



't Racheltje

RESTAURANT - FRITUUR

Gewoon goed eten

*Het lekkerste magazine
van de Maaskant!*



't Racheltje

FRITUUR - RESTAURANT

Gewoon goed eten

☎ +32 (0)89 20 01 01

🌐 www.racheltje.be

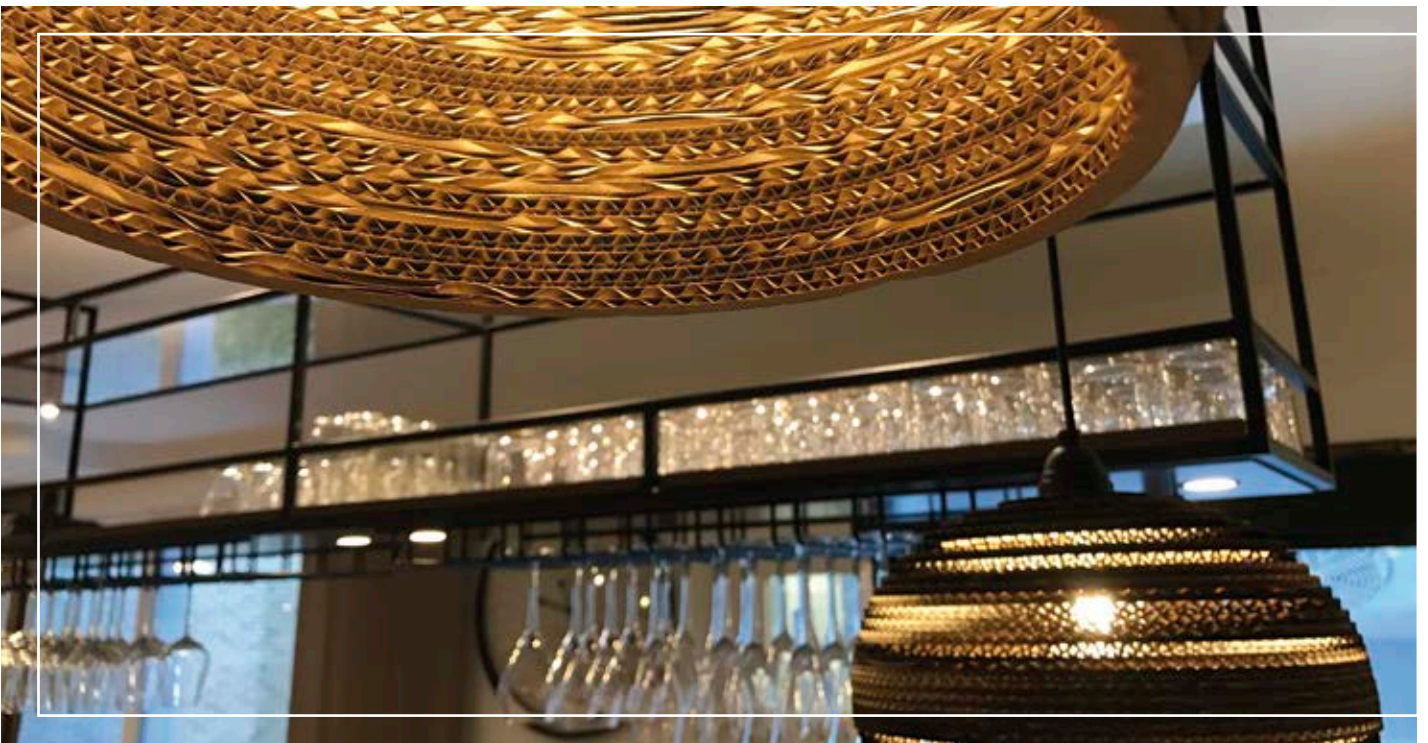
✉ info@racheltje.be

📍 Rijksweg 27, Dilsen-Stokkem

Onze zaak

In 1990 zijn we gestart met het Racheltje als een kleine frituur op Rachels 14.
8 jaar later zijn we verhuisd naar de hoek Rachels Rijksweg.
Vanaf dat moment werd het Racheltje een begrip aan de Maaskant.
We introduceerden als eerste licentiehouder het originele Steppegras. Een groot succes...!!!
In 2012 werd het concept "het Racheltje" overgekocht.
Maar na 6 jaar hebben we het concept zelf weer in handen.

Welkom in het originele Racheltje..!!



