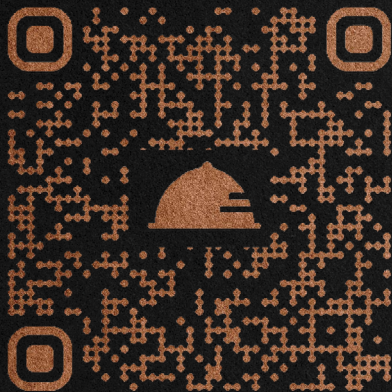


DE LABORANT

**Heeft u een
allergie of een
intolerantie?**

**Download de EASYbutler
app en scan onderstaande
QR-code om onze
allergenen te raadplegen.**



Nicolas & Hanne verwelkomen jullie graag in 'De Laborant'

Zij zullen er vanaf nu alles aan doen om u hier een gezellige tijd te laten beleven. U kiest zo dadelijk voor een snelle lunch, een uitgebreid middagmaal of een lekker diner met zijn tweetjes, de ganse familie of een vriendengroep.

Het team van De Laborant is er om u bij te staan. De keuken van De Laborant staat garant voor kwaliteitsvolle, ruime gerechten die we met dagverse producten en veel liefde bereiden. We houden daarbij graag rekening met uw specifieke wensen. Indien u allergisch bent voor een bepaald product, aarzel dan niet om dit te melden, zodat we u een aangepaste versie van uw keuzegerecht kunnen aanbieden.

Vooraleer u een keuze maakt uit onze uitgebreide kaart, raden we aan dat u ook ons suggestiebord bekijkt, zodat u weet welke heerlijke seizoensgebonden gerechten we vandaag op uw bord kunnen toveren. Om een vlotte service te garanderen, vragen we dat groepen vanaf 5 personen hun keuze beperken tot 4 verschillende gerechten.

We raden steeds aan om te reserveren. Onze keuken is doorlopend open vanaf 11u30. Het laatste rondje geven we om 22u. Dit kan variëren naargelang de drukte of gelegenheid.

WARME DRANKEN

Espresso	2.70
Espresso deca	2.70
Ristretto	2.70
Latte machiatto	3.50
met smaakje	+0.50
Vanille - hazelnoot -	
kaneel - caramel	
Italiaanse cappuccino	3.50
(gestoomde melk)	
Belgische cappuccino	3.50
(slagroom)	
Verse Callebaut	4.50
met slagroom	+0.50
Warme Cécémel	3.50
met slagroom	+0.50
Speciale koffies	9.50
Irish Coffee (whisky)	
Italian Coffee (Amaretto)	
French Coffee (cognac)	
Baileys Coffee (Baileys)	
Spanish Coffee (Tia Maria)	

Thee	2.70
Natuur - citroen - groen -	
rozenbottel - kamille - munt -	
earl grey - linde - tropical	
kannetje verse muntthee	4.90
kannetje verse gemberthee	5.00
Premium Organic Tea	3.00
Earl Green Delight - Exotic Sweetness -	
Parfum de Medina - Fruity Babouchka -	
Jasmin Green Tea	

Deze premium losse theesoorten zijn met de grootste zorg samengesteld met biologische ingrediënten. Er wordt geen gebruik gemaakt van synthetische smaakmakers, de handgeplukte theeblaadjes worden in een melange samengesteld met natuurlijke etherische oliën zoals Bergamot bij de Finest Earl Grey thee, of met echte mango en citrus stukjes bij de Exotic Sweetness. Vijf heerlijke smaken om één voor één te ontdekken.

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat / bruis (25cl)	2.70
Chaudfontaine plat / bruis (50cl)	5.00
Coca-Cola / Zero	2.80
Fanta Orange	2.80
Sprite	2.80
Fuze Sparkling Black Tea	3.00
Fuze Green Tea	3.00
Fuze Tea Peach	3.00
Nordic Tonic	2.90
Nordic Agrum	3.10
Nordic Bitter Lemon	3.10
Almdudler	2.80
Pomton	5.90
Tönisteiner	3.20
Orange - Citroen -	
Multivuchten - Pink Fit	
Minute Maid	3.10
Sinaas - Appel - Ace -	
Roze pompelmoes	

