

EVENT,  
CATERING  
OF EEN  
FEESTJE?



Surf snel naar  
**HORECA**

**HT** **TOPPERS.be**  
EAT • DISCOVER • ENJOY

*Schuif uw voeten  
zonder schroom  
onder tafel. En...*

# KOM THUIS IN 'T OUD GEMEENTE- HUIS

Heb je binnenkort een feest(je)  
of evenement op de planning staan?

Wist je dat we bij Horecatoppers helemaal klaar staan om jou te ontzorgen? We helpen je de ideale locatie kiezen en werken hiervoor ondermeer samen met de rederijen Flandria, Greenstarlines en Rivertours. Ook de Evanna (van Gert Verhulst) kunnen wij voorzien als locatie. Het Kasteel d'Ursel en het Kasteel de Marnix de Sainte Aldegonde zijn twee sprookjesachtige locaties die wij u graag aanbieden. Mag het wat meer up to date? Dan stellen wij u graag Eventroom in Sint-Amands voor. Tevens kan u steeds in Oud Gemeentehuis of Skaldu terecht. Heb je zelf al de ideale locatie in gedachten? Prima, want we beschikken sinds kort over twee compleet uitgeruste mobiele keukens, beschikbaar op elke locatie die u voor ogen hebt. Een koud buffet, walking diner, gezellige barbecue of een feest met bediening aan tafel? Wij staan voor je klaar. Vraag gerust een woordje uitleg aan onze toppers in de zaal.

BY **HORECA** **HT** **TOPPERS.be**  
EAT • DISCOVER • ENJOY

Deze zaak draagt een 'smiley' van de federale overheid:  
BEWIJS VAN UITMUNTENDE HYGIËNE



Café - taverne - feestzaal - traiteur 'Oud Gemeentehuis',  
Appeldijkstraat 2, 2880 Weert • Tel: 03/296 91 97  
[www.taverneoudgemeentehuis.be](http://www.taverneoudgemeentehuis.be)



VAN HARTE WELKOM IN TAVERNE 'OUD GEMEENTEHUIS'.  
*Een betekenisvolle plek in de rijke geschiedenis van Weert*

# ER WAS EENS EEN BOER

Het bloed, zweet en traanvocht van boer Ysewijn zit tot op vandaag nog steeds in deze grond gevangen. De dag dat zijn boerderij in 1850 met de grond gelijk werd gemaakt, stroomden die tranen rijkelijk over zijn erf. Op de restanten van boer Ysewijn's boerderij werd een herberg neergepoot.



Weert, dat sedert 1795 en na de afsplitsing van Temse een onafhankelijke parochie was geworden, had nog geen gemeentehuis. De gemeentelijke diensten werden ondergebracht in deze herberg tot architect Careels met plannen voor een écht gemeentehuis kwam aanzetten. In 1907 werden deze plannen in steen en mortel omgezet en was de rol van de herberg als administratief centrum uitgespeeld.

## OUD GEMEENTEHUIS

De herberg zou bij zijn inwoners echter voor eeuwig en altijd bekend blijven als 'Oud Gemeentehuis'. Het culturele leven van Weert bleef er zich afspelen. Kunstschilders als Joseph Caron (Brussel 1866-1944) en de in Temse geboren August De Bats die in 1937 in Weert z'n laatste

adem uitblies, hielden tentoonstellingen en waren hier, in Weert, kind aan huis.

Vandaag leeft de geest van de herberg voort in deze taverne.

En willen we het kloppend hart van een bruisend Weert terugbrengen naar deze plek. Voor boer Ysewijn...

En iedereen die hier na hem vreugde vond.

## EERLIJKE KEUKEN

Ons hecht team staat iedere dag paraat om u op uw wensen te bedienen.

Zo ook chef Axel, trotse aanvoerder van het fornuis. Als afgestudeerde van de Brugse Hotelschool Spermalie zijn we gezegend met deze culinaire virtuos in onze rangen. Gegeseld en gemeesterd in tal van bekende restaurants (waaronder De Rietgors en De Werf in Temse en

De Notelaer in Bornem) ontdekte Axel al snel dat hij van een eerlijke keuken met klassieke gerechten en grills zijn stokpaardje wilde maken. Een keuken die hem in staat stelt een eigen accent te leggen. Een kwaliteitsvolle keuken tegen een eerlijke prijs, die bovenal mensen gezellig bij elkaar brengt.

## PLAATS VOOR IEDEREEN

Geen enkele vierkante meter lieten wij daarvoor onbenut. Ons terras biedt plaats aan 70 personen, waarvan 35 plaatsen onder het overdekte 'regenterras'. Ideaal voor gasten die tijdens de lunch of het diner graag de buitenlucht opsnuiven.

Terrasverwarmers en knusse dekentjes maken dit het hele jaar door een warm en gezellig toevluchtsoord.

De feestzaal met capaciteit tot

100 personen leent zich dan weer perfect voor familiefeesten, brunches, recepties en tal van andere gelegenheden. Onze traiteurdienst kan bij u thuis of op locatie georganiseerd worden.

## GEEN WOEKERPRIJZEN

Omdat we de liefde voor het vak graag doorgeven, versterken we ons team met hotel-schoolstudenten en andere horeca-leergierigen. Op deze manier leren zij het vak in de praktijk omzetten en hoeven wij u geen woekerprijzen aan te rekenen.

Schuif uw voeten  
dus zonder schroom  
onder tafel. En...

**KOM THUIS, IN  
'T OUD GEMEENTEHUIS**

● Onze zaak is doorlopend open van maandag tot zaterdag van 10.00u tot...  
Op zondag open van 09.00u tot...  
Wij zijn gesloten op dinsdag.

● Onze keuken is doorlopend open van 12.00u tot 21.00u. Op vrijdag en zaterdag van 12.00u tot 21.30u.  
Desserts zijn verkrijgbaar tot een half uur na sluitingstijd van de keuken. Ontbijt is verkrijgbaar tot 11.00u.

● Ontwerp en opmaak menukaart en volledige huisstijl:  
**www.stolly.be**

## FACEBOOK

Geef onze pagina 'Taverne Oud Gemeentehuis' een **duimpje omhoog** en blijf op de hoogte van ons dagelijks bestuur.

## NIEUWSBRIEF

Schrijf u in op onze website en **geniet tal van voordelen**. We onthullen u bovendien in primeur onze nieuwste menu's, acties en andere pseudo-politieke agenda's.  
**www.taverneoudgemeentehuis.be**

## TRIPADVISOR

U wilt een wit voetje halen bij de burgemeester? **Breng dan uw**

**stem** uit op Tripadvisor. We zijn benieuwd naar de ervaringen van uw culinaire trip!  
**www.tripadvisor.be**

## ONLINE RESERVEREN

Online reserveren kan u via onze gebruiksvriendelijke website of via onze FB-pagina. Bestel na reservatie graag iets meer dan een voorgerechtje, dan bent u **steeds tot in de puntjes bediend**.

## CADEAUBON

Wilt u **familieleden of vrienden** voortrekken? Op onze website kunt u eveneens terecht voor cadeaubonnen.

## OPGELET

Tafels van 10 personen maximum.  
Grotere groep? Graag een mail naar  
info@taverneoudgemeentehuis.be

## Onze gemeentehuis REGELS

1. Kom, geniet en **ontspan**. Dat is een bevel.
2. In geval van buikpijn, wendt u tot uw **lachspieren**, niet tot onze chef.
3. Onze muren kunnen niet praten. Uw **geburen** wel.
4. Een **alstublieft** kost niets, uitgezonderd wat moeite.
5. Bespreek uw sociaal leven nooit met een lege maag, daarvoor werden er **tapas** uitgevonden.
6. Word elke dag opnieuw **verliefd** in de ogen van uw partner... of in de reflectie van ons perfect opgeblonken bestek.
7. Hoe meer zielen, hoe meer vreugd. **Geduld** is bijgevolg een schone deugd.
8. Wees geduldig met onze **studenten**, zij moeten immers ook leren.
9. Schrijf hier **geschiedenis** maar laat kauwgum noch graffiti achter.
10. **Verfris** uw geest en lichaam met een cocktail of ijscoupe.
11. Verspil geen **alcohol**. Doe aan gematigde overdaad.
12. Kom uit uw comfortzone. **"Ik lust niet"**, bestaat niet.
13. Maak zo veel foto's van onze gerechten als nodig. Uw **Facebook-vrienden** moeten immers ook eten.
14. Een leeg bord betekent dat u klaar bent... voor het **dessert**.
15. Want een bordje **zoet** doet lichaam en geest goed.
16. Voel u vrij om overschotjes mee naar huis te nemen, maar laat de krant hier.
17. Niet tevreden? Vertel het ons. Wij leren nog elke dag uit onze **fouten**.
18. Kleine prijzen stillen geen grote honger. Denk aan **kwaliteit** en hoeveelheid.