Racheltje Free Wifi

code: Racheltje



Openingsuren

Maandag	Sluitingsdag
Dinsdag	17.00 tot 23.00
Woensdag	11.30 tot 23.00
Donderdag	11.30 tot 23.00
Vrijdag	11.30 tot 23.00
Zaterdag	11.30 tot 23.00
Zondag	11.30 tot 23.00

Cocktails

Mojito 6,50€

Rum, Rietsuiker, Verse munt, Verse limoen

Sex on the Beach 6,50€

Wodka, Perziklikeur, Abrikoos, Sinaasappelsap, Pompelmoessap, Veenbessensap

Margarita 6,50€

Tequila, Triple sec, Limoensap

Tequila Sunrise 6,50€

Tequila, Sinaasappelsap, Grenadine

Piña Colada 6,50€

Witte rum, Ananassap, Coconut cream



Alcoholvrije Cocktails

Virgin Mojito 4,00€

Limoen, Rietsuiker, Verse muntblaadjes, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale

Roze Bubbels 4,00€

Cranberrysap, Citroenlimonade, Afgewerkt met een verse aardbei

Negritta 4,00€

Pompelmoessap, Veenbessensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus

Peppery Brasil 4,00€

Citroensap, Suikersiroop, Basilicum, Peper, Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper

De Chose 4,00€

Sinaasappelsap, Schweppes Indian Tonic

Dirty Pink 4,00€

Pompelmoessap, Citroensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus



Lipton Mocktails 3,50€



**GREEN
YUZU**
with a twist



**PEACH
STRAWBERRY**
with a twist



**VIRGIN
MOJITO**
with a twist



**SPARKLING
PASSION FRUIT**
with a twist

Alcoholvrije wijnen Vintense 20cl

Wit Chardonnay 4,00€

Rood Merlot 4,00€

Rosé Syrah 4,00€

Alcoholvrije Cava Vintense 20cl

Wit 5,50€

Fijn sprankelend en licht mouserend

Rosé 5,50€

Evenwichtige en elegante cava met zachte en aromatische smaken

Gin & Tonic

G.'Vine Floraison

12,50€

"Intens zoet in de neus"

Heel floraal. Toetsen van gember en kruidig in afdronk.
Een gin met een ronde smaak.

Voor exotische mix serveren we bij deze Gin Schweppes
Premium mixer Ginger & Cardamon Tonic.

The London Nr 1

12,50€

"Zacht, kruidig, floraal en elegant"

Klassieke Gin & Tonic waarin alle smaken duidelijk herkenbaar zijn.
Wij serveren deze Gin met Indi Tonic Water.

Spring Gin Ladies Edition

14,50€

"Een betoverende combinatie en een absolute favoriet van de Ladies"

Zoet in de neus. Je ruikt perziken maar proeft vervolgens
typische jeneverbes van een Dry Gin en de tannines van thee.
Voor een florale mix serveren we deze Gin met de Schweppes
Premium mixer Orange Blossom en Lavender Tonic.

Black Gin

14,50€

"Complex & Kruidig"

Jeneverbes draagt de Gin vanaf de neus tot de afdronk. Je ruikt koriander en
je proeft ook citrusfruit. Stevige afdronk met florale eigenschappen.

De bij geserveerde Indi Tonic geeft een kruidige combinatie die de
complexiteit van de Gin respecteert.

Alverna Gin

14,50€

"De oudste Gin ter wereld?"

De eerste geur is overweldigend, duidelijk koffie en nougat. Geleidelijk ruik je ook het
typische jeneverbes aroma en citrusfruit. Pittig op het gehemelte, zacht op de tong.
De bij geserveerde Fever Tree Indian Tonic haalt de hitte uit de Gin en voegt interessante
smaken toe.

Juniper Green Organic Gin

10,00€

"Organisch en Gluten vrij"

Een zachte en evenwichtige Gin met uitgesproken jeneverbes en frisse kruiden.
De bij geserveerde Fever Tree Indian Tonic haalt verborgen florale smaken naar boven. Een
verrassend effect.

Bieren van het vat

Jupiler 2,50€

Leffe blond 3,80€

Bieren op fles

Kriek Liefmans 3,80€

Carlsberg 3,00€

Leffe bruin 3,80€

Leffe Ruby 3,80€

Keizer karel 3,80€

Duvel 3,80€

Palm 3,00€

Limburgs witbier 3,00€

Alcoholvrij blond 2,00€

Corona 3,80€

Desperado 3,80€

La chouffe 3,80€



Grimbergen 3,80€

Westmalle Tripel 3,80€

Westmalle Bruin 3,80€

Leffe tripel 3,80€

Ter Dolen 4,30€





KOMPEL

• BIER • BIÈRE • BEER • BIRRA •



75cl Kompel Ondergronds + 2x glas 15cl
75cl Kompel Bovengronds + 2x glas 15cl

20,00€



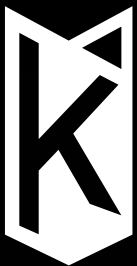
2X 33cl Kompel Ondergronds
2X 33cl Kompel Bovengronds
+ 1x glas 33cl

15,00€



2X 33cl Kompel Ondergronds
2X 33cl Kompel Bovengronds
2X 33cl Kompel Kriek

15,00€



/kompelbier



#kompelbier

WWW.KOMPEL-BIER.BE

*Geschenkverpakkingen
hier verkrijgbaar!*

KOMPEL

ONDERGRONDS

3,60€

'Ondergronds' roept meteen het beeld op van de mijnwerker met een laag stof op het gezicht, hard aan het werk in de uitgestrekte ondergrondse gangen. De gebrande mout bepaalt grotendeels de kleur, het aroma en de smaak van dit bier. Het bier kleurt donker bruin als steenkool in het glas en heeft een crèmekleurige schuimkraag. Kompel Ondergronds hergist in de fles waardoor het bier beter beschermd is en een complexer karakter ontwikkelt.



