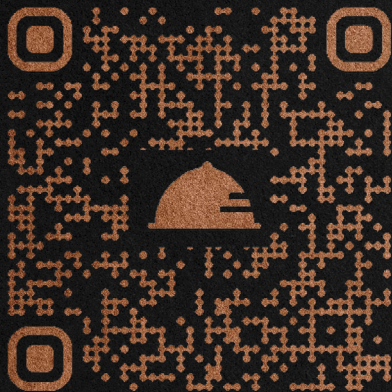


DE LABORANT

**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	3.00
Espresso deca	3.00
Ristretto	3.00
Latte machiatto	3.80
met smaakje	+0.50
Vanille - hazelnoot -	
kaneel - caramel	
Italiaanse cappuccino	3.80
(gestoomde melk)	
Belgische cappuccino	3.80
(slagroom)	
Verse Callebaut	4.80
met slagroom	+0.50
Warme Cécémeel	3.80
met slagroom	+0.50
Speciale koffies	9.90
Irish Coffee (whisky)	
Italian Coffee (Amaretto)	
French Coffee (cognac)	
Baileys Coffee (Baileys)	
Spanish Coffee (Tia Maria)	

Thee	3.00
Natuur - citroen - groen -	
rozenbottel - kamille - munt -	
earl grey - linde - red fruits	
kannetje verse muntthee	5.50
kannetje verse gemberthee	5.50
Premium Organic Tea	3.50
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)	2.90
Chaudfontaine plat / bruis (50cl)	5.20
Coca-Cola / Zero	3.00
Fanta Orange	3.00
Sprite	3.00
Fuze Sparkling Black Tea	3.20
Fuze Green Tea	3.20
Fuze Tea Peach	3.20
Royal Bliss Tonic	3.10
Royal Bliss Agrum	3.30
Royal Bliss Bitter Lemon	3.30
Almdudler	3.00
Pomton	6.10
Tönisteiner	3.40
Orange - Citroen - Pink Fit	
Minute Maid	3.30
Sinaas - Appel - Ace - Roze pompelmoes	

BIEREN

Stella Artois (25cl) 5.2%	3.10
Rochefort 10	5.80
La Chouffe 8%	4.80
Duvel 8.5%	4.80
Kriek Lindemans 3.5%	4.40
Leffe Bruin 6.5%	4.70
Leffe Blond 6.6%	4.70
Karmeliet 8.4%	4.90
Westmalle Tripel 9.5%	4.80
Paix Dieu 10%	5.40
Westmalle Dubbel 7%	4.80
Vedett 5.2%	3.50
Hoegaarden Grand Cru 8.5%	5.50
Stella Artois 0.0%	3.50
Leffe Blond 0.0%	4.90

Proef nu echt Kempens bier van bij ons

Taxandria Golden Ale 8%	5.90
Taxandria Copper Ale 8%	5.90
Taxandria Stout 8%	5.90

APERERO

Sherry dry	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	8.90
Orange	9.30
Pineau des Charentes	6.00
Aperitief De Laborant	10.50

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	
Spicy fox gin	15.00
+ natural tonic	
Gemblue Gin Tequilla Cask	16.00
+ natural tonic	
Wolves Grin	14.00
+ natural tonic	

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	

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
Calvados	7.50
Havana Club 7 Years	7.50
Lakes Vodka	9.10

WHISKY

Jameson	7.50
The Whistler Single Malt	13.50
PX I Love You	
The Lakes	14.00
'The One Sherry Finished Blended Whisky'	
Clonakilty Port Cask Finish	12.50

MOCKTAILS

Mojito	8.00
Munt / limoen / rietsuiker / soda	
Ipanema	8.50
Passievrucht / limoen / gemberbier	
Ambrosia	9.00
Guava / veenbessen / framboos / citroen	
Karmelieten	11.00
+ natural tonic (gebaseerd op eeuwenoud recept / gestookt in Sint-Lenaarts)	

WIT

Venea Azienda Agricola, Abruzzo, Italië Trebbiano. Lekker fris en dorstlessend.	Glas 5.20	Fles 26.00
Château Les Fontenelles, Côtes de Bergerac, moelleux, Frankrijk Zoete witte wijn, ideaal voor liefhebbers hiervan en voor bij een dessert	Glas 5.20	Fles 26.00
Maison Ventenac, Languedoc, Frankrijk Chardonnay. Aroma's van witte vruchten, sappig maar toch fris.	Glas 6.80	Fles 34.00

