**Supplement:** frietjes/puree/verse pasta/aardappel in de schil (+3 euro)

## Deze gerechten zijn te verkrijgen tussen 11u30-14u & 17u30-20u30

### Voorgerechten

Bordje authentieke Spaanse Cebo Ibericoham	18 euro
Vitello tonnato/brood	16 euro
Scampi/kreeftensaus/brood	16 euro
Biefstuk "thai style"/koriander/brood	17 euro
Rundscarpaccio/brood (ruccola, parmezaan, zongedroogde tomaatjes & balsamico)	16 euro
Salade scampi's/gestoofde appeltjes/honing/brood (dressing naar keuze)	17 euro
Salade geitenkaas/spekblokjes/appeltjes/brood (dressing naar keuze)	16 euro
Salade Caesar: kip/ei/parmezaan/brood (dressing naar keuze)	16 euro
<b>Supplement:</b> frietjes/puree/verse pasta/aardappel in de schil (+3 euro)	

### Salades

Scampi's/gestoofde appeltjes/honing/brood	23 euro
Geitenkaas/spekblokjes/appeltjes/brood	22 euro
Caesar/kip/ei/parmezaan/brood	22 euro
Gegrilde asperges/gerookte Noordzeezalm/zongedroogde tomaatjes/ei/brood	26 euro
<b>Inbegrepen dressing naar keuze:</b> honing-mosterd, fijne kruiden, olijfolie of balsamicoazijn	
<b>Supplement:</b> frietjes/puree/verse pasta/aardappel in de schil (+3 euro)	

### Uit de zee

Slibtongen/verse tartaar/salade	26 euro
Zeetong (500 gram)/verse tartaar/salade	35 euro
Scampi/kreeftensaus	24 euro
Zalmfilet/asperges/choronsaus /chorizopuree	26 euro
Scampi/zalm/roomsausje o.b.v. Italiaanse tuinkruiden	27 euro
<b>Inbegrepen:</b> frietjes, verse pasta, puree, aardappel in de schil of brood	

### Op de Josper

Biefstuk "thai style"/koriander	24 euro
Steak (witblauw) / salade of coleslaw /kruidenboter	22 euro
Côte à l'os "Black Aberdeen" / salade of coleslaw /kruidenboter (vanaf 2 pers)	34 euro/pp
"Ierse" ossenhaas (280 g) / salade of coleslaw /kruidenboter	32 euro
Entrecote USA (280 g) / salade of coleslaw /kruidenboter	29 euro
Kippenfilet/salade of coleslaw /kruidenboter	19 euro

**Inbegrepen:** frietjes, verse pasta, puree, aardappel in de schil of brood

**Supplement sausjes:** peper/champignon/ekskuus (+3 euro) of béarnaise (+4 euro)

**Supplement groenten:** witloofslaatje (+3 euro)

## Klassiekers

Vol-au-vent/salade of coleslaw	19 euro
Stoofpotje/varkenswangetjes/salade of coleslaw	20 euro
Ribbetjes (pikant of honing)/ salade of coleslaw/looksous	22,50 euro

*Inbegrepen: frietjes, verse pasta, puree, aardappel in de schil of brood*

*Supplement groenten: witloofslaasje (+3 euro)*

## Veggie

Pizza margherita		13 euro
Spaghetti veggie met verse pasta	klein 12 euro	groot 15 euro
Salade geitenkaas/appeltjes/brood	vg/ 16 euro	hg/22 euro

*Supplement: frietjes/puree/verse pasta/aardappel in de schil (+3 euro)*

## Kids (tot 14 jaar)

Kipfilet /appelmoes/frietjes	11 euro
Spaghetti "bolognaise"	8 euro
Vol-au-vent/salade/frietjes	11 euro
Halve pizza margherita	7 euro
Kinderijsje	2,5 euro
Chips paprika of zout	2 euro

## Zoetigheden (doorlopend te verkrijgen)

Verwenbordje	9 euro
Trio van chocomousse	9,50 euro
Crème brûlée	9 euro
Sabayon op basis van Grand Marnier (enkel per 2 pers)	9 euro/pp
"Leonidas" ijspralines (6 stuks)	12 euro
Vanille roomijs	7,5 euro
Dame blanche	8,5 euro
Coupe vers fruit	9,50 euro
Coupe aardbei	9,50 euro
Coupe advocaat	9,50 euro
Banana split	9,50 euro