"GEBRANDE MOUTEN BEPALEN HET AROMA EN DE SMAAK VAN KOMPEL ONDERGRONDS BIER. JE RIUKT EN PROEFT, KARAMEL, ZOETHOUT, VERSGEBRANDE KOFFIE. DE AFDRONK IS LICHTBITTER."



FOOD PAIRING

Een aanrader bij een stoofpotje van wild, kaas en desserts met donkere chocolade.



Schenkttemperatuur	6-9°C
Alcoholpercentage	6%
Biercategorie	Donker
Aroma	Gebrand, gerookt, stokbrood, zwarte drop
Gisting	Hoge gisting met hergisting in fles
Kleur (EBC)	57
Bitterheid (EBU)	12
Beschikbaarheid	33cl / 75cl / 20L vat

KOMPEL

BOVENGRONDS

3,60€

Bij 'Bovengronds' denken we al snel aan dorstige kelen gespoeld met een lekker bier na het harde labuur. Deze frisse, kruidige blonde wordt gebrouwen met meerdere hopsoorten. Het bier kleurt mooi goudgeel in het glas en heeft een forse schuimkraag. Kompel Bovengronds hergist in de fles waardoor het bier beter beschermd is en een complexer karakter ontwikkelt.



"KOMPEL BOVENGRONDS BIER VERRAST MET FRISSE, FRUITIGE AROMA'S EN EEN LICHT BITTERE SMAAK TOT IN DE AFDRONK"



FOOD PAIRING

Een aanrader bij vis, schaaldieren, rundvlees en desserts met rode vruchten. Smaakt ook heerlijk bij de kaas en paté van Kompel Bier.



Schenkttemperatuur	5-7°C
Alcoholpercentage	6%
Biercategorie	Blond
Aroma	Popcorn, vanille, licht kruidig, moutig
Gisting	Hoge gisting met hergisting in fles
Kleur (EBC)	30
Bitterheid (EBU)	8
Beschikbaarheid	33cl / 75cl / 20L vat

KOMPEL

KRIEK

3,60€

Kompel Kriek is een friszuig fruitbier op basis van lambiek. Dit is een traditioneel bier van spontane gisting gerijpt op eikenhouten vaten. Kompel Kriek kleurt dieprood in het glas. Bij het brouwen van Kompel Kriek gebruiken we water, gerstemout, tarwe, hop, gist, suiker, aroma en krieken (20%). Bij Kompel brengen we met zorg gekozen ingrediënten perfect in balans.



"KOMPEL KRIEKBIER HEEFT EEN FRUITIG AROMA MET EEN LICHTZURIGE TOETS VAN LAMBIEK"



FOOD PAIRING

Een aanrader bij desserts met rode vruchten. Smaakt ook heerlijk in de vorm van een kriek sorbet.

Schenkttemperatuur	5-7°C
Alcoholpercentage	3.5%
Biercategorie	Kriek
Aroma	Cassis, noorderkriek, rode snoepjes, viool
Gisting	spontane gisting
Kleur (EBC)	30
Bitterheid (EBU)	15
Beschikbaarheid	33cl

KOMPEL

BELLEFLERS

3,60€

Kompel Bellefleurs is een goudblond honingbier van hoge gisting, hergist op de fles. De heidehoning is afkomstig uit het Nationaal Park Hoge Kempen/Mechelse Heide. Het bier werd voor het eerst gebrouwen naar aanleiding van 30 jaar mijnsluiting in Eisden.



"IN KOMPEL BELLEFLEURS BIER RIUK EN PROEF JE DE HONING NAAST KORIANDE EN CITRUS"



FOOD PAIRING

Een aanrader bij zachten kazen. Smaakt ook heerlijk bij gegrild vlees en salades.

Schenkttemperatuur	7-9°C
Alcoholpercentage	8%
Biercategorie	Honing
Aroma	Citrus, honing, koriander
Gisting	Hoge gisting met hergisting in fles
Kleur (EBC)	17
Bitterheid (EBU)	17
Beschikbaarheid	33cl / 75cl / 20L vat



Brouwerij Kompel

HET VERHAAL

Mijnwerkers gaan door het leven als 'kompels'. Het Duitse Kumpel betekent 'vriend' of 'makker'. Het is ook de naam van een reeks nieuwe streekbieren uit Maasmechelen. Het rijke Limburgse mijnverleden – meer bepaald de mijn van Eisden – bleek een mooie bron van inspiratie.

Twee Eisdenaren waarvan de grootouders nog in de mijn werkten, ontwikkelden de bieren. Al snel volgde het plan om op grote schaal te brouwen. De eerste liters Kompel bier stroomden uit de tanks bij Brouwerij Anders! Kompel Bovengronds kende al snel succes en een half jaar later kwam Kompel Ondergronds op de markt. Sinds de zomer van 2015 worden de bieren gebrouwen op Kasteelbrouwerij Ter Dolen in Houthalen-Helchteren.