19. Kom **terug**, maar niet alleen.

20. **Reserveer** tijdig, dan bent u steeds zeker van spijs en drank.

21. **Fingerfood** behoeft bestek noch reservatie.

22. Vertrek niet zonder een zwaai en een vriendelijke **goeiendag!**

*Hoogachtend,  
de burgemeester*





Scan to see the English version of our menu online

# HET HET GLAS!



DE BURGEMEESTER ZEGT

*Drink een glas en spijs de gemeentekas*

## APERERO

Glaasje bubbels (cava)	7,95
Porto rood of wit	7,50
Porto rood (10 jaar)	7,70
Sherry Dry	7,50
Sherry Medium	6,50
Martini wit/rood	7,50
Elixir d'Anvers	7,50
Picon met witte wijn	10,50
Campari	7,50
Kir	7,50
Kir Royal (+ cava)	8,80
Ricard + water	8,70
Pineau des Charentes	8,00
Cocktail van 't Oud Gemeentehuis	13,50
Wodka Smirnoff	7,50
Rum Bacardi wit/bruin	7,70
Safari	7,50
Passoa	7,50
Pisang	7,50
Aperol Spritz	10,00
Sangria rood / Sangria wit (seizoen)	10,50

*Indien van toepassing wordt er bij sterke dranken een supplement aangerekend voor frisdrank*

## VINO

Bekijk **onze wijnkaart** in het midden van de kaart om de perfecte wijn te kiezen bij je gerecht

## % VRIJ

Crodino	4,60
Funny pisang	5,00
Mojito alcoholvrij	9,50
Vintense americano spritz (licht zoet fruitig)	9,50
Vintense hugo (vlierbloesem)	9,50
Vintense bellini (perzik)	9,50

## OPKIKKERTJE

Jenever jong	6,00
Jenever oud	6,50

## AFZAKKERTJE

Calvados	8,50
Cointreau	8,50
Grappa	8,50
Amaretto	8,50
Baileys	8,50
Grand Marnier	8,50
Limoncello	8,50
Sambuca	8,50

## BRANDY

Bisquit Classique	9,00
Rémy Martin VSOP	11,75

## SCOTCH

Jack Daniels	8,95
Jameson	8,95
J&B	8,95
Bushmills Irish Malt 10 year	10,20
No-ble Belgian Whiskey (36 maanden gerijpt)	10,20

*Whiskeys serveren wij puur, 'on the rocks' of met water*

## BOER YSEWIJNS TRAANVOCHT

*Met of zonder bubbels*

Chaudfontaine 0,2 liter (blauw of rood)	3,20
Chaudfontaine 0,5 liter (blauw, rood, groen)	6,20
Chaudfontaine 1 liter (blauw of rood)	9,20

## # MADEINBORNEM

Fristi	3,20
Cécémel	3,20

## SUIKERTAKS

Coca-Cola	3,20
Coca-Cola Zero	3,20
Fanta Orange	3,20
Sprite	3,20
Lipton Ice Tea / Lipton Ice Tea Green	3,20
Fuze Tea	3,50
Schweppes Tonic	3,50
Schweppes Agrum / Agrum zero	3,50
Gini Lemon	3,50

## VRUCHTGEBRUIK

Vers sinaasappelsap	6,50
Sinaasappelsap	3,20
Appelsap	3,20
Pompelemoessap	3,20
Multivruuchtensap	3,20
Tönissteiner vruchten	3,50
Tönissteiner bloedsinaas	3,50
Tönissteiner citrone	3,50

**AWEL SANTÉ!** *Het is hier warm en dorstig werken. Ons voltallig personeel verwennen met een rondje drank kost slechts* **12,50**

## COCKTAIL

### KARTEL

*Geschud en gegerd*

VOOR 14,20 'T STUK

### MOJITO

RUM • LIMOENSAP • MUNT • RIETSUIKER • BRUISWATER • IJS

### COCKTAIL OUD GEMEENTEHUIS

VODKA • ALOE VERA • PASSIEVRUCHT • PANDAN (TROPISCHE PLANT)

### PORNSTAR MARTINI

VODKA • PASSIEVRUCHT • VANILLE

### NEGRONI

GIN • VERMOUTH • BITTERS

### ESPRESSO MARTINI

KOFFIE • VODKA • VANILLE

### OLD FASHIONED

RUM CARAMEL • ORANGE BITTERS

### CLOVER CLUB

FRAMBOZEN • LIMOEN • GIN







Scan to see  
the English  
version of our  
menu online

# TUSSEN POT & PINT

... worden de beste  
overeenkomsten  
gesloten

**ESTAMINET van het vat (5,2% vol), 25/33 cl**  
Hopping met aromarijke SAAZ hop / fruitig  
karakter door trage gisting / "brewed and bottled  
in Belgium" 25cl 3,40 / 33cl 4,00

**ESTAMINET 0%, 25 cl**  
Hopping met aromarijke SAAZ hop / fruitig  
karakter door trage gisting / "brewed and bottled  
in Belgium" 3,40

**STEENBRUGGE DUBBEL van het vat  
(6,5% vol), 33 cl**  
Bruin bier met een rondborstige, volle smaak /  
gekenmerkt door het subtiele Brugse kruiden-  
mengsel ("Gruut") / bier van hoge gisting 4,90

**STEENBRUGGE WIT (6,5% vol), 25 cl**  
Witbier met een verfrissende smaak / gekenmerkt  
door het subtiele Brugse kruidenmengsel ("Gruut") /  
bier van hoge gisting, nagisting op fles 3,70

**STEENBRUGGE BLOND  
van het vat (6,5% vol), 33cl**  
Blond bier met een warme, ronde smaak /  
gekenmerkt door het subtiele Brugse kruiden-  
mengsel ("Gruut") / bier van hoge gisting 4,70

**PALM (5,4% vol), 25 cl**  
Amberkleurig Belgisch bier / van hoge gisting  
met een verstandig alcoholgehalte / honingachtige  
malsheid dankzij speciale PALM-mouten /  
fruitig gistingaroma 3,70

**BRUGGE TRIPEL van het vat (8,7% vol), 33 cl**  
Een afgerond moutkarakter / geparfumeerde  
hoptoets in combinatie met subtiele kruiden /  
gekenmerkt door het subtiele Brugse kruiden-  
mengsel ("Gruut") / bier van hoge gisting  
met nagisting in de fles 4,90

**CORNET (8,5% vol), 33 cl**  
Volmondige bier met eiktoets / houdt balans tussen  
de fruitigheid van de gist en de vanillezoetheid  
van het hout / warme afdronk met zachte bitterheid  
/ bier van hoge gisting met nagisting in de fles 4,90

Homemade Gin's: Een eigen huisgemaakte Gin-infusie, met een zeer scherpe prijs! Heerlijk én eerlijk!