BIEREN

Stella Artois (25cl) 5.2%	2.80
Chimay Blauw 9%	4.80
La Chouffe 8%	4.50
Duvel 8.5%	4.50
Kriek Lindemans 3.5%	4.10
Leffe Bruin 6.5%	4.40
Leffe Blond 6.6%	4.40
Karmeliet 8.4%	4.60
Westmalle Tripel 9.5%	4.50
Paix Dieu 10%	5.10
Jupiler 0.0%	3.20
Westmalle Dubbel 7%	4.50
Vedett 5.2%	3.20
Hoegaarden Grand Cru 8.5%	5.20

Proef nu echt Kempens bier van bij ons

Taxandria Golden Ale 8%	4.50
Taxandria Copper Roast 8%	4.50
Taxandria Stout 8%	4.50

APERERO

Ricard	6.00
Aperol Spritz	8.50
Porto wit of rood	6.00
Martini Bianco of Rosso	6.00
Kirr	6.00
Kirr Royale	8.50
Campari	6.00
Soda	8.70
Orange	9.10
Pineau des Charentes	6.00
Aperitief De Laborant	9.50

Cava met ambachtelijke limoncello

GIN & TONIC

Bombay Sapphire	11.00
+ natural tonic	
Buss N° 509 Raspberry	13.00
+ pink grapefruit & bergamot	
Copperhead	15.00
+ elderflower tonic	
Wolves Grin	14.00
+ natural tonic	

MOCKTAILS

Mojito	8.00
Munt / limoen / rietsuiker / soda	
Ipanema	8.50
Passievrucht / limoen / gemberbier	
Ambrosia	9.00
Guava / veenbessen / framboos / citroen	

DIGESTIEVEN

Cointreau	7.50
Amaretto Disaronno	7.50
Baileys	7.50
Cognac Hennessy VS	9.00
Grand Marnier	7.50
Tia Maria	7.50
Licor 43	7.50
J&B	7.50
Glenfiddich 12 Years	9.50
Calvados	7.50
Havana Club 7 Years	7.50

COCKTAILS

Lazy Red Cheeks	12.00
Vodka / framboos / violet / limoen / rietsuiker	
Pornstar Martini	12.00
Vodka / passievrucht / vanille / limoen	
Mojito	10.50
Bruine rum / munt / limoen / rietsuiker / soda	

WIT

Maison Ventenac, colombard chenin blanc, Glas 4.90 Fles 24.50
 Pays d'Oc, Frankrijk
 Levendige geur, tintelend fris op de tong
 met zeer veel smaakdiversiteit

Maison Ventenac, chardonnay gros manseng, Glas 4.90 Fles 24.50
 Pays d'Oc, Frankrijk
 90% chardonnay, 10% gros manseng, romigheid van de
 chardonnay en een tikkeltje frisheid van gros manseng,
 een prachtige combinatie

Château Les Fontenelles, Côtes de Bergerac, Glas 4.90 Fles 24.50
 moelleux, Frankrijk
 Zoete witte wijn, ideaal voor liefhebbers hiervan en voor bij een dessert

ROSE

Domain Fontaine de Clos, Glas 4.90 Fles 24.50
 Rhône, Frankrijk
 Blend van grenache, syrah en nielluccio
 Aroma's van klein rood fruit, kruidig, licht afdrank

ROOD

Maison Ventenac, merlot, Glas 4.90 Fles 24.50
 Pays d'Oc, Frankrijk
 Pure merlot, rood fruit in de neus en sappig
 op de tong met een verfijnde afdrank, zonnige finale

Maison Ventenac, syrah grenache, Glas 4.90 Fles 24.50
 Pays d'Oc, Frankrijk
 Donker gekleurd, zeer veel rood en zwart fruit
 op de tong, sappige finale met afgeronde tannine

CAVA

Bodega Grimau, Brut, Villafranca
del penedès, Barcelona, Spanje

Glas 7.50

Fles 31.00

Hoofdzakelijk xarel-lo, 12 maanden rijping in de kelder
voor 2de gisting, ontgisting heeft plaats als de flessen
vertrekken ! Verser kan je niet krijgen.

WIT

Azienda Agricola Venea, Spinalba, trebbiano

29.00

Sauvignon blanc, Terre di Chieti, Abruzzo, Italië

Nicolino is de 3de generatie wijnbouwers, maar hij is de eerste die ook zelf wijn maakt.

Zowel zijn grootouders als zijn ouders verbouwden druiven die ze dan verkochten.