Digestieven

Averna	<u>4,50€</u>
Baileys	<u>4,50€</u>
Baileys Gluten vrij / Vegan	<u>6,00€</u>
Limoncello	<u>4,50€</u>
Cognac	<u>7,00€</u>
Amaretto	<u>4,50€</u>
Grappa	<u>7,00€</u>
43 Cuarenta Y Tres	<u>6,00€</u>

Aperitieven

Van het huis	<u>7,00€</u>
Porto rood / Wit	<u>4,50€</u>
Martini bianco	<u>4,50€</u>
Martini rood	<u>4,50€</u>
Martini rosato	<u>4,50€</u>
Martini bellini	<u>6,00€</u>
Sherry dry	<u>4,50€</u>
Aperol	<u>6,00€</u>
Campari Orange	<u>6,00€</u>
Pisang Orange	<u>6,00€</u>
Hugo	<u>6,00€</u>
Ricar	<u>4,50€</u>
MVSA	<u>4,50€</u>
Crodino	<u>4,50€</u>
Fles Champagne	<u>87,00€</u>

Frisdranken

Cola	<u>2,50€</u>	Fristi	<u>2,50€</u>
Cola zero	<u>2,50€</u>	Cécémel	<u>2,50€</u>
Fanta	<u>2,50€</u>	Fever Tree tonic	<u>3,00€</u>
Sprite	<u>2,50€</u>	Aquarius Orange 33cl	<u>3,50€</u>
Ice Tea	<u>2,70€</u>	Aquarius Red Peach 33cl	<u>3,50€</u>
Ice Tea Green	<u>2,70€</u>	Chaudfontaine plat	<u>2,50€</u>
Gini	<u>2,70€</u>	Chaudfontaine bruis	<u>2,50€</u>
Tönisteiner citroen	<u>3,00€</u>	Chaudfontaine plat 50cl	<u>2,50€</u>
Tönisteiner appelsien	<u>3,00€</u>	Chaudfontaine bruis 50cl	<u>4,50€</u>
Tönisteiner vruchtenkorf	<u>3,00€</u>	Chaudfontaine plat 1L	<u>7,50€</u>
Red Bull	<u>3,50€</u>	Chaudfontaine bruis 1L	<u>7,50€</u>



Life has two rules:

#1 never quit

#2 always remember rule #1

Fruitsappen



Minute Maid Sinas	3,00€
Minute Maid Multi	3,00€
Minute Maid Appel	3,00€
Minute Maid Appel-Kers	3,00€
Vers geperst sinaasappelsap	5,00€

Schweppes

Indian tonic	3,50€
Agrum	3,50€
Premium mixer ginger ale	3,50€
Premium mixer tonic hibiscus	3,50€

Fuze Tea

Green tea mango chamomile	3,00€
Black tea peach hibiscus	3,00€
Black tea lemon	3,00€

Pure Leaf ijshee

Pure Leaf Lemon 4,00€

Pure Leaf Mint 4,00€

Pure Leaf Peach 4,00€



Warme Dranken

Mokka	<u>2,50€</u>
Espresso	<u>2,50€</u>
Décaféine	<u>2,50€</u>
Cappuccino melkschuim	<u>3,00€</u>
Cappuccino slagroom	<u>3,00€</u>
Koffie verkeerd	<u>3,00€</u>
Latté Macchiato met smaken Speculoos, Hazelnoot, Caramel	<u>3,70€</u>
Warme choco	<u>3,00€</u>
Warme melk	<u>2,00€</u>
Supplement slagroom	<u>1,00€</u>

Speciale Koffies

Irish koffie Whisky	<u>7,50€</u>
Hasseltse koffie Jenever	<u>7,50€</u>
Franse koffie Cognac	<u>7,50€</u>
Italiaanse koffie Amaretto	<u>7,50€</u>
Cubaanse koffie Bacardi	<u>7,50€</u>
Baileys koffie Baileys	<u>7,50€</u>
Koffie t' Racheltje Cuarenta Y Tres	<u>7,50€</u>

Onze koffies worden gemaakt met een melange van de best geselecteerde koffiebomen die zorgvuldig zijn gebrand en vers worden gemalen.

Thee Pure Leaf

Verse muntthee	<u>3,50€</u>
English Breakfast	<u>2,80€</u>
Earl Grey	<u>2,80€</u>
Green Tea with Jasemin	<u>2,80€</u>
Gunpowder Green Tea	<u>2,80€</u>
Camomile	<u>2,80€</u>
Peppermint	<u>2,80€</u>
Black Tea Vanilla	<u>2,80€</u>
Black Tea Berries	<u>2,80€</u>



Huiswijnen 13% Alcohol

Wit Monterre - Languedoc - Chardonnay

Perfect gerijpte Chardonnay, goudgele kleur, rijke neus van gele vruchten, voldoende alerte zuren en een correcte smaakrijke afdronk

Lekker bij visgerechten, deegwaren, gevogelte en salades.