## GIN VAN HET MOMENT

Ingrediënten afhankelijk van  
onze dagverse voorraad en van  
de inspiratie van ons barpersoneel  
14,50



## VOOR DE SCHIJN

Homemade love Gin / Schweppes  
Hibiscus / aardbei & bloedappelsien  
Frambozen, passievrucht,  
ananas, braambes, munt, appel,  
limoen, vanillestokje  
12,50



## BITTERZOET BOTERBRIEFJE

Copperhead / Fever Tree  
Mediterranean Tonic /  
pompelmoes  
Jeneverbes, Sinaasappelschil,  
korianderzaad, kardemom  
16,50



## TOT DE NOTARIS ONS SCHEIDT

Homemade Herb Gin /  
Indian Tonic / tijm  
Salie, bieslook, laurier, tijm, koriander,  
peperbollen, rozemarijn, braambes,  
gember, koriander  
12,50



## POLITIEK GINCORRECT

Homemade Citrus Gin /  
Fever Tree Mediterranea /  
limoen  
Pompelmoes, appel, sinaasappel,  
peper, munt, citroen, zoethout  
12,50



## WITTEBROODSWEKEN

Double You gin Van Wilderen /  
Elderflower tonic  
Koriander, rozemarijn, tijm  
en limoen  
17,50



## LANGE (NA)SLEEP

Gin Mare / Fever Tree  
mediterranean tonic  
Mangistan, pompelmoes en limoen  
17,50



## HUWELIJKSE VOORWAARDEN

Hendrick's Gin / Fever Tree  
mediterranean tonic /  
komkommer / chef's keuze  
Jeneverbes, Bulgaarse roos, komkommer  
15,50



## MAN OVERBOORD

Hendrick's Gin / Fever Tree  
raspberry rhubarb tonic  
Aardbei, framboos en rode bessen,  
rozenblaadjes, lavendel, koriander,  
marula vrucht, granaatappel  
15,50



## U HOORT VAN MIJN ADVOCAAT

Bobby's gin / clementine tonic  
(tonic inbegrepen)  
Marula vrucht, lavendel,  
rozenblad  
16,50



**CORNET OAKED & SMOKED (8,5% vol), 33 cl**  
CORNET SMOKED is een uniek blond Belgisch bier  
/ heeft een subtiele 'smoked' smaak / verkregen door  
toevoeging van gerookte eikenhouten snippers tijdens  
het brouwen 4,90

**CORNET ALCOHOL-FREE (0,03% vol), 33 cl**  
CORNET Alcohol-Free is een zacht en smaakvol  
speciaal bier, maar dan laag in alcohol. De basis voor  
dit bier is CORNET Oaked, waaruit de alcohol is ont-  
trokken. Vervolgens wordt het alcoholarme bier nog-  
maals ge-oaked met eikenhouten snippers. 4,90

**LA TRAPPE Dubbel (7% vol), 33 cl**  
Klassiek donker trappistenbier / volle moutige,  
karamelzoete smaak / subtiele invloed van dadel, ho-  
ning en gedroogd fruit / robijnachtige kleur 4,90

**LA TRAPPE Tripel (8% vol), 33 cl**  
Een klassiek trappistenbier met een krachtige  
en volle smaak / kandijzoet en lichtmoutig karakter.  
/ goudblond met een witte schuimkraag 4,90



# GEMEENTELIJK BOD

Acties niet geldig  
op feestdagen



Scan to see  
the English  
version of our  
menu online

## ELKE DAG ONTBIJT RECHT

Omelet, spek, brood, toast, boter,  
charcuterie, confituur, choco

9,50 p.p.

Spiegelei (i.p.v. omelet)	+1,50	Boterpannenkoek	+3,00
Yoghurtje	+2,00	Griekse yoghurt met granola	+3,50
Verse fruitsla	+5,40	Gerookte zalm	+3,00
Croissant	+2,00	Préparé of kipcurry of krabsla	+3,00
Wentelteeftje	+2,00	Vers fruitsap	+6,50
Brownie	+2,50		

verkrijgbaar  
tot 11u, tafels  
vrij om 12u

## ELKE DAG KOEKEN BAK

Van 14,00u  
tot 17,00u

Pannenkoek of wafel met suiker  
+ koffie of thee

6,50 p.p.

Iedere dag vers bereid &  
à la minute gebakken.  
Wij stellen uw geduld op prijs.

## ELKE DAG WEEK SCHOTEL

18,00 p.p.

Soep erbij? +3,50  
Dessert erbij? +3,50  
Van 12,00 - 14,00u  
(niet op zon- en feestdagen)

## ELKE DAG (BURGE-) MEESTERLIJK ONTBIJT

Fruitsla  
3 soorten charcuterie  
Gerookte zalm  
Yoghurt met granola  
Roerei met spek  
Boterkoek  
Broodjes en toast  
Zoet gebakje  
confituur, boter, chocolade  
préparé

26,50 p.p.

Inclusief 1 koffie of 1 thee naar keuze  
en 1 cava of 1 verse fruitsap.  
Andere dranken zijn bijbetalend.

Wij vragen u 20 min extra geduld, en  
dit ontbijt per volledige tafel te nemen,  
verkrijgbaar tot 11u, tafels vrij om 12u

Aanpassingen zijn bespreekbaar  
indien de drukte en de keuken  
het toelaat. Al dan niet tegen  
een meerprijs.

## MAANDAG RIBBETJESDAG

-20% op ribbetjes  
van de chef

## WOENSDAG SCAMPIDAG

-20% op alle scampi  
hoofdgerechten

## DONDERDAG STEAKDAG

-20% op steak natuur  
of steak Acadië

## VRIJDAGAVOND VOORDEEL-AVOND

voorgerecht + hoofdgerecht =  
10% korting op totale rekening  
(enkel geldig als iedereen aan tafel voorgerecht + hoofdgerecht neemt)

## ELKE DAG SNEL ONTBIJT

Koffie of thee, 2 sandwiches met  
kaas, hesp confituur en boter  
(niet geldig op zondag)

4,99 p.p.

### RODENBACH ALEXANDER (5,6% vol), 33 cl

Is een 'foederbier' (mengeling van bieren, tot 2 jaar lang gerijpt op eiken foeders) / gemacereerd met zure kersen / bijzonder bier met uniek, gebalanceerd palet / fruittoetsen / complexe afdronk / één van de beste Sour Ales ooit van deze brouwerij € 4,90

### RODENBACH grand cru (6% vol), 33 cl

Deze heeft veel langer in de eiken foeders gelegen / meer uitgesproken smaak / Grand Cru = 1-3e jong en 2-3e gedurende 2 jaar op eik gerijpt bier / complex bier met veel hout en esters / vineus / zeer lange afdronk net als grand cru wijn 4,90

### BORNEM DUBBEL (7,2% vol), 33 cl

Een levend, donker bier met een fruitige smaak / warme donkerbruine kleur / fruitige smaak en hoppige nasmaak / romige, stevige schuimkraag / weinig andere dubbels kunnen hem evenaren 4,90

### BORNEM TRIPEL (9% vol), 33 cl

Krachtig bier met een uitstekende zoet-bittere balans / Blond/licht amberkleurig / Fruitig, citrusaroma / hoppige smaak / kruidige en bittere afdronk 4,90

### ORVAL (6,2% vol), 33 cl

Trappistenbier dat in de abdij Notre-Dame d'Orval in de provincie Luxemburg wordt gebrouwen / buitenbeentje binnen de familie trappistenbieren / slechts één variant verkrijgbaar / relatief licht bier / doet denken aan een Engelse ale 5,20

### LA TRAPPE Quadrupel (10% vol), 33 cl

Het zwaarste bier van La Trappe Trappist / de naamgever van deze bierstijl / Een volle, verwarmende en intense smaak / Moutig met zoete tonen van dadel en karamel. 4,90

### DUVEL (8,5% vol), 33 cl

Belgisch blond speciaalbier / hoge gisting en hergist op fles / wordt gedronken uit een tulpvormig glas met gravering om het parelen te bevorderen. 4,90

### BOON KRIEK (6,5% vol), 25 cl

Bier van spontane gisting / bereid uit oude en jonge lambiek van Lembeek / gerijpt op eiken vaten 3,70

### RODENBACH FRUITAGE van het vat tijdens het seizoen (3,9% vol), 25 cl

Een verrassend fruitbier met een matig alcoholgehalte / unieke smaakcombinatie met limoen en munt / gemaakt uit Rodenbach Classic en rode vruchten / ideaal zomerbiertje € 4,90





Scan to see the English version of our menu online

# EET SPREEK LACH!

DE BURGEMEESTER ZEGT

*Een bewegende mond is een gelukkige mond*

# KRUIS DE DEGENS!



## Info over allergenen

Beste klant,

ons personeel heeft een opleiding genoten aangaande de 14 voedselallergenen opgenomen in de verordening 1169/2011 van het Europees Parlement en De Raad.