*Na zijn studies oenologie besliste Nicolino om zeer zwaar te investeren in een
hypermoderne wijnkelder en vanaf het oogstjaar 2010 maakte hij dan zijn eigen wijnen.*

*Een Italiaanse zoals ze moet zijn. 70% trebbiano en 30% sauvignon blanc. 1/3 heel vroeg
geoogst, voor een frisse smaak, 1/3 op het normale tijdstip, voor het evenwicht en 1/3
laat geoogst voor een extra fruitige toets. Zeer evenwichtig en ongelooflijk lekker.*

Château Barreau, Augustin blanc sec, Gaillac,
Sud Ouest, Frankrijk

31.00

2 broers die sinds enkele jaren een nieuwe wind doen waaien op dit echt familiedomein.

*De wijngaarden liggen allemaal nabij de kelder in Gaillac. Deze kleine en ongekende AOP
is één van die regio's waar er zeer oude en zelden gebruikte druivenrassen staan. Zo ook bij deze wijn.*

Muscadelle en Sauvignon kennen we van de Bordeaux-regio, maar Ondenc is uniek.

Qua smaak fris en licht exotisch met veel levendig wit fruit, aangenaam vol en een lange droge afdronk.

Een plezier voor je smaakpapillen bij diverse gerechten. Ook bij wit vlees/gevogelte.

Weingut Am Berg, Grüner Veltliner

34.00

Mittelberg, Kamptal, Oostenrijk

2 Jonge wijnmakers, Michaël en Ludwig. Samen hebben ze verschillende terroirs te bewerken.

*Deze Mittelberg is er één van. Ongeveer 380 m hoog waardoor je grote temperatuurverschillen
hebt en de druiven langer moeten rijpen om hun perfecte balans te verkrijgen.*

*Ze oogsten de druiven allemaal manueel en selecteren streng. Elegant en fijn, mooie mondvulling
en fijne minerale toets in de lange afdronk..*

ROOD

Simone Capecci, Collemura Rosso Piceno,
sangiovese/montepulciano, Marche, Italië

31.00

Simone Capecci is een wijnmaker die veel respect heeft voor de natuur. Zijn werk in de wijngaard zet hij ook voort in de kelder. De vergisting van de perfect rijpe en gezonde druiven, 50% montepulciano en 50% sangiovese, heeft plaats in inoxvaten. De neus heeft veel rijp rood fruit, sappig op de tong met een elegante, verfijnde finale. Een plezier voor je smaakpapillen.

Bodega Picos, Gregoriano Roble,
Campo de Borja, Spanje

37.00

Deze kleine Bodega ligt op de hooggelegen vlaktes net ten noordwesten van Zaragoza. Overdag heel warm maar dankzij de hoge ligging voldoende afkoeling 's avonds en 's nachts zodat de druiven traag tot rijping kunnen komen. De druiven worden manueel geoogst, traag vergist en gedurende 5 maanden op eikenhouten vaten van Franse en Amerikaanse eik gerijpt. Donkerrood gekleurd, veel rood fruit, subtiele vanille, dit dankzij de rijping op eikenhouten vaten. Volle smaak met verfijnde tannine. Lange afdronk..

Domaine Fontaine du Clos,
Côtes du Rhône, Frankrijk

32.00

Dit domein ligt in het hartje van de Provence. Tussen 'Les Dentailles de Montmirail' en de 'Mont Ventoux'. Alle wijngaarden worden manueel tot in de puntjes verzorgd. Zeer verfijnde wijn. Vioolrood, subtiele aroma's van 'garrigues' en klein rood fruit, op de tong kruidig met een wel erg lange nasmaak waarin de kruidigheid smakelijk verweven zit.

FINGERFOOD

Ambachtelijke bitterballen	7.50
Groot - 9 stuks	
Broodjes met aioli	5.50
Warm afgebakken	
Calamares	8.50
met huisbereide tartaar	
Torpedo garnalen	8.00
met zoetzure saus	
Kibbeling	12.00
met huisbereide tartaar	
Mosselkrokantjes	9.00
met huisbereide tartaar	
Warm gemengd	11.00
12 stuks	
Manchego kaas	9.00
& serranoham	
Luxe Mix Schotel	19.50
2 personen	