Per glas 4,00€ Per ¼ karaf 8,00€ Per ½ karaf 15,00€ Per fles 20,00€



Rosé Monterre - Languedoc - Grenache Rosé

Parfum van rode neusjes en jonge aardbeien. Dit is een elegante rosé die in de eerste plaats een zomerse frisse drinkwijn is.

Lekker bij deegwaren en salades.

Per glas 4,00€ Per ¼ karaf 8,00€ Per ½ karaf 15,00€ Per fles 20,00€



Rood Monterre - Languedoc - Merlot

Charmante aroma's van grafiet, aarde en zwarte bessen. Vlezig, peperig en mooie concentratie in de mond. Een wijn met reeds veel karakter voor de gezellige en vlotte momenten. Lekker bij pasta's en rood vlees.

Per glas 4,00€ Per ¼ karaf 8,00€ Per ½ karaf 15,00€ Per fles 20,00€



A photograph of a bottle of white wine and a glass of white wine on a wooden table. The bottle is in the background, and the glass is in the foreground, partially filled with white wine. The background is slightly blurred, showing a wooden surface and some greenery.

Witte wijnen / per fles

Nederburg - 56 hundred - chenin blanc 13,5% 23,00€

Een evenwichtige wijn met mooie aroma's van witte en gele vruchten, aangevuld met lichte hints van citrusvruchten en minerale aroma's in de afdrank. Lekker bij kip, salades en visgerechten.

Finca La Linda - Chardonnay 13,5% 23,00€

Mooie goudgele kleur, met noties van perzik en frisse appel. Mollige en boterachtige impressie in de mond. Lekker bij salades en visgerechten.

Balthazar Fry - Pinot Gris Réserve 13,5% 25,00€

Aroma's van licht hout, zeer licht gerookt in de mond is deze wijn rijk, rond en heeft hij een lange finale. Lekker bij wit vlees, gebrad en vis in saus

Rode wijnen / per fles

La Gloire de Guillaume - Cabernet/Syrah

Stralend robijnronde kleur. Krachtige en complexe aroma's van zwarte bosvruchten. Wijn voor een stevige maaltijd. Warm, vol en tegelijk soepel door zijn aansprekbare tannines.

Lekker bij rood vlees en kaasschotels.

23,00€

Luigi Bosca - Finca La Linda - Malbec 14%

Zeer kruidige "spicy" neus met impressies van kersen en pruimen. Lichtgrookte aroma met als afdrank een zachte en goed gestructureerde finale.

Lekker bij vleesgerechten en Tapas.

23,00€

Barrière frères - Amiraal de France - Bordeaux AC 13,5%

In de neus een mooie uitdrukking van rijp fruit, kruiden en vanille. In de mond is de wijn krachtig en harmonieus met aroma's van fruit dat evenwichtig is met houtimpressies. De tannines zijn gesmolten, rijp en zijdezacht.

Lekker bij vleesgerechten en kaasschotels.

25,00€

Cava

Per glas 5,50€

Per fles 25,00€

MVSA - Brut - Penedés 11,5%

Groengele nuance en levendige sprankel. Aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel. Droge, pittige en fruitige smaak met een mooie aciditeit in de afronding. Zeer elegante cava.

Uitstekend als apéritief, lekker bij lichte maaltijden



Champagne

Per fles 87,00€

Veuve A. Devaux - Grande Reserve Brut
Bar - sur - Seine 12%

Aroma's van witte perzik, verse vruchten en mirabel goed gestructureerde champagne.

Lekker bij gerookte zalm en uiteraard als aperitief.

Borrelhapjes



Portie olijven	<u>4,50€</u>
Portie kaas	<u>4,50€</u>
Portie salami	<u>4,50€</u>
Portie kaas / salami gemengd	<u>7,00€</u>
Portie bitterballen (10 stuks)	<u>7,00€</u>
Portie kaas- en garnaalbolletjes	<u>7,00€</u>
Borrelgarnituur gemengd	<u>8,50€</u>
Mini loempias (10 stuks) met loempiasaus	<u>8,50€</u>
Calamares (10 stuks) met tartaarsaus	<u>10,00€</u>
Gegrild Turks brood met looksaus	<u>6,00€</u>
Lookbrood	<u>6,00€</u>
Gevarieerde tapas schotel (voor 2 personen)	<u>20,00€</u>
Nacho's uit de oven met guacamole	<u>12,00€</u>



