

SPIJSKAART

LUNCH

Brood met kroket

Twee rundvlees kroketten van Rolf met landbrood en grove mosterd (of vegetarisch: paddenstoelen kroketten van Rolf)

Open tosti kip

Kippendij met kerrie, avocado, cheddar, jalapeños en huisgemaakte ketchup geserveerd op landbrood

Open tosti chorizo

Met oude kaas op landbrood

Broodje gerookte zalm

Dun gesneden, huisgemaarineerde zalm met roomkaas, radijs, bosui, kappertjes en cherrytomaat geserveerd op een landbrood

Broodje steak tartaar

Rauw gehakt rundvlees met rode ui, augurk, bietensla, truffelmayonaise, grana padano en een zachtgekookt eitje

Broodje pulled pork

Geplukt mals varkensvlees uit de oven met little gem sla, zoetzure rode kool, bosui en huisgemaakte barbeque saus

Tuna melt

Met cheddar gegratineerde tonijnsalade. Geserveerd met rode ui en tomaat op landbrood

Broodje oude kaas

Met veldsla, huisgedroogde cherrytomaat en appelstroop

Broodje blauwe kaas

Met little gem, vijgen, walnoot en bierstroop

Broodje prosciutto di parma

Met veldsla, vijgen, tomatenpesto en pecorino

Broodje gerookte makreel

Op landbrood met veldsla, avocado, rode- en gele biet en kruidenmayonaise

Tot 17:00

6,50

6,50

5,50

8,50

8,50

8,50

6,00

5,50

7,50

8,50

7,50

GERECHTEN

Gerookte zalm

±100 gram, met toast en citroenmayonaise

Steak Tartaar

Gehakt rauw rundvlees op smaak gebracht met o.a. mosterd, augurk, kappertjes en sjalot (±100 gram)

Broodje hamburger

Black Angusburger van de grill op een briochebroodje met little gem sla, augurk, tomaat, reblochon en huisgemaakte ketchup (optioneel vegetarisch)

Tartiflette

Met reblochon gratineerde aardappelschotel met gerookte spek, knoflook en witte wijn

Spareribs

10 Ribs, met een pittige honingmarinade

Patatje stoofvlees

In Affligem Dubbel gestoofd rundvlees geserveerd met huisgemaakte frites

Salade gegrilde groenten

Met aubergine, courgette, groene asperges, rode paprika, gefrituurde geitenkaas, rucola-pesto en walnoot

Salade makreel

Gerookte makreel met roodlof, vijgen, rode bietsla, rode- en gele biet, sjalot en geroosterde hazelnoot

Bijgerechten

- Huisgemaakte frites
- Rosevalaardappelen met knoflook en tijm uit de oven
- Gegrilde groenten
- Gemengde salade

7,50

3,50

4,50

4,50

4,50

4,50

4,50

3,50

4,50

4,50

BOKAAL

WELKOM

KAASPLATEAU

Onze kaasplateaus worden geserveerd met een huisgemaakte chutney, notenbrood en bierstroop.

3 soorten	8,50	5 soorten	14,00
4 soorten	11,25	6 soorten	17,00

De samenstelling van het plateau is een keuze van de chef.

CHARCUTERIE

Onze charcuterieplanken worden geserveerd met een wisselende huisgemaakte mayonaise, cornichons, crostini's en zilveruitjes.

3 soorten	8,50	5 soorten	14,00
4 soorten	11,25	6 soorten	17,00

De samenstelling van het plateau is een keuze van de chef.

COMBI PLATEAU

Laat u verrassen door een door de chef samengesteld assortiment kazen en vleeswaren.

2 personen	19,00
3 personen	28,50
4 personen	38,00

SNACKS

Brood met smeersels

Met dragonboter, aioli en sobrasada (smeerbare chorizo)

Huisgemaakte frites met mayonaise

De Bitterbal van Rolf | 6 stuks

Groente croquettes | 6 stuks

Kaasstengels | 6 stuks

Warm bittergarnituur | 12 stuks

Mix van bitterballen, groente croquettes en kaasstengels

Garnalen croquettes | 4 stuks

Krokante Kip

Kippendijen met chilimayonaise

Olijven

KAZEN

Per portie 100 gram

Testun al Barolo Ocelli	14,50	Jamon Iberico Bellota	19,50
Gepasteuriseerd Koe, geit & schaap Hard Italië		Meest exclusieve ham van het Iberico varken (80 gr)	

Oude Brokkelkaas	7,50	Prosciutto di Parma	9,50
Gepasteuriseerd Koe Hard Holland		Italiaans gedroogde rauwe ham uit de provincie Parma	

St. Maure de Touraine AO	11,00	Centro Iberico Paleta	9,50
Rauwmelks Geit Zacht Frankrijk		Spaanse ham van de voorpoot van het Iberico varken	

Reblochon de Savoie	7,50	Livar Sjink	9,50
Rauwmelks Koe Gewassen Korstkaas Frankrijk		Gerookte ham van het Limburgs Kloostervarken	

Camembert le Grand Rustiq.	7,50	Bresaola	9,50
Gepasteuriseerd Koe Witte Korstkaas Frankrijk		3 Maanden gerijpt en gepekeld runderstaartstuk	

Blue Shropshire	7,50	Mortadella	7,50
Gepasteuriseerd Koe Blauwader Engeland		Italiaanse worst, gemaakt van fijngemalen varkensvlees, met stukjes gezouten vet en peperkorrels	

Morbier Mont de Joux Cru	7,50	Salami Spianata Romana	8,50
Rauwmelks Koe Gewassen Korstkaas Frankrijk		Grove worst van mager varkensvlees met peperkorrels	

Queso Iberico	7,50	Lomo	10,50
Gepasteuriseerd Koe, geit & schaap Hard Spanje		Gedroogde lende van het varken	

Cantal AOP	5,50	Chorizo Vela	6,50
Gepasteuriseerd Koe Hard Frankrijk		Kruidige Spaanse worst met grove structuur	

Le Petit Fiancé des Pyrenees	12,00	Salchichon Iberico	7,50
Rauwmelks Geit Zacht Frankrijk		Kruidige koudgedroogde worst van het Iberico varken	

Fontina Aosta	7,50	Salame al Tartufo	11,50
Rauw Koe Halfhard Italië		Italiaans gedroogde worst met truffel	

Pierre Robert	9,50	Boerenpaté	7,50
Rauwmelks Koe Witschimmel Frankrijk		Van een lokale slager	

Munster	7,50	Ossenworst	6,50
Rauwmelks Koe Gewassen Korstkaas Frankrijk		Worst van mager rundvlees, gerookt op lage temperatuur	

Red Leicester	8,50		
Rauwmelks Koe Hard Engeland			

Cabrales	6,50		
Rauwmelks Geit & koe Blauwader Spanje			

ZOET

Appeltaart

Van Dudok

Chocoladetaart

Van Dudok

Cheesecake

Van Dudok

4,50

4,50

4,50