ROSE

Domaine Fontaine du Clos, IGP Vaucluse, Frankrijk Syrah, Grenache, Nielluccio. Kruidig, geel fruit, speelse finale.	Glas 5.40	Fles 27.00
Bodegas Tamaral, DO Ribera del Duero, Spanje Tempranillo. Rood fruit en aardbeitjes. Pittige afdronk.	Glas 7.30	Fles 36.00

ROOD

Venea Azienda Agricola, Abruzzo, Italië 100 % Montepulciano. Vol, sappig, fruitig, geen tannines en zachte finale	Glas 5.20	Fles 26.00
Maison Ventenac, l'Idiot, Languedoc, Frankrijk 100% Merlot. Rijpe smaken van rood fruit, fluweelzacht.	Glas 6.80	Fles 34.00

CAVA

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

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

Glas 7.90

Fles 32.60

WIT

Azienda Agricola Venea, Spinalba, trebbiano

31.00

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.*

Domaine La Coume Lumet, Camin Blanc,

41.50

AOP Limoux, Languedoc, Frankrijk

50% Chardonnay en 50% Chenin Blanc, vergist in houten vaten die al 2 of 3 jaar gebruikt zijn.

Ook de rijping op de fijne lie's heeft plaats in deze vaten. Op deze manier is de

houtrijping zeer mooi verweven, aanwezig maar helemaal niet overheersend.

Exotisch fruit, veel smaak.

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

Vieira de Sousa, Alice Tinto Reserva, DO Douro, Portugal 33.50

Een wijn die afkomstig is uit de Douro, een wilde bergachtige streek die doormidden gesneden wordt door de rivier de Douro. De wijngaarden liggen op de steile hellingen langs de rivier. De druiven worden allemaal met de hand geoogst.

Vergist in inox citernes, nadien een rijping in gebruikte oude vaten. Zongerijpt zwart en rood fruit, intens en kruidig.

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..

Vila Voltaire, Les Orchis du Mazet, AOP Saint Chinian,
Languedoc, Bio, Frankrijk 46.00

Een koel terroir in een warme regio. Gemaakt van 50% Grenache, 40% Carignan afkomstig van wijnstokken van meer dan 120 jaar oud (!) en 10% Syrah. Na de vergisting rijpt de wijn 6 maanden op met de hand gemaakte amforen. Dit zijn stenen potten die gemaakt zijn nabij Beziers. Heel fijn, krokant fris maar mondvullend.

FINGERFOOD

Ambachtelijke bitterballen	9.00
Groot - 9 stuks	
Broodjes met aioli	6.50
Warm afgebakken	
Calamares	8.50
met huisbereide tartaar	
Torpedo garnalen	10.00
met zoetzure saus	
Kibbeling	12.00
met huisbereide tartaar	
Mosselkrokantjes	9.00
met huisbereide tartaar	
Warm gemengd	12.00
16 stuks	
Manchego kaas	9.00
& serranoham	
Luxe Mix Schotel	24.50
2 personen	

VOORGERECHTEN

Inclusief brood

Artisanale kaaskroketten (twee stuks) v	15.00
Kaas van Comté en parmezaan	
Voor de kleinere eters - 1 kaaskroket 10.00 euro	
Artisanale garnaalkroketten (twee stuks)	19.50
Rijkelijk gevuld met grijze noordzeegarnalen	
Voor de kleinere eters - 1 garnaalkroket 14.50 euro	
Duo van artisanale kaas- en garnaalkroketten	17.00
Carpaccio van rund	18.00
Europees kwaliteitsvlees / parmezaan / zongedroogde tomaten / pijnboompitten / rucola	
Ambachtelijk gerookte zoete zalm met toast	17.50
Rode ui / huisbereide dillesaus / gerookt op hout / Noorwegen	
Loempia met kip	16.00
Huisbereide currysaus en garnituur	
Scampi curry	17.00
Huisbereide currysaus / groenten	
Scampi lookroom	17.00
Verse lookroom / groenten	
Scampi De Laborant	17.00
Italiaanse tomatensaus van het huis met groenten	
Scampi diabolique	17.00
Huisbereide tomatensaus / piri-piri / groenten / pikant !!	
Scampi kreeft	17.00
Huisbereide kreeftensaus 'Nantua' / groenten	
Vitello tonnato	19.00
Traaggegaard kalfsvlees / huisbereide tonijnsaus / kappertjes	

SUPPLEMENTEN

3.00

Verse frieten, kroketten, puree. Zoete aardappel frietjes, gratin, rijst
of potje Laborantgras.

MEAT & MORE

Geserveerd met garnituur, een aardappelgerecht en saus naar keuze.