*supplement slagroom: 0,5 euro*

Kinderijsjes	2,5 euro
--------------	----------

Bumba (vanille roomijs & aardbeiensaus)

Maya De Bij (vanille roomijs)

K3 (frambooswaterijs)

## Drankenlijst

### Apero

Huisapertief Rosso Royal	€ 8,00
Kirr	€ 6,00
Kirr Royal	€ 8,00
Ricard	€ 7,00
Martini wit	€ 5,00
Pineau	€ 4,60
Picon vin blanc	€ 7,60
Porto wit / rood	€ 4,70
Sangria met vers fruit (wit of rood)	€ 8,00
Campari (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)	€ 6,60
Passoa (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)	€ 6,10
Aperol Spritz	€ 8,10

### Gins

Huisgin 't Ekskuus met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 12,50
Gin Bombay Sapphire met Schweppes Premium Original	€ 12,00
Gin Buss N°509 Raspberry met Schweppes Premium Hibiscus	€ 12,50
Gin Hendrick's met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 13,00
Gin Mare met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 13,00
Gin Nordes met Schweppes Premium Pink Pepper	€ 13,00



### *Liever alcoholvrij?*

Gin Nona met Schweppes Premium Original	€ 12,00
Crodino	€ 4,60
Funny bitter ( <b>Campari-ervanger</b> ) (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)	€ 4,10

### Digestief

Irish, French, Italian coffee	€ 8,50
Hasseltse en Chouffe koffie	€ 5,50
Jenever jong / oud	€ 3,40 / € 3,90
Grand Marnier / Cointreau / Cognac Otard	€ 8,50
Amaretto/ Limoncello / Calvados	€ 8,50
Bacardi / Eristoff Vodka (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)	€ 7,00
Sambuca	€ 7,50
Elixir d'anvers	€ 6,00

### **Whiskey's** (met cola/tonic/fruitsap + 2 euro)

The Naked Grouse (blended malt)	€ 8,50
The Famous Grouse (blended malt)	€ 8,50
Hart Brothers (17 years & blended malt)	€ 8,50
The Highland Park (12 years & single malt)	€ 9,50

## Bieren 't vat

Maes Pils (25 cl)	€ 2,60	Ekskuuseke (33cl)	€ 3,20
Grimbergen Dubbel (33cl)	€ 4,00	Grimbergen Blond (33cl)	€ 4,00

**Bier van de maand: Rodenbach € 3,00**

## Bieren op fles

Orval	€ 4,50	Blonden Os	€ 4,00
Westmalle Dubbel	€ 4,00	Kasteelbier dubbel	€ 4,20
Westmalle Tripel	€ 4,00	La Chouffe blond	€ 4,00
Vedett	€ 3,20	La Trappe Quadripel/tripel	€ 4,20
Duvel	€ 4,00	Omer	€ 4,00
Karmeliet Tripel	€ 4,00	Rochefort	€ 4,50
Carlsberg / NA	€ 3,20	Rodenbach	€ 3,00
Hoegaarden	€ 2,70	Gouden Carolus tripel / classic	€ 4,20
Chimay blauw	€ 4,50	Bolleke koninck	€ 2,70
Chimay wit	€ 4,20	Kriek Mort Subite	€ 3,50

## Frisdranken

Spa bruis	€ 2,60	Gini	€ 2,80
Perrier	€ 2,80	Cecemel	€ 2,70
Vittel	€ 2,60	LOOZA appelsien of appel	€ 2,80
Cola/ zero	€ 2,60	Tennisbal (tonic + pompelmoes/sinaas)	€ 5,00
Fanta orange / sprite	€ 2,60		
Tönissteiner <small>citroen of appelsien</small>	€ 2,80	Chaudfontaine	<b>0,5 l</b> € 4,80
Tönissteiner vruchtenkorf	€ 3,00	(plat, bruisend)	<b>1 l</b> € 8,50
Ice tea /green/ light 33cl	€ 3,00		
Schweppes tonic/agrum	€ 3,00		