Broodjes

Broodjes kaas 7,00€

Broodje ham 7,00€

Broodje Kaas en ham 7,50€

Broodje groenten 7,00€

Broodje tonijn 8,00€

Broodje zalmsla 8,00€

Broodje gerookte zalm 9,50€

Broodje verse zalm 9,50€

Broodje krabsla 8,00€

Broodje kip-hawai 8,00€

Broodje kip-curry 8,00€



Broodje prepare 8,00€

Broodje martino 8,00€

Broodje parmaham 9,50€

Broodje brie 9,50€

Broodje boulet 9,00€

Broodje van het huis 12,00€

Olijfolie, Parmaham, Mozzarella, Rucola, Zongedroogde tomaten, Pijnboompitten



*Al onze broodjes worden
geserveerd met salade en
fruit garnituur.*



Croques enkel / dubbel

Monsieur 8,00€ / 10,00€

Madame 10,00€ / 12,00€

Hawai 10,00€ / 12,00€

Vide 13,00€ / 15,00€

Bolognaise 13,00€ / 15,00€



Toast

Champignon natuur 12,00€

Champignon room 12,00€

Panini

Panini kaas 8,00€
Tomaat, Kaas, Mozzarella

Panini caprese 8,00€
Zongedroogde tomaten, Kaas Mozzarella,
Pesto, Rucola

Panini brie 8,50€
Brie, Honing

Panini ham 8,50€
Tomaat, Kaas, Ham

Panini kip 9,00€
Tomaat, Kaas, Kipfilet

Panini Italiaanse ham 9,00€
Tomaat, Kaas, Parmaham

Panini boulet 9,00€
Boulet, Ajuin, Augurk, BBQsaus

Panini Racheltje 10,00€
Tomaat, Kaas, Kipfilet, Spek

*Al onze panini's worden
geserveerd met salade.*





Soep

Verse soep van de dag	<u>5,00€</u>
Tomatenroomsoep	<u>5,00€</u>
Rijkelijk gevuld vissoepje	<u>12,00€</u>

Al deze soepen worden geserveerd met brood en boter.



Omelet

Natuur	<u>8,00€</u>
Kaas	<u>10,00€</u>
Tomaat	<u>10,00€</u>
Champignons	<u>10,00€</u>
Provençale	<u>12,00€</u>
Pizza omelet	<u>12,00€</u>
Vegetariche	<u>12,00€</u>
Boeren omelet	<u>15,00€</u>
Speigelei	<u>8,00€</u>
Spiegelei met spek	<u>10,00€</u>

Deze eiergerechten worden enkel geserveerd met brood & boter.
Aardappelbereidingen zijn als supplement te verkrijgen.

Voorgerechten

Bruschetta	<u>10,00€</u>
Carpaccio	<u>15,00€</u>
Vitello Tonnato	<u>16,00€</u>
Caprese	<u>10,00€</u>
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks)	<u>13,00€</u>
Huisbereide garnaalkroketten op ambachtelijke wijze (2 stuks)	<u>15,00€</u>
Koninginnenhapje	<u>13,00€</u>
Scampi natuur / look natuur	<u>15,00€</u>
Scampi lookroom	<u>15,00€</u>
Scampi van het huis	<u>15,00€</u>



Vleesgerechten

Vidé	<u>16,00€</u>	Steak tartaar	<u>22,50€</u>
Goulash	<u>16,00€</u>	Brochette	<u>22,50€</u>
Stoofvlees	<u>16,00€</u>	Spare ribs	<u>23,00€</u>
Kipfilet met boschampionns	<u>17,00€</u>	Grill mix	<u>23,00€</u>
Kip aan het spit	<u>16,00€</u>	Lamskoteletten	<u>23,00€</u>
Brochette van kip	<u>16,00€</u>	Steak	<u>20,00€</u>
Konijn met pruimen	<u>18,00€</u>	Steak 't Rachelkje	<u>23,00€</u>
Schnitzel	<u>16,00€</u>	Entrecôte	<u>28,00€</u>
Varkenshaasje	<u>23,00€</u>	Filet pur	<u>30,00€</u>

Deze gerechten zijn zowel natuur
te verkrijgen als met volgende sauzen



Champignon natuur	<u>4,00€</u>
Champignon room	<u>4,00€</u>
Peper room	<u>4,00€</u>
Provençaalse saus	<u>4,00€</u>
Zigeunersaus	<u>4,00€</u>
Jachtsaus	<u>4,00€</u>
Pindasaus	<u>4,00€</u>
Currysaus	<u>4,00€</u>
Béarnaise	<u>4,00€</u>
Kruidenboter	<u>5,00€</u>
Look natuur	<u>5,00€</u>
Saus van de chef / lookroom	<u>5,00€</u>
Saus van het huis	<u>5,00€</u>

Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met
frietjes, puree, gratin, krokettjes, rijst of brood.

Bakwijze



Blue : het vlees is aan de binnenzijde nog volledig rauw. Het is noodzakelijk dat het vlees binnenin warm is

Saignant : het vlees is meer gebakken maar aan de binnenzijde toch nog bloederig.

Medium : is een bakwijze tussen saignant en a point in.

Rosé : deze bakwijze komt volledig overeen met a point, deze term wordt enkel gebruikt bij lamsvlees en wild.

A point : dit vlees is niet meer rauw aan de binnenzijde maar toch nog sappig. Het is juist op punt gebakken.