U mag zich dan ook zonder schroom wenden tot het personeel voor meer informatie omtrent de mogelijke aanwezigheid van allergenen bij elk gerecht op deze kaart.

De samenstelling van onze producten kan veranderen, aarzel dus niet om ons personeel meermaals aan te spreken voor meer informatie aangaande de voedselallergenen

### WAT ZIJN ALLERGENEN

Voedselallergenen zijn eiwitten in voedingsmiddelen die allergische reacties kunnen veroorzaken.

### DE 14 ALLERGENEN



• Voor enkel fingerfood aanvaarden wij geen reservaties •

## VERDEEL EN HEERS

Portie olijven en feta	11,00
Smoky bruschetta's, gerookte tomaat, italiaanse ham	16,95
Antipasti horecatoppers schotel <i>Apero vlees, dips, olijven, kip, etc</i>	18,95
Nacho's, kaas, paprika, jalapenos	15,00
Porky Nacho's, kaas, paprika, jalapenos, pulled pork	17,95
Tapasschotel, verschillende warme en koude hapjes	17,95
Calamares met tartaarsaus	14,95
Gegrilde gambas, lookboter, gedroogde ui	23,00
Trio sharing <i>Ribs, kofte en chicken wings</i>	17,95
Dim-Sum experience	14,50
Tempura scampi (6 stuks)	17,00
Artisanale garnaalkroketten (kleine kroketjes)	16,00
Kaaskroketten 'Oud Brugge' (kleine kroketjes)	16,00
Trio van veggie <i>Samosa, Sri lanka stick, gepofte aardappel</i>	17,95

## STARTDEBAT

Portobello met geitenkaas	18,95
Gebakken paling met tartaar saus	22,95
Coquilles met beuling	22,95
Carpaccio van Ierse Hereford <i>Filet d'Anvers, rucola, pijnboompitten, balsamico, olijfolie</i>	18,20
Carpaccio van zalm met roze peper <i>Kip gemarineerd in een licht gekruide tomatensaus</i>	18,50
Klassieke garnaal-, kaaskroketten of eentje van elk	18,50
Scampi Nepal <i>Met kruiden uit Nepal</i>	18,50
Scampi Horecatoppers <i>Een eigenwijze versie van scampi diabolique</i>	18,50
Vitello tonnato	18,50

## COALITIE MET BROOD (12-17u)

Naan brood <i>Kaas/ham en mozzarella</i>	14,40
Naan brood <i>Boursin en zalm</i>	16,95
Naan brood <i>Italiaanse ham, pesto en mozzarella</i>	16,95

## VAST VAN DE PARTIJ

Spaghetti Burgemeester <i>Runds- en varkensgehakt, tomaat, wortel, ui, selder, tomatino, kruiden, pasta</i>	22,00
Lasagne Burgemeester <i>Runds- en varkensgehakt, tomaat, wortel, ui, selder, tomatino, kruiden, pasta, kaas, bloem, melk</i>	22,00

## SLADEBAT

Salade Geitenkaas <i>Geitenkaas, peperkoek, noten, honingdressing, groenten, spek, gedroogd fruit</i>	25,50
Griekse kipsalade in krokante tortilla <i>Kip, yoghurt, radijs, ui, komkommer, rucola, tortilla</i>	25,50
Salade met zalm en scampi <i>Gedroogde ui, rode &amp; witte kool, wortel, vinaigrette, ui, garnalen</i>	25,95

## GROEN BELEID

Tussen de andere gerechten vindt u ook veggie gerechten terug. Helaas kunnen we u GEEN VEGAN-GERECHTEN aanbieden.

Spaghetti Arrabiata (zonder vlees) <i>Spaghetti, ui, tomaat, look, chilipeper, kaas</i>	22,00
Tajine van groenten <i>Broccoli, oranje en gele wortelen, sojabonen, artisjok, kikkererwten, zachte specerijen, honing, tomatencoulis, citroen</i>	23,00
Veggie vol-au-vent (vegetarische kip)	23,00
Vegetarische taco's met guacamole <i>Veggie gehakt, avocado, tomaat, salsa, kaas, taco, zure room</i>	23,00
Vegetarisch stoofvlees	23,00
Mrs. Melanzane Mr. mozzarella <i>Aubergine, mozzarella en tomatensaus</i>	23,00

## KINDERBIJSLAG (tot 12 jaar, indien u + 12 jaar bent rekenen we 3 euro supplement aan)

**GRATIS KINDERIJSJE bij alle kindergerechten!**

Balletjes in tomatensaus met frietjes	18,00
De Kleine Burger met appelmoes en frietjes	18,00
Kipfilet met appelmoes en frietjes	18,00
Kinder ribbetje met appelmoes en frietjes	18,00
Spaghetti <i>Runds en varkensgehakt, tomaat, wortel, ui, selder, tomatino, kruiden, pasta</i>	18,00
Kids vol-au-vent <i>Gevogelte, champignons, rund- en varkensgehakt, room, melk, kippenbouillon, bloem, boter</i>	18,00
Kids stoofvlees <i>Rundsvlees, ui, bruin bier, chocolade, confituur, mosterd</i>	18,00

