

<u>Bites & Starters :</u>	€
Brood met boters, tapenade	6
Tuut friet met mayo, curry of ketchup	3.8
Bitterballen, mix of kipnuggets (8 stuks)	6.5
Kaasblokjes en/of worst	6.5
Scampi's 6 stuks <i>in kruidenboter uit de oven</i>	9

Soepen: *(huisgemaakt!!)*

Tomaten/groente	5
Kip/groente	5
Uien gegratineerd	7.5
Hongaarse Goulash	7

Onze Boerenbroodjes: *(tot 16:00 uur)*

Ham of Kaas	6
Gezond <i>(ham, kaas, ei,)</i>	8.5
Brie	8.5
Tonijn	9.5
Gerookte zalm	9.5
2 kroketten	8.5

Maaltijdsalades: *(vanaf 16:30 uur)*

- Lardons <i>(gebakken spekjes...)</i>	14
- Grieks <i>(feta, olijven, pepertjes...)</i>	17
- Vis <i>(tonijn, ansjovis, zalm, garnalen...)</i>	18

Geserveerd met brood *(of frites + € 2,5)*

[Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten]

(vanaf 16:30 uur)

Hoofdgerechten met frites en sla: €

- Pasteitje van kip 16
- Zuurvlees 16
- Halve haan (uit de oven) 17
- Saté van Varkenshaas 17
- Döner van kip (met tomaten- en knoflooksaus) 16
- Griekse gehaktschijven in tomatensaus 17

Overige Hoofdgerechten:

- Spaghetti Bolognaise 15
- Spaghetti Vega (tomatensaus, linzen, champignons, paprika, ui.) 15
- Pasta met Scampi's in roomsaus 19

Voor de kids (tot 12 jaar!)

- Frites met appelmoes *Keuze snack:*
Kroket, kipnuggets, frikandel 6

Ijscoupes

- Coupe Dame Blanche *vanille roomijs, chocoladesaus, slagroom* 6.5
- Coupe advocaat *vanille roomijs, slagroom* 6.5
- Coupe vruchten op siroop *slagroom* 6
- Coupe vers seizoens-fruit *slagroom* 7.5
- Kinderijsje *aardbeien-of chocosaus, slagroom* 4
- Crème Brûlée (indien voorradig!) 6



Bieren van het vat:

Leeuw Pilsener heeft een fris aroma en een licht moutige aanzet die evolueert in een zachte, evenwichtige smaak om te eindigen in een frisse bitterheid.

<i>Leeuw pilsener (of donker)</i>	<i>0,18</i>	<i>2.3</i>
<i>Idem voetglas</i>	<i>0,20</i>	<i>2.5</i>
<i>Idem voetglas</i>	<i>0,25</i>	<i>3.1</i>
<i>Leeuw pilsener randje</i>	<i>0,30</i>	<i>3.7</i>
<i>Leeuw pilsener</i>	<i>0,50</i>	<i>5.9</i>



Tongerlo Bruin (oftewel dubbel)

Ondergaat een hergisting in fles of fust. Deze hergisting versterkt het aroma en de smaak van het bier. Tongerlo Bruin is een roodbruin bier met een zoetig aroma, een volle smaak en een licht geroosterde afdronk.

4.4



La Chouffe

Is een ongefilterd blond bier, zowel hergist op vat als op fles. Het is een aangenaam fruitig bier, gekruid met koriander en een lichte hopsmaak

4.4

Alcoholvrije bieren:

Bavaria malt 0.0 %

3.2

0.0% Radler

Is de dorstlessende mix van Amstel 0.0% bier en sprankelend citroenwater. Een nieuwe alcoholvrije smaakervaring, lekker op elk moment van de dag.

3.2

Erdinger Weissen

Erdinger Hefe Weisse heeft een frisse en licht zurige smaak. Het is een troebel tarwebier met aroma's van banaan en kruidnagel. Een frisse smaak dus, met een lichte bitterheid in de afdronk.

5.5



Affligem blond

Een alcoholvrij Belgisch Blond abdijbier met een rijke smaak, een zachte fruitigheid en een mild bittere afdronk bekroond met een stevige schuimkraag. De rijke smaak en beleving van speciaalbier, maar dan zonder alcohol.

4.2

Bieren van de fles:



Tongerlo Blond

Ondergaat een hergisting in de fles. Deze hergisting versterkt het aroma en de smaak van het bier. Tongerlo Blond is een koperkleurig bier met een aroma van honing, een volmondige smaak, eindigend met een zacht uitvloeiende afdronk.

4.4



Tongerlo Tripel

Een krachtig bier, met een goudgele kleur en een romige schuimkraag. Het aroma is kruidig en wordt gekleurd door fruitige toetsen. De volmondige smaak wordt gekenmerkt door een zachte aanzet die uitvloeit in een aangename bitterheid.

4.8



Charles Quint robijnrood

Een donker bier van hoge gisting met koperrode toetsen en een verhoogd alcoholgehalte, met een zoetig en fruitig aroma, een zachte en volle smaak en een zoet-hoppige afdronk.

4.4



Charles Quint goudblond

Een krachtig blond bier van hoge gisting, met een kruidig hoparoma, een zoete smaak en een aangenaam droge bittere afdronk.