Bien cuit : het vlees is goed gebakken en mag zeker niet meer rauw zijn aan de binnenzijde. Het vlees zal duidelijk droger zijn dan de andere bakwijze.

Steppegras

Steppegras is in zijn geheel een gerecht, bestaande uit een heerlijke steak, overgoten met een licht pittig steppesausje, rijkelijk overstrooid met de typische steppefrietjes. Dit geheel afgewerkt met wat salade en citroen met kaviaar.

Steak 25,00€

Filet pur 35,00€

Entrécote 33,00€

Vidé 21,00€

Stoofvlees 21,00€

Goulash 21,00€

Varkenshaasje 28,00€

Kipfilet 22,00€

Schnitzel 21,00€

Enkel bovenstaande gerechten zijn als steppegras te verkrijgen.

Steppegras werd tijdens de late jaren zestig bedacht in Hotel Quellental (Bielefeld, Duitsland) door chef-kok Jean Ceustermans, als variant op de Belgische klassieker biefstuk-friet. Aangezien de befaamde Russische clown Oleg Popov net op dat moment te gast was in het hotel, doopte hij de schotel 'Steppegras van de taiga'.

De schotel werd pas echt succesvol toen Ceustermans in 1970 terugkeerde naar België en een restaurant opende in Leopoldsburg.

Er waren zelfs mensen die tot 200km reden vanuit België, Nederland en Duitsland om een steppegras te eten bij de uitvinder.

Visgerechten



Zeevispan	<u>25,00€</u>
Kabeljauw met mosterdsaus	<u>22,00€</u>
Kabeljauw met preiroomsaus	<u>22,00€</u>
Zalm met een fijn botersausje	<u>20,00€</u>
Scampi natuur (9)	<u>20,00€</u>
Scampi look natuur (9)	<u>20,00€</u>
Scampi van de chef (lookroom) (9)	<u>22,00€</u>
Scampi van het huis (9)	<u>22,00€</u>
Visbrochette met kreeftensaus	<u>25,00€</u>

Mosselen

Natuur	<u>23,00€</u>	Look natuur	<u>25,00€</u>
Witte wijn	<u>25,00€</u>	Look room	<u>28,00€</u>
Provençale	<u>25,00€</u>	Gele curry	<u>28,00€</u>
		Van het huis	<u>28,00€</u>

Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met frietjes, puree, gratin, krokketjes, rijst of brood.

Salades

Koude schotel hesp met asperges	<u>15,00€</u>
Koude schotel zalm	<u>17,00€</u>
Salade van gebakken spekjes en appel	<u>17,00€</u>
Salade van scampi met een looksausje	<u>18,00€</u>
Salade van scampi en zalm	<u>20,00€</u>
Salade van gerookte zalm	<u>18,00€</u>
Vegetarische salade	<u>15,00€</u>
Salade kip (ceaser)	<u>19,00€</u>
Salade tomaat met mozzarella	<u>17,00€</u>
Salade van het huis	<u>20,00€</u>

Seizoensalade met geitenkaas, Gekarameliseerde walnoten, Granaatappel en rozijnen

Deze salades worden geserveerd met brood en boter.

Supplementen

Extra brood	<u>2,50€</u>	Extra warme groenten	<u>4,00€</u>
Extra salade	<u>2,50€</u>	Mayonaise	<u>1,00€</u>
Extra frieten	<u>4,00€</u>	Ketchup	<u>1,00€</u>
Extra kroketten	<u>4,00€</u>	Extra frietsaus	<u>1,00€</u>
Extra steppefrieten	<u>5,00€</u>		

Pasta

Spaghetti bolognaise

Verse spaghetti met huisgemaakte bolgnaisesaus

12,50€

Spaghetti pomodore

Verse spaghetti met tomatensaus

10,00€

Spaghetti carbonara

Verse spaghetti met kaas, spek en ei in een lichte roomsaus

15,00€

Spaghetti vongole

Verse spaghetti met heerlijke venusshellpjes

18,00€

Penne arrabiatta

Verse pasta met spek, champignons in een licht pikant tomatensausje met kaas

15,00€

Tagliatelle salmone

Verse pasta met zalm in een lichte roomsaus

18,00€

Tagliatelle met scampi

Verse pasta met scampi in een lichte roomsaus

18,00€

Tagliatelle met zalm en scampi

Verse pasta met zalm en scampi's in een lichte roomsaus

19,00€

Tagliatelle mozart

Verse pasta met kip, paprika en champignons in een lichte currysaus

15,00€

Tagliatelle met ham en champignons

Verse pasta met ham en champignons in een zachte kaassaus

15,00€

Lasagna bolognaise

Verse lasagna met vleessaus

12,50€

Macaroni kaas en hesp

Verse macaroni in een huisgemaakt kaas en hesp sausje

15,00€

Vegetarische pasta

Verse pasta naar een creatie van de chef

15,00€

Al deze gerechten worden geserveerd met brood en boter.