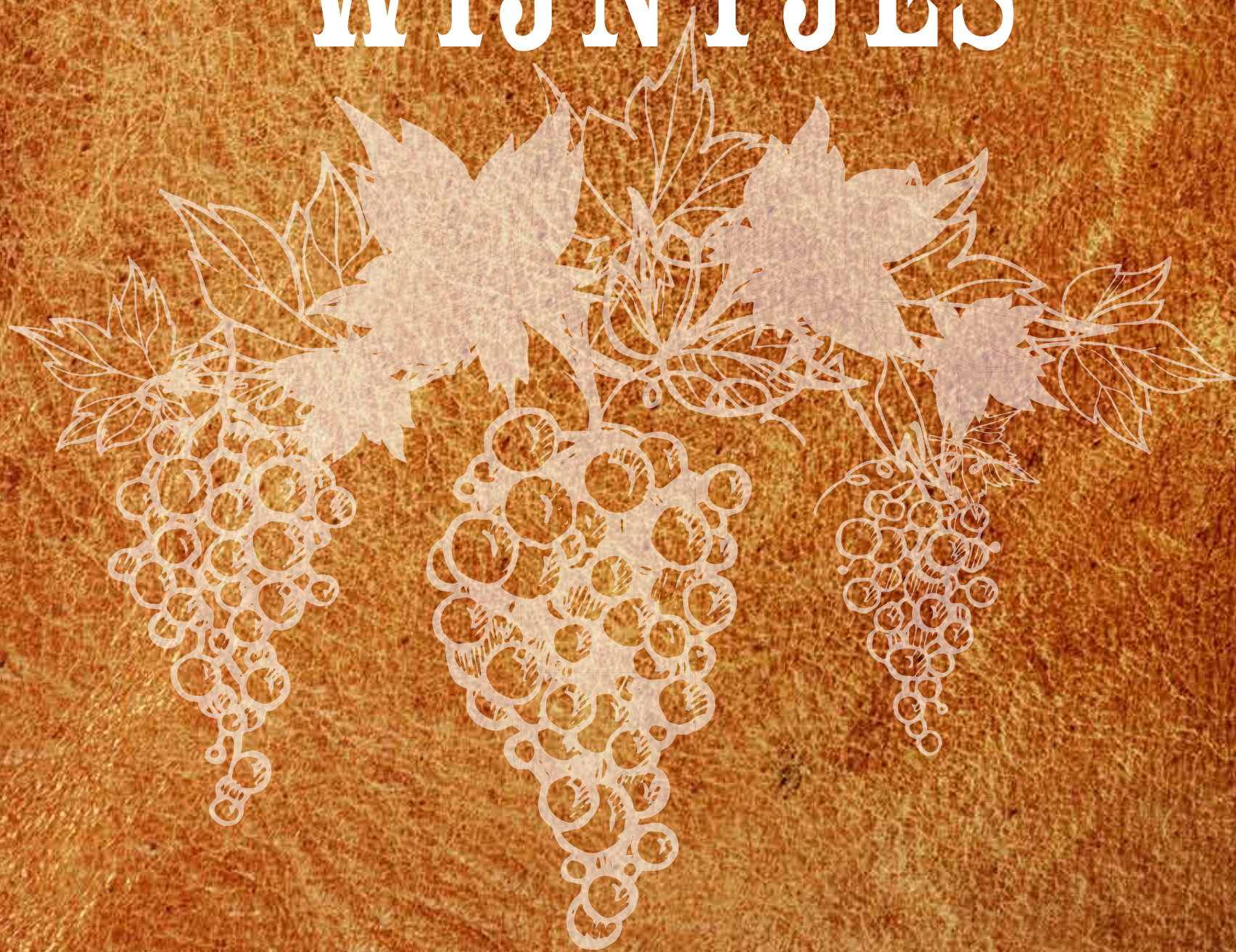
## AANVULLEND RANTSOEN

Nog een extra portie friet, kroketten, puree of mexican? supplement €2,00

Alle hoofdgerechten zijn voorzien van garnituur, sauzen, brood of een aardappelbereiding. Vanaf 6 personen vragen wij u vriendelijk de keuze beperkt te houden tot 4 verschillende gerechten per tafel. Vraag zeker naar onze allergenen app. Wij kunnen helaas niet verantwoordelijk gehouden worden voor de aanwezigheid van bepaalde allergenen in uw gerechten.



HELEMAAL  
ONDERSTE-  
BOVEN  
VAN  
ONZE  
WIJNTJES





## BUBBELS

**Cava**  
**MIQUEL PONS**  
Reserva,  
Alt-Penedès, Brut

Macabeo, Perellada, Xarel-lò, 24 maanden rijping sur lattes, volle, krachtige smaak, fijne parel. Cava met een grote 'C', gemaakt door Miquel en zijn zoon Pere. Deze cava is 100% artisanaal en niet industrieel zoals de meesten.

Glas	Fles
7,95	38,00



**Champagne**  
**DIDIER DUCOS**  
l'Ablutien,  
Brut

Klein wijndomein met 8 hectare wijngaarden, gelegen net naast Epernay. Voornamelijk aangeplant met Pinot Meunier, waarmee ze mooie frisse en fruitige champagnes maken. Deze cuvée "l'Ablutien" is een blend van 85% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir en 5% Chardonnay. Een rijping van 3 jaar in de kelders van de wijnbouwer garandeert een zeer fijne pareling en complexe aroma's en smaken.

Kleine fles	Fles
35,00	60,00



## WITTE WIJNEN

**Domaine Réthoré Davy,**  
**LES PARCELLES**  
Sauvignon Blanc,  
IGP Val de la Loire,  
Frankrijk

Deze Sauvignon Blanc is ronduit schitterend! Heel fris en mineraal, met aroma's van citroen en limoen, maar tegelijk heel vol en rond van smaak. Schitterend bij witte vis of schaal- en schelpdieren.

Glas	Fles
4,90	25,00



**DO Pago Casa del Blanco**  
**PILAS BONAS**  
La Mancha, Spanje

Heerlijk frisse en fruitige witte wijn, gemaakt van 90% Chardonnay en 10% Sauvignon Blanc. In de neus ontdek je duidelijk de aroma's van de Chardonnay, en in de mond wordt het hele boterachtige een beetje opgefist door de fijne zuurtjes van de Sauvignon. Verrassende witte wijn

Glas	Fles
6,50	29,00



**Domaine Laballe**  
**LA DEMOISELLE**  
**DE LABALLE**  
IGP Côtes de Gascogne,  
Doux

La Demoiselle is een licht zoete wijn, gemaakt van de Gros Manseng, die zeer rijp werd geoogst, zodat er veel druivensuikers in de druif zitten. Licht zoet, maar zeker niet stroperig! Zeer aromatisch, met impressies van rijpe perzik en mango. Heerlijk bij een stukje wildpaté, een stuk kaas of een dessert.

Glas	Fles
6,70	30,00



**Domaine du Chalet Pouilly**  
**AOC POUILLY FUISSÉ**  
Bourgogne, Frankrijk

Dit domein, gelegen in het hart van de Maconnais, heeft 5 hectare wijngaarden gelegen in de appellatie Pouilly Fuissé. De leeftijd van de druivenstokken varieert van 40 jaar oud tot meer dan 100 jaar. Deze wijn bestaat voor 100% uit Chardonnay en heeft een houtrijping meegekregen van 12 maanden. De wijn heeft een mooie schittering in het glas en is licht, elegant en verfijnd van smaak. Hele lange afdronk.

Fles
72,45



**Azienda Agricola**  
**Le Morette**  
**CRU MANDOLARA**  
DOC Lugana, Italië

Dit is werkelijk een schitterende wijn. Gemaakt van de Turbiana-druif, afkomstig van de Mandolara-wijngaard, een wijngaard die perfect zuidelijk georiënteerd is, met oude wijnstokken. Druiven worden overrijp geoogst, waardoor ze werkelijk bol staan van de exotische aroma's. Heel veel smaak en lange, fijne afdronk.

Fles
47,00





**Bodega Tampesta**  
**ALBARIN**  
DO Leon, Spanje

Klein wijndomein, opgericht in 1999, en gelegen in de appellatie Leon, in het noord-westen van Spanje. Deze wijn is een heerlijke witte wijn, gemaakt van de Albarin. Niet te verwarren met de Albariño. Het is een intense witte wijn, met frisse zuren en toetsen van citroen en limoen. Verfijnde finale.

Fles  
37,50



**Domaine de Coursac**  
**LES GARRIQUETTES**  
Languedoc, Blanc,  
Frankrijk

Deze wijn maakt David Codomie samen met zijn zoon van Grenache Blanc, Viognier en Roussanne. Zowel de vergisting van het sap als de rijping van de wijn vinden plaats in houten vaten van verschillende formaten, uiteraard van Franse eik. Volle zuiderse aroma's, veel tropische vruchten en een flinke dosis kruiden.

Fles  
34,00



**ROSE**  
**WIJNEN**

**Domaine Ventenac,**  
**LA CUVÉE D'AURE**  
Languedoc,  
Frankrijk

Deze wijn is gemaakt van 4 druivensoorten: 50% Cabernet Sauvignon, aangevuld met Syrah, Grenache en Mourvèdre. Fijne geuren van klein rood fruit zoals framboos en kriek, met lange, fruitige afdronk. Heerlijk aperitief!

Glas 4,90  
Fles 25,00



**Château Guilhem,**  
**CUVÉE PRESTIGE**  
AOC Malepère,  
Languedoc, Frankrijk

Deze rosé is een paradepaardje. Gemaakt van 50% Cabernet Franc en 50% Merlot. Geuren van klein rood fruit (rode bes, aardbei), zeer lange en fijne afdronk. Dit is geen roséetje, dit is wijn! En bovendien bio-gecertificeerd. Heerlijk als aperitief, maar kan perfect een lichte maaltijd begeleiden.

Glas 8,00  
Fles 38,00



**RODE**  
**WIJNEN**

**Azienda Agricola Venea**  
**BURBERO**  
DOC Montepulciano  
d'Abruzzo, Italië

Nicolino is de derde generatie wijnbouwer op dit domein, dat beschikt over een nieuwe wijnkelder met de meest moderne apparatuur. En dat proef je in de wijn: een pure Montepulciano. Donkerrode kleur, vol, krachtig en fruitig van smaak.

Glas 4,90  
Fles 25,00



**CUNA DE REYES**  
Crianza,  
DO Rioja Alta,  
Spanje

De meest gekende appellatie van Spanje, en dan nog een van de beste domeinen uit die streek. Dat kan alleen maar een van de beste wijnen opleveren. Voornamelijk Tempranillo, aangevuld met 15% Garnacha, en 12 maanden houtrijping. Kracht en finesse in 1 fles!