## Warme dranken

Koffie / deca / mokka (expresso)	€ 2,60
Koffie Bresil (sterk van smaak)	€ 2,70
Koffie verkeerd of Latte Macchiato	€ 3,50
Latte Macchiato (caramel / speculoos / hazelnoot)	€ 4,00
Cappuccino (gestoomde melk/slagroom)	€ 3,30
Warme Cecemel	€ 3,00
Chocochino (warme Cecemel + slagroom)	€ 3,50
Thee	€ 2,60
(natuur, citroen, rozebottel, groene thee, munt, kamille of earl grey)	
Verse munt thee	€ 3,00

## Wijnen

### Huiswijnen

Cava	Glas € 6,20	Fles € 28,00
Champagne	Glas € 9,00	Fles € 45,00

#### Witte / rode / zoete witte wijn

- Glas	€ 4,50
- ¼ Karaf	€ 7,40
- ½ Karaf	€ 14,00
- Fles	€ 22,00

#### Rosé / sauvignon wit

- Glas	€ 4,60
- ¼ Karaf	€ 8,30
- ½ Karaf	€ 16,00
- Fles	€ 23,00

## Wijnen per fles

### **Wit**

#### **Chardonnay Reservo Vina las Ninas (Chili) € 31**

Expressief parfum met een duidelijke Nieuwe-Wereld temperament: ananas, pomelmoes, peer, perzik en een lichte hint van kokosnoot, honing en banaan. Aangenaam fris en tegelijkertijd zacht en vol van smaak. Past uitstekend bij wit vlees en schaal- en schelpdieren.

#### **Senorio de Nava Verdejo Spanjee Rueda € 26**

Gemaakt met 100% van de fruitige, kruidige en speelse Verdejodruif. Mooie droge wijn met een crispy kantje en noties van ananas en perzik.

#### **Eikendal Stellenbosch Zuid Afrika Chardonnay, sauvignon € 27**

Rijp citrusfruit domineert het aroma, waarin ook subtiele noties van appel en peer een verfijnde indruk geven.

### **Rosé**

#### **Louis Mansay Grenache Gris de Gris Rosé Languedoc € 24**

Grenache Gris is een voor de Languedoc zeer typerende druivensoort, heerlijk sappig met een overvloed aan rijp fruit. Geurige kersen en rode besjes in de neus en een levendige frisse fruitigheid in de mond, ondersteunden door een mooie kruidigheid en zachte tannines.

### **Rood**

#### **Domaine Saint Philippe Languedoc € 25**

Dit is een uiterst aromatische wijn met een uitgesproken finesse maar toch voldoende power. Deze volle rijke drinkwijn pakt uit met mooi fijn fruit, cassis en zwarte bessen.

#### **Côtes du Rhône Brunel de la Gardine (Zuid-Frankrijk) € 29**

Syrah, grenache en mourvèdre. Al de weldaden van de garrigue worden weerspiegeld in deze overheerlijke wijn. Een gulle delicioze wijn voorzien van een frisse levendigheid en een mooi evenwicht. Ideaal bij charcuterie, tapas en rood vlees.

**Les Berchets Merlot Pays d'Oc € 26**

Deze uiterst aantrekkelijke Merlot verleidt ons met aroma's van rood fruit, waarbij vooral kersen en braambessen het mooi weer maken. Een méditerrane krachtpatser die toch soepel en zacht uit de hoek komt en lekker smeugig proeft met een mooie lengte in de finale.

**La Regia Specula, Montepulciano d'Abruzzo Orlandi Contucci Ponno (Italië) € 32**

Manueel geoogst. Gul van kleur, zacht met mooi gerijpt fruit en met een pittig peperig karakter. Past excellent bij vlees en wild.

**Chateau la Commanderie Lalande de Pomerol (Bordeaux) 75cl € 39 of 37,5 cl € 22**

Deze ronde en volmondige rode wijn is zacht en laat zich niet vlug vergeten. Aroma's van kruiden en braambessen zijn volop aanwezig. Een krachtige volle afdrank die volledig tot zijn recht komt met rood vlees.

**Palacio de Leon Roble Castilla y Leon (Spanje) € 28**

Jong, rijk en fruitig; deze wijn werd gedurende 8 maanden op Amerikaanse eiken vaten gelagerd. Vandaar de krachtige, ronde, volle en kruidige smaak in deze wijn. 100% tempranillo die zeer mooi te combineren valt met rood vlees.