VOORGERECHTEN

Inclusief brood

Artisanale kaaskroketten (twee stuks) 	14.00
Kaas van Comté en parmezaan	
Artisanale garnaalkroketten (twee stuks)	18.00
Rijkelijk gevuld met grijze noordzeegarnalen	
Duo van artisanale kaas- en garnaalkroketten	16.00
 Carpaccio van rund	17.00
Europees kwaliteitsvlees / parmezaan / zongedroogde tomaten / pijnboompitten / rucola	
Ambachtelijk gerookte zoete zalm met toast	16.50
Rode ui / huisbereide dillesaus / gerookt op hout / Noorwegen	
Loempia met kip	14.00
Huisbereide currysous en garnituur	
Scampi curry	16.00
Huisbereide currysous / groenten	
Scampi lookroom	16.00
Verse lookroom / groenten	
Scampi De Laborant	16.00
Italiaanse tomatensaus van het huis met groenten	
Scampi diabolique	16.00
Huisbereide tomatensaus / piri-piri / groenten / pikant !!	
Scampi kreeft	16.00
Huisbereide kreeftensaus 'Nantua' / groenten	
Vitello tonnato	17.50
Traaggegaard kalfsvlees / huisbereide tonijnsaus / kappertjes	
Ambachtelijke scampikroketten	18.00
Diabolique	
Burrata 	15.00
Tomaat / peper en zout / olijfolie / balsamico	

SUPPLEMENTEN

3.00

Verse frieten, kroketten, puree, gratin of rijst.

MEAT & MORE

Geserveerd met garnituur, een aardappelgerecht en saus naar keuze.

Vidée	21.00
Huisbereid / klassiek / hoevekip	
Vidée curry-ananas	22.00
Huisbereid / hoevekip / ananas / curry	
Steak	28.00
Ierland / hip hanging / kogelbiefstuk	
Steak tartaar (rauwe bereiding)	30.00
À la minute handgesneden / Ierland / kappertjes / rode ui / augurk	
Kipfilet	22.00
Belgisch	
Entrecote	31.50
Europese kwaliteit / gerijpt / geaderd	
Varkenshaasje	24.50
Griekenland / zwart varken / olijven gevoerd	
Spareribs	26.50
Huisbereid / gemarineerd / sous-vide gegaard / BBQ-saus	

KEUZE AARDAPPELEN :

Verse frieten, kroketten, puree . Gratin of rijst

KEUZE HUISBEREIDE SAUZEN :

peper - champignon - curry -vleesjus

SUPPLEMENT :

Gebakken champignons	3.00
Warme groenten	3.00
Laborantgras	3.00

FISH & SEAFOOD

Geserveerd met een aardappelgerecht naar keuze.

Fish & Chips (frietjes)	25.00
Krokant gefrituurde witte vis / garnituur / huisbereide tartaar	
Zalmfilet	27.50
Op vel gebakken / warme groentjes / tuinkruidensaus	
Vispan	28.00
Huisbereid / rijkelijk gevuld / groentjes / kreeftensaus ' Nantua '	
Scampi Diabolique	26.00
Huisbereide tomatensaus / piri-piri / groenten / pikant !!	
Scampi curry	26.00
Huisbereide currysaus / groenten	
Scampi lookroom	26.00
Verse look / room / groenten	
Scampi De Laborant	26.00
Huisbereide Italiaanse tomatensaus / groenten	
Scampi van de Chef	26.00
Huisbereide kreeftensaus ' Nantua ' / groenten	
Gebakken sliptongetjes	29.90
Klassiek / fris slaatje / botersaus / 3 stuks	

KEUZE AARDAPPELEN :

Verse frieten, kroketten, puree . Gratin of rijst

KIJK STEEDS NAAR ONZE SUGGESTIES

Indien u allergisch bent voor een bepaald product, gelieve dit te melden.

De gerechten kunnen gewijzigd worden. Groepen vanaf 5 personen vragen we om de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten. Dit om een vlotte service te blijven garanderen. Dank voor uw begrip.

BURGERS

Geserveerd met verse frietjes of zoete aardappel frietjes.