Vidée	22.50
Huisbereid / klassiek / hoevekip	
Vidée curry-ananas	24.00
Huisbereid / hoevekip / ananas / curry	
Steak	29.50
Ierland / hip hanging / kogelbiefstuk	
Steak tartaar (rauwe bereiding)	32.50
À la minute handgesneden / Ierland / kappertjes / rode ui / augurk	
Kipfilet	24.00
Belgisch	
Entrecote	33.50
Europese kwaliteit / gerijpt / geaderd	
Varkenshaasje	26.50
Griekenland / zwart varken / olijven gevoerd	
Spareribs	28.00
Huisbereid / gemarineerd / sous-vide gegaard / BBQ-saus	

KEUZE AARDAPPELEN :

Verse frieten, kroketten, puree. Zoete aardappel frietjes, gratin, rijst of potje Laborantgras.

KEUZE HUISBEREIDE SAUZEN :

peper - champignon - curry - bearnaise - vleesjus

SUPPLEMENT :

Gebakken champignons	4.00
Warme groenten	4.00

FISH & SEAFOOD

Geserveerd met een aardappelgerecht naar keuze.

Fish & Chips (frietjes)	26.50
Krokant gefrituurde witte vis / garnituur / huisbereide tartaar	
Zalmfilet	29.50
Op vel gebakken / warme groentjes / tuinkruidensaus	
Vispan	31.00
Huisbereid / rijkelijk gevuld / groentjes / kreeftensaus ' Nantua '	
Scampi Diabolique	28.00
Huisbereide tomatensaus / piri-piri / groenten / pikant !!	
Scampi curry	28.00
Huisbereide currysaus / groenten	
Scampi lookroom	28.00
Verse look / room / groenten	
Scampi De Laborant	28.00
Huisbereide Italiaanse tomatensaus / groenten	
Scampi van de Chef	28.00
Huisbereide kreeftensaus ' Nantua ' / groenten	
Gebakken sliptongetjes	34.00
Klassiek / fris slaatje / botersaus / 3 stuks	

KEUZE AARDAPPELEN :

Verse frieten, kroketten, puree. Zoete aardappel frietjes, gratin, rijst of potje Laborantgras.

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 tussen een brioche broodje met verse frietjes of zoete aardappel frietjes.

The Original*	22.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / sla / tomaat / rode ui / mayonaise	
The Original Cheese*	23.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / cheddar / sla / tomaat / rode ui / mayonaise	
The Butcher*	23.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / spek / sla / tomaat / rode ui / mayonaise	
The White Cross	23.00
Gepaneerde pladijsfilet / sla / tomaat / rode ui / huisbereide tartaar	
The Mother in law*	26.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / rode ui / geitenkaas en spek / sla / tomaat	
The Casanova*	24.50
Australisch graangevoerd rundsvlees / huisbereide rode pesto / rucola zongedroogde tomaten / parmezaan / pijnboompitten / balsamico	
The Desperado*	25.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / guacamole / rode ui / jalapenos / spek / sla / tomaat / BBQ saus	
The Mexican*	26.50
Australisch graangevoerd rundsvlees / pulled pork (licht pittig) / sla / tomaat / rode ui / gerookte BBQ saus	
The Pineapple Express	24.50
Gebakken kipfilet / ananas / kaas / sla / rode ui / tomaat / cocktailsaus	
The Rooster Madness	24.50
Gebakken kipfilet / kaas / sla / rode ui / tomaat / cajunmayonaise	
The Laborant*	25.00
Australisch graangevoerd rundsvlees / sla / tomaat / rode ui / cheddar / spiegelei/ spek / mayonaise	
The Virgin Mary 	26.00
Gebakken halloumi / rucola / gegrilde aubergine / tomaten / rode ui / huisbereide rode pesto	
The Crispy Chicken	25.50
Crispy chicken / sla / tomaat / rode ui / guacamole/ cajunmayonaise	
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	27.50
Huisbereid / klassiek / hoevekip	
Laborantgras vidée curry-ananas	29.00
Huisbereid / hoevekip / ananas / curry	
Laborantgras steak	34.50
Ierland / hip hanging / kogelbiefstuk	
Laborantgras kipfilet	29.00
Belgische kwaliteit	
Laborantgras entrecote	38.50
Europese kwaliteit / gerijpt / geaderd	
Laborantgras varkenshaasje	31.50
Griekenland / zwart varken / met olijven gevoerd	
Laborantgras spareribs	33.00
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