4.4

Ommegang

Een strogeel bier van hoge gisting met een aroma van citrusvruchten, een bloemige en kruidige smaak en een complexe droge bitterheid.



4.8

Duvel

Is een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid, een verfijnd aroma en een uitgesproken hopkarakter. Het aparte brouwproces, dat zo'n 90 dagen duurt, garandeert een pure stijl, een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak.



4.8

Duvel 6,66

Het zonnig, warmgeel design van de flesjes doet het al vermoeden. Deze Duvel is zacht, expressief en heerlijk "doordrinkbaar". Duvel 6,66% is een Duvelse combinatie: Verfrissend, met fruitige aroma's van de hoppen en een mooie natuurlijke troebel.



4.8

Mystic Witbier met Krieken

Een heerlijk fruitbier dat de krachtige smaak van de kriekvrucht (25% kriekensap) versmelt met de verfrissende eigenschappen van een gefilterd witbier. Een fruitzure aanzet vloeit zachtjes over in een licht zoete, doch niet kleverige afdronk.



4.4

Haacht Super 8 IPA



De meeste IPA's combineren massa's hop en een hoog alcoholgehalte. De SUPER 8 IPA is met z'n 6% alcoholvolume en mooie citrus- en pompelmoestoetsen een stuk verfijnder en evenwichtiger. Je krijgt dus alle kenmerken van de stijl, maar zonder enige overdrijving.

4.5

Haacht Super 8 Blanche



Plaatst de essentie van witbier op de voorgrond: dorstlessend met een vol, aangenaam mondgevoel. De subtiele toetsen van koriander en sinaasappelschil zorgen voor een verfijnd kruidig aroma. Het hoge gistingsproces voegt daaraan nog enkele vluchtige, fruitige componenten toe. Dit licht troebel tarwebier lest niet alleen de dorst, maar verwent tevens de smaakpapillen.

4.4

Erdinger Weissen

Erdinger Hefe Weisse heeft een frisse en licht zurige smaak. Het is een troebel tarwebier met aroma's van banaan en kruidnagel. Een frisse smaak dus, met een lichte bitterheid in de afdronk.



5.5

Amstel Radler 2.0

3.2

Is de mix van bier en sprankelend citroenwater. Het is dubbel verfrissend en bevat 2% alcohol. Radler is van nature iets troebel. Geniet van de verfrissende smaak, bijvoorbeeld na het sporten of een andere zware inspanning.



De Maltezer

Is de verbinder tussen toen en nu. Het eerste speciaalbier van Maastricht, dat in 1954 voor het eerst de tongen streelde in de historische Ridder Brouwerij. Maar aan de andere kant jong van geest, en vol toekomst.

Een volmout Dortmunder bier waar zoet en bitter hand in hand gaan. Een icoon, genoemd naar ridder Sint Martinus, patroonheilige van de armen. En daarmee de basis van het gedachtengoed van Stadsbrouwerij Maastricht: verbinden. Een helpende hand, een steun in de rug, een arm om de schouder. Toen. Nu. Altijd. Wie goed doet, goed ontmoet.

4.4



Wijnen:



Rood: "Grenache, Syrah" Pays Dóc Choix de Rimay

Wit: "Chardonnay" Languedoc Caves-Saint-Christofhe

Rosé: "Rosé" Cape 312

Glas	4.2
Fles	21

Pinot Blanc: "Baron D'Alsace"

Glas	4.4
Fles	22.5

Port rood / wit	4.3
Sherry dry / medium	4.3
Aperol	6.5

BRON • SOURCE



Frisdranken flesjes:

Bronwater Val rood / blauw	25 cl	2.3
Bronwater Val rood / blauw	50 cl	4.6
Bronwater Val rood / blauw	100 cl	7.5
Pepsi Cola, Max, Sinas, 7-up	20 cl	2.3
Cassis, Bitter lemon, Tonic,	20 cl	2.7
Ice tea regular of green	20 cl	2.7
Rivella, appelsap,		
Jus d'orange, Tomatensap	20 cl	2.7
Fristi, Chocomel	20 cl	2.7



Warme dranken:

Koffie / Thee	2.5
Koffie verkeerd, Cappuccino, Chocomel	2.8
Latte Macchiato / Dubbele espresso	3.5
<u>Smaakje in bovenstaande; choco of karamel</u>	0.4
Irish Coffee, Limburgse koffie	6.5
Slagroom	0.5



Overige dranken:

Jonge jenever		2.6
Oude Jenever, Vieux, Els la Vera		3.2
Jägermeister, Berenburger,		3.2
Underberg Bols Oude Corenwijn		3.8
Schrobbelèr, Apfelkorn		3.2
Martini Rood / Wit		4.4
Campari, Dropshot, Bessenjenever		4.4
Amaretto, Bailey's, Bacardi, Vodka		4.4
Safari, , Pernod, Passoa, Malibu		4,5
Cointreau, Gr. Marnier		5.5
Johnnie Walker	5 cl.	4.5
Remy Martin vsop	5 cl.	6.5
Dimple, Chivas, glennfiddich	5 cl.	6.5
Southern Comfort	5 cl.	5.5