Glas 6,80  
Fles 33,00

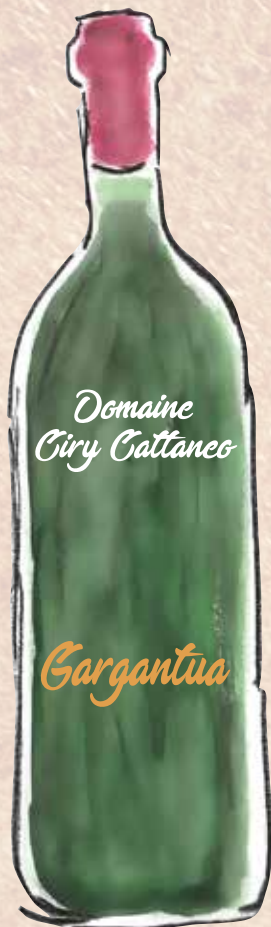




**Domaine Ciry Cattaneo**  
**GARGANTUA**  
AOP Minervois, Languedoc,  
Frankrijk

David is een landbouw-ingenieur die verschillende wijnbouwers in de Languedoc helpt bij het wijnmaken. Daarnaast heeft hij ook nog zijn eigen kleine wijndomein dat hij volledig biologisch bewerkt. Het domein is gelegen in het charmante dorpje Laure-Minervois. Deze wijn is een absolute krachtpatser. Het is een blend van Cinsault, Syrah en Vieux Carignan. Zeer lage rendementen zorgen voor een hoge concentratie

Fles  
44,00



**Bodega Fabregas**  
**MINGUA**  
DO Somontano, Spanje

Somontano is een van de meest noordelijk gelegen appellaties van Spanje, ten zuiden van de Pyreneeën. Fabregas is een familie-domein, waar ondertussen de 4de generatie aan het roer staat: jonge, gedreven en gepassioneerde wijnmakers die op een moderne manier lekkere wijnen maken. Blend van Syrah, Grenache en de lokale Moristel-druif. Zeer lekker!

Fles  
32,50



**Domaine François Bergeret**  
**RONDO**  
AOC Hautes Côtes de  
Beaune, Bourgogne,  
Frankrijk

Dit domein is gelegen in Nolay, een klein dorpje in de buurt van Beaune. Deze wijn is gemaakt van 100% Pinot Noir, oude wijnstokken, enkel afkomstig van de hoogst gelegen wijngaard "Rondo". Lage rendementen, vinificatie in inox en een verdere rijping in oude vaten om de tannines te verzachten. Verfijnde rode wijn met aroma's van klein rood fruiten cassis en met een zeer fijne finale.

Fles  
57,00



**Cantine Crosio**  
**ROSSO CANAVESE**  
Piemonte, Italië

Klein wijndomein helemaal in het noorden van Piemonte. Hij maakt deze wijn van Barbera en Merlot druiven en de wijnstokken zijn ongeveer 30 jaar oud. De oogst gebeurt pas wanneer de druiven optimaal rijp zijn, en de persing gaat zeer langzaam, zodat enkel het allerbeste sap vrij komt en er geen onaangename tannines in de wijn komen. De smaak is heel verfijnd en fruitig, met aroma's van kers en kriek, en een lange, elegante afdronk.

Fles  
39,00



**Bodega Tamaral**  
**CRianza**  
DO Ribera del Duero,  
Spanje

Ribera del Duero is één van de gekendste wijnstreken van Spanje. En Tamaral is één van de beste domeinen uit die streek. Deze wijn is gemaakt met 100% Tempranillo, oude wijnstokken, lage rendementen en een stevige houtrijping gedurende 14 maanden in barriques van Franse eik. In één woord? TOP! Elk stevig vleesgerecht past perfect bij deze wijn!

Fles  
74,00



**Domaine Belle**  
**LES PIERRELLES**  
AOP Crozes-Hermitage,  
Rhône, Frankrijk

Dit mooie wijndomein is al verschillende generaties in handen van dezelfde familie. De wijngaarden liggen op de steile hellingen aan de Rhône, waar de Syrah heer en meester is. Alle druiven worden manueel geoogst op perfecte rijpheid. Na de vinificatie rijpt de wijn nog minimum een jaar verder in eikenhouten vaten van Franse eik. Het is een krachtige rode wijn met stevige tannines en een geweldig lange finale. Genieten is de boodschap!

Fles  
78,00





## DE BURGEMEESTER ZEGT

Haal de riem eraf. Vier de teugels.  
Lang leve het politiek over-(ge)wicht

## KLASSIEK, U WELBEKEND

<b>Vol-au-vent</b>	24,00
<i>Gevogelte, champignons, rund- en varkensgehakt, room, melk, kippenbouillon, bloem, boter</i>	
<b>Stoofvlees met bruin bier</b>	24,00
<i>Rundsvlees, ui, bruin bier, chocolade, confituur, mosterd</i>	
<b>Wrap met kip</b>	26,00
<i>Kip, tortillawrap, cheddar, gedroogde ui, salade, tomaat, komkommer, paprika, dressing</i>	

<b>Halve kip met appelmoes</b>	24,95
<b>Linguine met kip</b>	26,50
<i>Kip, parmezaan en rode curry</i>	
<b>Steak Tartaar (doe-het-zelf)</b>	27,50
<i>Filet d'Anvers, kappertjes, ui, mayonaise, ei, tabasco, worcestersaus</i>	
<b>Balletjes in tomatensaus</b>	24,00

## VIS - À - VIS

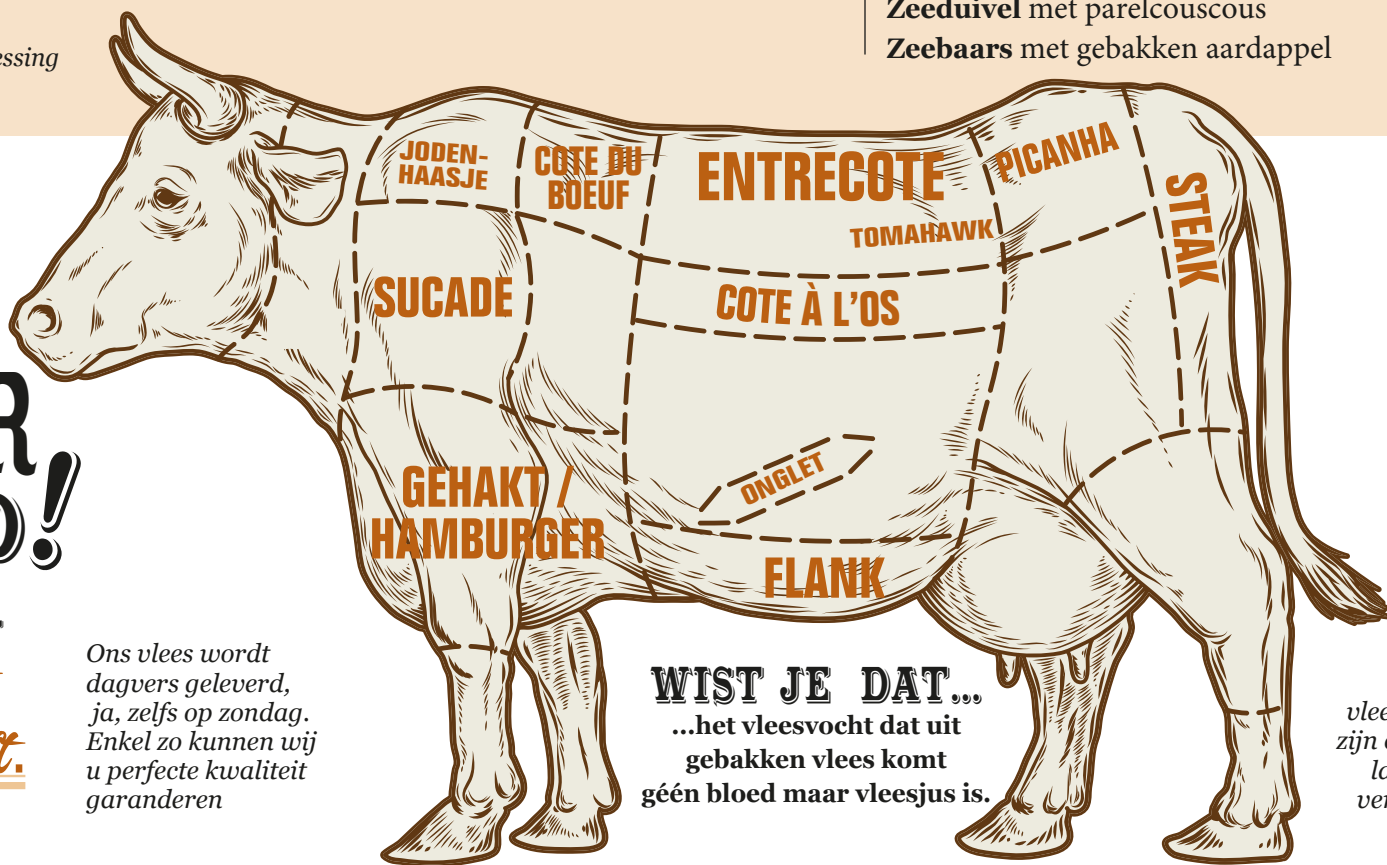
<b>Scampi Nepal</b>	28,00
<i>Met kruiden uit Nepal</i>	
<b>Scampi Horecatoppers</b>	28,00
<i>Een eigenwijze versie van scampi diabolique</i>	
<b>'Partijdige' Paling in 't groen</b>	36,00
<b>Kabeljauw met witloofpuree en bisque</b>	36,00
<b>Vispannetje met bisque</b>	29,95
<b>Zeeduivel met parelcouscous</b>	36,50
<b>Zeebaars met gebakken aardappel</b>	36,50