46.50 PP

Voorgerecht

Artisanale kaaskroketten of artisanale garnaalkroketten

Hoofdgerecht

Burger The Original of Scampi De Laborant

Dessert

Coupe vanille of moelleux

MENU 2

48.50 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

53.00 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

54.50 PP

Voorgerecht

Carpaccio van rund 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) 	18.00
Huisbereide tomatensaus / piripiri / parmezaan	
Pasta Arrabiata (zeer pikant)	22.00
Huisbereide tomatensaus / piripiri / spekjes / parmezaan	
Pasta met kaas en hesp	21.50
Beenham / emmentaler / nootmuskaat / huisbereid à la minute	
Pasta bolognese	19.50
Huisbereide saus	
Pasta met scampi en curry	26.00
Groenten / huisbereide currysaus	
Pasta met scampi en lookroom	26.00
Verse look / groenten	
Pasta scampi Diabolique	26.00
Huisbereide tomatensaus / piri-piri / groenten / pikant !!!	
Pasta scampi van Chef	26.00
Huisbereide kreeftensaus ' Nantua ' / groenten	
Pasta scampi De Laborant	26.00
Huisbereide Italiaanse tomatensaus / groenten	
Pasta met kip en curry	25.00
Groenten / huisbereide currysaus / kippenreepjes	
Pasta pesto kip	23.50
Huisbereide rode pesto / kippenreepjes / spekjes / parmezaan	
Pasta pesto scampi	25.00
Huisbereide rode pesto / zongedroogde tomaten / pijnboompitten / parmezaan	
Pasta pesto 	21.00
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 	22.50
Wok kip	25.50
Wok kip en spek	27.50
Wok scampi	28.50
Wok De Laborant	29.00
Scampi / spek	
Wok van de Chef	27.50
Kip / rijst / toetsen van gember en citroengras	

SALADES

Kip en ananas	22.50
Kip en spek	23.50
Geitenkaas en appeltjes 	24.00
Geitenkaas, spek en appeltjes	26.00
Scampi met look	27.50
Gerookte zalm en verse grijze garnalen	28.00
Halloumi 	24.00
De Laborant	26.00
Scampi / spek	

SUPPLEMENTEN

3.00

Verse frieten, kroketten, puree. Zoete aardappel frietjes, gratin, rijst of potje Laborantgras.

LUNCHKAART

Onze lunchgerechten zijn verkrijgbaar tot en met 16u.

CROQUE

2 stuks, geserveerd met garnituur

Croque-monsieur	11.50
Croque-madame	13.00
Croque-Hawaiï	13.00
Croque-vidée	15.00
Croque-bolognese	15.00
Croque-vidée curry-ananas	16.00
Croque-Italiaans 	12.50
Mozzarella / tomaat / huisbereide rode pesto	
Croque-Parma	17.50
Mozzarella / tomaat / huisbereide rode pesto / parmaham	
Boerencroque	17.00
Verse frieten / spiegelei / spek	
Croque De Laborant	17.50
Tomaat / gerookte zalm / verse garnalen	

OMELETTEN

Inclusief brood

Omelet natuur 	10.50
Omelet kaas 	11.50
Omelet hesp of spek	11.50
Omelet champignon 	13.00
Omelet paprika en groene asperges 	13.00
Omelet De Laborant	16.00
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 	13.00
Sla / avocado / tomaat / wortel / komkommer / rode ui / dressing	
Caesar	15.00
Gebakken kip / sla / tomaat / parmezaan / ansjovis / caesar dressing	
Champignonroom 	16.00
gebakken champignons / room / kruiden	
Zalm	18.50
Sla / tomaat / komkommer / ambachtelijk gerookt / zoete zalm / rode ui / dillesaus	
Carpaccio	19.00
Sla / carpaccio van rund / huisbereide rode pesto / zongedroogde tomaten / rucola / parmezaan	
De Laborant 	18.00
Mozzarella / gebakken champignons en rode ui / tomaat	
Vitello tonnato	19.50
Traaggegaard kalfsvlees / huisbereide tonijnsaus / kappertjes / sla / kerstomaten	
Tok Tok 2.0	17.00
Gebakken kip / avocado / sla / tomaten / cajunmayonaise	
Pulled pork	17.50
Pulled pork (licht pittig) / 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	9.50
Pasta met kaas en hesp	9.00
Vidée met frietjes	11.00
Kippenreepjes met frietjes	11.00
Kibbeling met frietjes	13.50
1 kaaskroket met frietjes	10.00
1 garnaalkroket met frietjes	14.50

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	12u - 22u
ZO	- GESLOTEN -

Wij zijn doorlopend geopenend van dinsdag tot en met zaterdag ongeacht feestdagen. Onze keuken is elke dag geopend vanaf 11u30 met uitzondering op zaterdag vanaf 12u.

VOLG DE LABORANT
OP SOCIAL MEDIA