The Original*	19.50
Australisch graangevoerd rundsvlees / sla / tomaat / rode ui / mayonaise	
The Original Cheese*	20.50
Australisch graangevoerd rundsvlees / cheddar / sla / tomaat / rode ui / mayonaise	
The Butcher*	20.50
Australisch graangevoerd rundsvlees / spek / sla / tomaat / rode ui / mayonaise	
The White Cross	20.50
Gepaneerde pladijsfilet / sla / tomaat / rode ui / huisbereide tartaar	
The Mother in law*	23.50
Australisch graangevoerd rundsvlees / geitenkaas en spek / sla / tomaat	
The Casanova*	22.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / huisbereide rode pesto / rucola zongedroogde tomaten / parmezaan / pijnboompitten / balsamico	
The Desperado*	22.50
Australisch graangevoerd rundsvlees / guacamole / jalapenos / spek sla / tomaat / BBQ saus	
The Mexican*	24.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / pulled pork / sla / tomaat / rode ui / gerookte BBQ saus	
The Pineapple Express	22.00
Gebakken kipfilet / ananas / kaas / sla / tomaat / cocktailsaus	
The Rooster Madness	22.00
Gebakken kipfilet / kaas / sla / tomaat / cajunmayonaise	
The Laborant*	22.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / sla / tomaat / rode ui / cheddar / spiegelei/ spek / mayonaise	
The Virgin Mary 	23.50
Gebakken halloumi / rucola / gegrilde aubergine / tomaten / rode ui / huisbereide rode pesto	
The Sudden Death	+ 5.00
Kies een burger van bovenstaande lijst * om er een dubbele van te maken. Succes 🍀	

GRAINFED AUSTRALIAN BURGERS : Al onze burgers met rundsvlees worden vervaardigd met vers gemalen, graangevoerd Australisch rundsvlees. Dit is géén gehakt.

LABORANTGRAS GERECHTEN

Laborantgras is een heerlijk gerecht dat wij serveren met garnituur, saus naar keuze en volledig bedekt met de dunne frietjes. Let op, dit zijn grote porties.

Laborantgras vidée	24.00
Huisbereid / klassiek / hoevekip	
Laborantgras vidée curry-ananas	25.00
Huisbereid / hoevekip / ananas / curry	
Laborantgras steak	31.00
Ierland / hip hanging / kogelbiefstuk	
Laborantgras kipfilet	25.00
Belgische kwaliteit	
Laborantgras entrecote	34.50
Europese kwaliteit / gerijpt / geaderd	
Laborantgras varkenshaasje	27.50
Griekenland / zwart varken / met olijven gevoerd	
Laborantgras spareribs	29.50
Huisbereid / gemarineerd / sous-vide gegaard / BBQ-saus	

KEUZE HUISBEREIDE SAUZEN :

Peper, champignon, curry, vleesjus of bearnaise

MENU'S

Gelieve één menu per tafel te kiezen.

Al onze menu's (hoofdgerecht) zijn inclusief
brood, rijst of aardappelgerecht naar keuze.

MENU 1

42.50 PP

Voorgerecht

Artisanale kaaskroketten of artisanale garnaalkroketten

Hoofdgerecht

Burger The Original of Scampi De Laborant

Dessert

Coupe vanille of moelleux

MENU 2

45 PP

Voorgerecht

Duo van artisanale kaas en garnaalkroketten of carpaccio van rund

Hoofdgerecht

Varkenshaasje met garnituur en saus naar keuze of
zalmfilet met warme groenten en tuinkruidensaus

Dessert

Coupe dame blanche of appeltaart

MENU'S

Gelieve één menu per tafel te kiezen.

Al onze menu's (hoofdgerecht) zijn inclusief
brood, rijst of aardappelgerecht naar keuze.

MENU 3

47.50 PP

Voorgerecht

Scampi curry of vitello tonnato

Hoofdgerecht

Steak met garnituur en saus naar keuze of
gebakken sliptongetjes met garnituur en botersaus

Dessert

Coupe salted caramel of chocomousse

MENU 4

49.50 PP

Voorgerecht

Duo van artisanale scampikroketten of toast gerookte zalm

Hoofdgerecht

Entrecote met garnituur en saus naar keuze of
rijkelijk gevulde vispan met kreeftensaus

Dessert

Coupe advocaat of warme brownie

PASTA

inclusief brood

Pasta Amatriciana (zeer pikant) 	16.00
Huisbereide tomatensaus / piripiri / parmezaan	
Pasta Arrabiata (zeer pikant)	17.50
Huisbereide tomatensaus / piripiri / spekjes / parmezaan	
Pasta met kaas en hesp	17.50
Beenham / emmentaler / nootmuskaat / huisbereid à la minute	
Pasta bolognese	18.00
Huisbereide saus	
Pasta met scampi en curry	23.00
Groenten / huisbereide currysous	
Pasta met scampi en lookroom	23.00
Verse look / groenten	
Pasta met kip en curry	22.00
Groenten / huisbereide currysous / kippenreepjes	
Pasta pesto kip	22.00
Huisbereide rode pesto / kippenreepjes / spekjes / parmezaan	
Pasta pesto scampi	23.00
Huisbereide rode pesto / zongedroogde tomaten / pijnboompitten / parmezaan	
Pasta pesto 	18.50
Huisbereide rode pesto / kerstomaten / zongedroogde tomaten / pijnboompitten / parmezaan	

AL ONZE PASTA GERECHTEN ZIJN GEMAAKT MET VERSE SAUZEN EN VERSE PASTA'S.