## OP DE ROOSTER, GELEGD!

### DE BURGEMEESTER ZEGT

*Bestel wat u opkrijgt.  
Of eet tot u ontploft.*

Ons vlees wordt dagvers geleverd, ja, zelfs op zondag. Enkel zo kunnen wij u perfecte kwaliteit garanderen



**WIST JE DAT...**  
...het vleesvocht dat uit gebakken vlees komt géén bloed maar vleesjus is.

Al onze vleesgerechten zijn ook gluten-/lactosevrij verkrijgbaar

**Geen verborgen prijzen!** Bij al onze gerechten zijn aardappelgerechten, sauzen en zelfs mayo inbegrepen. Geniet van een complete en smaakvolle maaltijd zonder extra kosten!

<b>Grainfed Canada mignon met een slaatje</b>	36,95
<i>Unieke smaak / fijne dooradering / Mals vlees van topkwaliteit.</i>	
<b>Jodenhaas met warme groenten</b>	36,95
<i>De diamanthaas behoorde lang tot de vergeten stukken vlees / Is momenteel aan een opmars bezig / Smakelijk én vriendelijk geprijsd stukje biefstuk.</i>	
<b>Argentijnse zesrib met een slaatje</b>	41,95
<i>Eén van de populairste runderrassen / Prachtig mooi gemarmerd / Heerlijk van smaak</i>	
<b>Lamssouvlaki</b>	35,95
<i>Met Eperheide Lamsvlees / een typisch gerecht dat opvalt door de prachtige smaak</i>	
<b>Varkenshaasje met een slaatje</b>	28,50
<i>Gepekeld zonder zout / Uiterst mals en sappig</i>	
<b>Steak natuur met een slaatje</b>	30,00
<i>Kwaliteitsrundvlees bereid met kruidenmengeling / zout, zwarte en witte peper, knoflook en ui-poeder, tijm, selder, basilicum en oregano</i>	
<b>Steak met kruiden uit Acadië (shopska salata)</b>	30,00
<i>Kwaliteitsrundvlees geserveerd met een typische salade uit Bulgarije / komkommer, tomaat, lente-ui en feta / op smaak gebracht met olie en zout</i>	

<b>Ribbetjes slowfood, maïskolf en coleslaw</b>	26,50
<i>Paprika, look, honing, komijn, peper en zout</i>	
<b>Beef burger sunny side up</b>	28,95
<i>Irish prime burger, spiegelei, pepersaus, cheddar, bacon, augurk, salade, tomaat, gedroogde ui</i>	
<b>USA grainfed Sucade steak met een slaatje</b>	38,95
<i>Zeer sappig USA prime rundvlees met hoge marmering / graangevoerd / verfijnd van smaak.</i>	
<b>T-Bone steak met chilirub, limoen, coleslaw</b>	46,95
<i>De T-bone is de dunne lende en de ossenhaas van een rund samen / de grootte van de T-bone en het feit dat hij twee van de duurste stukken rundvlees bevat, maakt hem een van de kwalitatiefste steaks.</i>	
<b>Tournedos</b>	39,95
<i>Premium stuk vlees uit het middelste deel van de ossenhaas / wordt ook wel biefstuk van de haas of tenderloin genoemd / vlees is zacht en zonder bot, daarom ook erg populair</i>	
<b>Uruguay entrecote met een slaatje</b>	43,50
<i>Deze premium Angus is de bron voor hoogwaardig vlees / mager, sappig stuk vlees met een vetrand / geeft een volle smaak af aan het vlees.</i>	
<b>Wagyu Kagoshima Japan A5, teriyaki groenten</b>	95,00
<i>Zeer exclusieve vleessoort / uitzonderlijke kwaliteit / botermals / smelt op de tong (indien voorradig, vraag ons voor informatie)</i>	

<b>Mixed grill</b>	34,95
<i>Zalm, varken, steak en kip</i>	
<b>Kalfspicanha met een slaatje</b>	32,50
<i>Het staartstuk van een kalf of rund / dit deel van het rund is weinig in beweging / botermals</i>	
<b>Holsteiner entrecôte dry aged met gebakken champignons</b>	46,95
<i>Gerijpt in himalaya zoutkamer op provençaalse kruiden</i>	
<b>Tomahawk steak, coleslaw (2 pers.)</b>	38,00 p.p.
<i>Een braadstuk / côte de boeuf met lang bot / dit bot geeft de Tomahawk steak een robuuste uitstraling / komt best tot zijn recht op een grill.</i>	
<b>Speenvarken kroon</b>	34,95
<i>Het vlees van dit jonge varkentje is zachter en malser van smaak dan "gewoon" varkensvlees</i>	
<b>Hereford filet met een slaatje</b>	38,95
<i>De koe met de witte sokken / afkomstig uit Zuid-West Engeland / Het meest voorkomende vleesveeras ter wereld</i>	
<b>Plate for meatlovers (per 2 pers.)</b>	35,95 p.p.
<i>halve kip aan het spit / ribbetje: zachtgegaard zoals in argentinie / balletjes Geuze / Cajun steak / maïskolf, 3 sauzen, coleslaw, wedges</i>	
<b>Bizonsteak met een slaatje, saus</b>	38,95
<i>Magere, zachte structuur / Iets zoeter dan rund</i>	
<b>Gegrilde kippenfilet met een slaatje</b>	23,95

### BAKWIJZE BLEU

Het vlees is rauw aan de binnenzijde, doch volledig warm.

### BAKWIJZE SAIGNANT

Iets meer gebakken zodat het aan de binnenzijde nog half rauw is.

### BAKWIJZE A POINT

Niet meer rauw binnenin, maar toch nog vrij sappig. Het is juist op punt gebakken.

### BAKWIJZE BIEN CUIT

Volledig uitgebakken en geeft geen vleesjus meer af. LET OP: wij zijn niet verantwoordelijk voor uw vals gebit ;-)

## ONZE VIS

Wij bestellen elke dag een kleine hoeveelheid om de versheid te garanderen. Daardoor kan sommige vis sneller uitverkocht zijn. Tijdens het seizoen serveren wij mosselen, maar enkel wanneer wij de mosselen kwalitatief goed genoeg vinden. **Graag een kreeftje?** Dat kan! Laat het ons 2 dagen op voorhand weten, en wij brengen het in orde.



Scan to see the English version of our menu online





Scan to see the English version of our menu online

# SLOT DEBAT!



## DE BURGEMEESTER ZEGT

*Een leeg bord betekent dat u klaar bent... voor het dessert*

Desserts tot 21u30, vrijdag en zaterdag tot 22u.