Vegetarische gerechten

Caprese

10,00€

Vegetarische salade

15,00€

Salade tomaat met mozzarella

20,00€

Salade van het huis

20,00€

Vegetarische hamburger

17,00€

Uitgebreide kaasplank *

16,00€

Omelet natuur *

8,00€

Omelet kaas *

10,00€

Omelet tomaat *

10,00€

Vegetarische omelet *

12,00€

Vegetarische pasta *

15,00€

* Al deze gerechten worden geserveerd met brood en boter.

Hamburgers

Hamburger	<u>16,00€</u>
Dubbele hamburger	<u>18,00€</u>
Cheeseburger	<u>18,00€</u>
Dubbele cheeseburger	<u>21,00€</u>
Hawaiburger	<u>20,00€</u>
Hamburger met bacon	<u>20,00€</u>
Chickenburger	<u>18,00€</u>
Fishburger	<u>18,00€</u>
Vegetarische hamburger	<u>17,00€</u>
Hamburger van het huis	<u>25,00€</u>
rucola, geitenkaas gebakken in een krokant jasje van spek en een spiegelei	
<i>Supplement tussen broodje</i>	
kaas	<u>1,00€</u>
bacon	<u>1,00€</u>
spiegelei	<u>2,00€</u>

Al onze gerechten worden geserveerd met Amerikaanse frietjes.

Gluten vrij

Kaaskroketjes 10,00€
(voorgerecht / 2 stuks)

Kaaskroketjes 12,00€
(hoofdgerecht / 3 stuks)



Gluten & Lactose vrij

Steak met champignons, 20,00€
knoflook en peterselie

Gegrilde pangasiusfilet 18,00€
met groenterijst

Spruitjesschotel 15,00€
met ham en kaas

Lamskoteletjes met 22,00€
geroosterde groentjes

Ovengroenten met 20,00€
zoete aardappel en kip

Kindergerechten

Kidbox 8,00€

Biebelbox 9,00€

Kinder spaghetti 9,00€

Balletjes in tomatensaus 10,00€

Vidé met frietjes 10,00€

Stoofvlees met frietjes 10,00€

Frikandel met frietjes 9,00€

Mini hamburger met frietjes 9,00€

Vissticks met frietjes 10,00€

Kipfilet natuur met
frietjes en appelmoes 11,00€

Steaknatuur met
frietjes en appelmoes 12,00€

Eventueel andere snacks verkrijgbaar
met aangepaste prijzen.



Desserts

Churros	<u>8,00€</u>
Appelstrüdel met ijs en slagroom	<u>7,00€</u>
Chocolademousse	<u>7,00€</u>
Tiramisu	<u>7,00€</u>
Crème brûlée	<u>7,00€</u>
Moelleux met vanille-ijs	<u>10,00€</u>
Sabayon met vanille-ijs	<u>10,00€</u>
Panna cotta met bosvruchten	<u>7,00€</u>
Brusselse wafel met bloemsuiker	<u>6,00€</u>
Brusselse wafel met vers fruit	<u>10,00€</u>
Brusselse wafel met warme krieken	<u>10,00€</u>
Brusselse wafel met banaan en warme chocoladesaus	<u>10,00€</u>
Supplement vanille-ijs	<u>1,50€</u>
Supplement slagroom	<u>1,50€</u>

Pannekoeken

(pannekoeken enkel verkrijgbaar tussen 14u en 17u)

Suiker / Bruine suiker / Sirop /
Confituur / Nutella 6,00€

Ijs en warme chocoladesaus 8,00€

Ijs en vers fruit 10,00€

Supplement slagroom 1,50€

ijs

Coupe Dame Blanche 8,00€

Coupe Bresiliënne 8,00€

Coupe Advocaat 8,00€

Coupe Tropical / vers fruit 12,00€

Coupe Aardbei (seizoen) 10,00€

Coupe Ananas 10,00€

Coupe Kiwi 10,00€

Coupe Warme krieken 12,00€

Coupe Banaan 10,00€

Banana Split 10,00€

Kinderijsje 5,00€

Supplement slagroom 1,50€

Supplement ijs 1,50€

Gluten- en lactose vrije desserts

Sabayon met aardbeien 13,00€

Zomerse fruitspiezen
met Alpro plantaardige yoghurt 10,00€

Meloen fruitsalade met Alpro slagroom 10,00€

Exotische fruitsalade met citroensorbet 10,00€

Trio van Alpro dessert
afgewerkt met verse vruchtjes 10,00€

ijskoffies

Ijs koffie 5,50€

Ijs koffie amaretto 7,50€

Ijs koffie Bailey's 7,50€

Allergenen

De allergenen, ingrediënten en voedingswaarden van al onze gerechten zijn gebundeld in een allergenen-beheerssysteem van fooddesk.be.

Dit is raadpleegbaar door de onderstaande QR-code te scannen.

Voor verdere info, vraag het gerust aan onze medewerkers.



Op zoek naar een
lekker cadeau...?



Hier verkrijgbaar!

Al onze gerechten kunnen
ook meegenomen worden.
Zo kan u thuis of
op kantoor ook
genieten van onze
heerlijke gerechten!