WOK

keuze uit rijst of pasta

Wok vegetarisch 	20.00
Wok kip	22.00
Wok kip en spek	23.00
Wok scampi	24.00
Wok De Laborant	23.50
Scampi / spek	
Wok van de Chef	23.00
Kip / rijst / toetsen van gember en citroengras	

SALADES

Kip en ananas	20.00
Geitenkaas en appeltjes 	21.50
Geitenkaas, spek en appeltjes	22.50
Scampi met look	24.00
Gerookte zalm en verse grijze garnalen	25.00
Halloumi 	21.50
Rundsreepjes	25.00
Steak / zongedroogde tomaten / pijnboompitten	
De Laborant	23.50
Scampi / spek	

SUPPLEMENTEN

3.00

Verse frieten, kroketten, puree, gratin of rijst.

LUNCHKAART

Onze lunchgerechten zijn verkrijgbaar tot en met 16u.

CROQUE

2 stuks, geserveerd met garnituur

Croque-monsieur	10.50
Croque-madame	12.00
Croque-Hawaï	12.00
Croque-vidée	14.00
Croque-bolognese	14.00
Croque-vidée curry-ananas	15.00
Croque-Italiaans 	11.50
Mozzarella / tomaat / huisbereide rode pesto	
Boerencroque	16.00
Verse frieten / spiegelei / spek	
Croque De Laborant	16.50
Tomaat / gerookte zalm / verse garnalen	

OMELETTEN

Inclusief brood

Omelet natuur 	9.50
Omelet kaas 	10.50
Omelet hesp of spek	10.50
Omelet champignon 	12.00
Omelet De Laborant	15.00
Rode ui / paprika / tomaat / champignons / spek	

LUNCHKAART

Onze lunchgerechten zijn verkrijgbaar tot en met 16u.

CANAPE OP ONZE WIJZE

Vers dik gesneden boerenbrood geserveerd met garnituur.

Gezond 	12.00
Sla / avocado / tomaat / wortel / komkommer / rode ui / dressing	
Caesar	14.00
Gebakken kip / sla / tomaat / parmezaan / ansjovis / caesar dressing	
Champignonroom 	15.00
gebakken champignons / room / kruiden	
Zalm	17.50
Sla / tomaat / komkommer / ambachtelijk gerookt / zoete zalm / rode ui / dillesaus	
Carpaccio	18.00
Sla / carpaccio van rund / huisbereide rode pesto / zongedroogde tomaten / rucola / parmezaan	
De Laborant 	17.00
Mozzarella / gebakken champignons en rode ui / tomaat	
Vitello tonnato	18.50
Traaggegaard kalfsvlees / huisbereide tonijnsaus / kappertjes / sla / kerstomaten	
Tok Tok 2.0	16.00
Gebakken kip / avocado / sla / tomaten / cajunmayonaise	
Pulled pork	16.50
Pulled pork / sla / wortel / witte kool / tomaat / gerookte BBQ saus	

KINDERGERECHTEN

tot 12jaar

Croque	5.00
Spaghetti bolognese	9.50
Curryworst met frietjes	8.50
Bitterballen met frietjes	8.50
Pasta met kaas en hesp	9.00
Vidée met frietjes	11.00
Kippenreepjes met frietjes	11.00
1 kaaskroket met frietjes	9.00
1 garnaalkroket met frietjes	11.00

DESSERTKAART

Zin in iets zoet ?

Vraag naar onze extra uitgebreide dessertkaart.



OPENINGSUREN

MA	- GESLOTEN -
DI	11u - 22u
WO	9u - 22u
DO	11u - 22u
VR	11u - 22u
ZA	11u - 22u
ZO	- GESLOTEN -

Wij zijn doorlopend geopenend van dinsdag tot en met zaterdag ongeacht feestdagen. Onze keuken is elke dag geopend vanaf 11u30.

VOLG DE LABORANT
OP SOCIAL MEDIA