## ZOETE VERZUCHTING

<b>Koffieklets</b>	9,50
<i>5 gourmandises voor bij de koffie</i>	
<b>Crème brûlée</b>	12,50
<i>gekarameliseerde vanille creme</i>	
<b>Hot banana</b>	12,50
<i>gegrilde banaan, chocolade, marshmallow en noten</i>	
<b>Appeltaart met vanille-ijs</b>	10,00
<i>Amandelspijs / stukjes appel / krokante crumble</i>	
<b>Moelleux met chocolade</b>	12,50
<i>boter, bloem, cacao, suiker, chocolade</i>	
<b>New york Cheesecake</b>	12,50
<i>rode vruchtencoulis, kwark, bloem, eieren, boter, melk, suiker</i>	
<b>Bavarois van passie</b>	12,50
<i>(gluten-/melk vrij, suikerarm)</i>	
<b>Chocolade mousse</b>	12,50
<i>(gluten-/melk vrij, suikerarm)</i>	
<b>Crêpes Suzette (gluten-/lactosevrij)</b>	12,50
<i>(bolletje ijs +3 euro)</i>	
<b>Sabayon van witte wijn</b>	12,50
<i>Marsala wijn, suiker, aardbei, vanille-ijs</i>	
<b>Red velvet cake</b>	12,50
<i>roomboter, karnemelk, biscuit / 100% USA!</i>	
<b>Tiramisu</b>	12,50
<i>Mascarpone, Amaretto, ei, cacao, boudoir koekjes</i>	
<b>Hartig woordje</b>	12,50
<i>Bordje met 5 kazen samengesteld door onze chefs</i>	

## MEA COUPES

Onze ijscoupes worden standaard geserveerd met slagroom. Graag vermelden bij het bestellen indien u geen slagroom had gewenst.

<b>Coupe Blanco</b>	10,00
<i>3 bollen vanille-ijs</i>	
<b>Coupe Tricolore</b>	12,00
<i>3 smaken van sorbet</i>	
<b>Coupe Wit Konijn</b>	12,00
<i>3 bollen vanille-ijs met chocoladesaus, ook wel Dame Blanche genoemd</i>	
<b>Coupe Pistache</b>	11,00
<i>3 bollen pistache ijs, bresilienne van pistache en dulce de leche topping</i>	
<b>Coupe Advocaat</b>	12,50
<i>3 bollen vanille-ijs met advocaat</i>	
<b>Communautaire Split</b>	12,00
<i>3 bollen vanille-ijs, banaan en chocoladesaus</i>	
<b>Coupe Minister</b>	11,00
<i>1 bol vanille- en 1 bol aardbei-ijs, meringue en rode vruchtencoulis</i>	
<b>Coupe Bloody colonel</b>	12,00
<i>Sorbet van mango, framboos, passie, wodka, blauw fruit, munt</i>	
<b>Coupe Notaris</b>	12,00
<i>1 bol vanille- en 1 bol chocolade-ijs, brownie, chocoladesaus en chocoladeschilders</i>	
<b>Coupe Nota Bene</b>	12,00
<i>3 bollen vanille-ijs met nootjes en caramel</i>	
<b>Crema catalana</b>	11,00
<i>Geflambeerd vanille-ijs, Catalaanse topping en caramelsaus</i>	

## VOOR DE KIDS

<b>Hoorntje vanille, chocolade of aardbei</b>	3,50
---	------

## KOEKENBAK

(van 14,00 – 17,00 u)

Versgebakken pannenkoek <b>natuur of suiker</b>	6,00
<i>2 stuks met bruine suiker of kandisuiker, kandisiroop, slagroom en bloemsuiker</i>	
Pannenkoek <b>met confituur</b> (3 smaken)	6,50
<i>2 stuks met confituur, slagroom en bloemsuiker</i>	
Pannenkoek <b>mikado</b>	11,00
<i>2 stuks met 2 bolletjes vanille-ijs en chocoladesaus</i>	
Pannenkoek <b>met appel</b>	11,00
<i>2 stuks met gebakken appel, vanille-ijs. Supplement Calvados + 3,00</i>	
Pannenkoek <b>met aardbei</b>	12,50
<i>2 stuks met aardbeisaus, aardbeien en vanille-ijs</i>	
Pannenkoek <b>met banaan</b>	12,50
<i>2 stuks met banaan en chocoladesaus</i>	

Onze pannenkoeken worden elke dag vers bereid. Bloem, eitjes, zout, suiker, boter, melk en de vakkennis van Axel zijn de enige ingrediënten. Pas wanneer u de bestelling voor een pannenkoek doorgeeft gaat het deeg in de pan! Daarom kan het iets langer duren wanneer het druk is in de zaak. Maar wees gerust, de smaak maakt het wachten meer dan goed!

## WAFELIJZER

### POLITIEK (doorlopend)

Wafel <b>natuur of suiker</b>	6,00
<i>met slagroom</i>	
Wafel <b>met boter</b>	6,50
<i>met bloemsuiker en slagroom</i>	
Wafel <b>met confituur</b> (3 smaken)	6,50
<i>met confituur en slagroom</i>	
Wafel <b>mikado</b>	11,00
<i>met 2 bolletjes vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom</i>	
Wafel <b>met aardbei</b>	12,50
<i>met aardbeien, aardbeisaus, vanille-ijs en slagroom</i>	

## SUIKERTAKS

<b>Slagroom</b>	Gratis
Extra <b>vanille-ijs</b>	3,00
Extra <b>aardbei-ijs</b>	3,00
Extra <b>chocolade-ijs</b>	3,00
Extra <b>chocoladesaus</b>	3,00
Extra <b>advocaat</b>	3,00
Potje <b>advocaat koffie</b>	3,00

## PORSELEINEN KOP

Koffie	3,20
Déca	3,20
Koffie verkeerd	4,50
Latte Macchiato	4,50
Latte met een smaakje	4,95
<i>Caramel, hazelnoot, kaneel, tiramisu of chocolade</i>	
Cappuccino	4,50
Espresso	3,20
Mokka	3,20
Warme chocomelk	4,95
<i>Melkchocolade of donkere chocolade</i>	
<b>Koffieklets</b>	9,50
<i>5 kleine zoetigheden, ideaal bij koffie of thee</i>	

## HOUTEN KOP

Irish coffee (whiskey)	10,95
Italian coffee (Amaretto)	10,95
French coffee (Grand Marnier)	10,95
Baileys coffee (Baileys)	10,95
Hasseltse coffee (jenever)	10,95
Chouffe coffee (bierbrandenwijn)	10,95

## THEE PARTIJTJE

<b>Fruit garden</b>	3,20
<i>Intense rode bessensmaak</i>	
<b>Earl Grey</b>	3,20
<i>Fris en moutig</i>	
<b>Chamomille</b>	3,20
<i>zacht en bloemig</i>	
<b>Breakfast</b>	3,20
<i>Robuuste thee / vol van smaak</i>	
<b>Rosehip</b>	3,20
<i>Zoet en fruitig</i>	
<b>Liquorice mint</b>	3,20
<i>Fris en niet te scherp. Zachte groene thee</i>	
<b>Ginger freshness</b>	3,20
<i>Fris en pittig met zoethout</i>	
<b>Groene thee</b>	3,20
<i>Groene thee niet gefermenteerd</i>	

Lactose intolerant? Onze koffie- en thee bereidingen kunnen ook met soja melk (+0.50)

Taverne 'Oud Gemeentehuis' bezit ook een eigen traiteursdienst. Een verjaardag, communiefeest of bedrijfsfeest te vieren? Een diner, receptie, buffet of walking dinner zonder stress? Bij u, of bij ons, wij verzorgen het perfecte feest!

**VRAAG NAAR ONZE GRATIS FOLDER VOOR MEER INFORMATIE**



Deze zaak draagt een 'smiley' van de federale overheid: **BEWIJS VAN UITMUNTENDE HYGIËNE**

WIL JE EENS ÉCHT SCOREN MET EEN CADEAU? Een waardebon van 't Oud Gemeentehuis maakt iedereen blij!