



ALLERGENEN

Naar aanleiding van de allergenenwetgeving zouden wij u willen vragen om vanaf het begin uw allergenen kenbaar te maken. Indien gewenst zullen wij onze aparte kaart overhandigen waarop u per gerecht de allergenen kan terugvinden. Indien nodig zullen wij u begeleiden bij het maken van uw keuze. Wij willen u er tevens op attent maken dat de samenstelling van producten kan veranderen. Hierdoor kunnen ook de allergenen in de gerechten veranderen.

APERITIEVEN

CLASSICS

Maison (Gin tonic met Aperol)	11
Cava Masia de la Luz Brut (fles)	35
Cava Masia de la Luz Brut (glas)	7
Porto rood/wit	6,5
Pineau de Charentes	6,5
Martini rood/wit/fiero	6,5
Sherry	6,5
Campari	7
Gancia	6,5
Cynar	6,5
Pisang Ambon	7
Safari	7
Kirr	6
Kirr Royale (met cava)	8
Ricard	8
Picon witte wijn	8
Picon bière	7
Sangria van 't vat met vers fruit - rood/wit	9*
Supplement fruitsap	3

*Enkel tijdens het terrasseizoen



SPRITZ

Aperol Spritz	11
Limoncello Spritz	11
Garden Spritz	11



COCKTAILS

Pornstar Martini	9,8
42 Below vodka – passievruchtensap – passievruchtenlikeur	
Espresso Martini	9,8
42 Below vodka – koffie – koffielikeur	
Negroni	9,8
Bombay Dry Gin, Martini Bitter en Martini Rosso	
Classic Mojito	9,8
Bacardi Carta Blanca – limoen – munt – suiker – bruiswater	
Berry Mojito	9,8
Bacardi Carta Blanca – limoen – munt – suiker – bruiswater – rood fruit	
Cuba Libre	11
Havana Club – cola – limoen	
Fiero & tonic	9,8
Martini Fiero – tonic	



MOCKTAILS & 0,0%

Virgin Classic Mojito	7,5
Martini Vibrante & tonic	7,5
Campari Orange	7,5
Pisang Orange	7,5
Glas witte wijn 0% CERO COMA	5
Glas rode wijn 0% CERO COMA	5
Etaminet 0%	3



GINS

Gordon's Gin + Nordic Mist Tonic	11
Hendrickx Gin + Fever Tree Indian Tonic	12,5
Gin Mare + Fever Tree Mediterranean Tonic	13,5
Buss 509 Pink Grapefruit Gin + Fever Tree Raspberry Tonic	12,5

**Bekijk ook zeker onze wijnkaart.
Wijnsuggesties per glas verkrijgbaar.**



BIEREN

FRIS

BIEREN VAN'T VAT

Estaminet 25cl/33cl	3/3,9
Steenbrugge dubbel bruin	4
Cornet	4,5

BIEREN OP FLES

Estaminet 0%	3
Kriek Boon 25cl	3,5
Steenbrugge wit	3
Gouden Carolus Classic	4,5
Gouden Carolus Trippel	4,5
Duvel	4,5
Orval	4,9
BOON Oude Geuze (18 maand gerijpt op eik met kurk)	6,5

FRISDRANKEN

Coca Cola - Zero	3
Fanta Orange	3
Sprite	3
Nordic Mist Tonic - Agrumes - Bitter lemon	3
Fuze Tea Bruit - Niet bruit	3
Minute Maid Orange - Pompelmoes - Appel	3
Pomton Pompelmoes & tonic	6
Eskimo Orange - tonic	6
Cécémel	3
Supplement grenandine	0,5

WATER

Mineraalwater	2,7
Bruitend	2,7
Mineraalwater - 0,75l	8
Bruitend water - 0,75l	8

VRUCHTENSAPPEN



Sinaas natuur (vers geperst)	5
Lemon Squash (vers geperst)	6



WARME DRANKEN

Espresso	3,2	Thee earl grey	3,2
Mokka	3,2	Thee forest fruit	3,2
Decafeïne	3,2	Verse muntthee	3,7
Koffie verkeerd	3,7	Verse gemberthee	3,7
Vlaamse Cappuccino (slagroom)	3,7	Warme cécémel	3,7
Italiaanse Cappuccino (gestoomde melk)	3,7	Chocochino	3,9
Thee natuur	3,2	Irish koffie (Whiskey)	11
Thee citroen/melk	3,2	French koffie (Cognac)	11
Thee rozenbottel	3,2	French koffie (Grand Marnier)	11
Thee munt	3,2	Normandische koffie (Calvados)	11
Thee green tea	3,2	Italian koffie (Amaretto)	11
Thee linde	3,2	Brughuis koffie (Baileys)	11
Thee kamille	3,2	Hasseltse koffie (Jenever)	11

GEESTRIJKE DRANKEN

Bacardi	7,5	Cointreau	7,5
Bacardi Black	7,5	Calvados	7,5
Havana Club	7,5	Baileys	7,5
J & B	7,5	Courvoisier	9
Jack Daniels	9	Martell V.S.	9
Johnnie Walker Red Label	7,5	Grand Marnier	7,5
Glenfiddich	9	Limoncello	7,5
Chivas Regal	9	Grappa	7,5
Wodka	7,5	Sambuca	7,5
Amaretto	7,5	Jenever jong	3,5

Supplement frisdrank 3



FINGERFOOD

Mix van kaas & salami	10
Kippenboutjes	10
Calamares à la Romana	10
Mini loempia's	10
Hapjesbord mix van warm en koud	18
Tapasplank mix van zuiderse specialiteiten warm en koud (per 2 personen)	14 pp
Torpedo scampi's in een krokant korstje met dipsaus van mango & curry (4st)	10

Bij een gezelschap vanaf 6 personen verzoeken wij vriendelijk om uw keuze te beperken tot 4 verschillende voor- & hoofdgerechten om een vlotte bediening te kunnen garanderen.

KLEINE KAART

ENKEL OP WEEKDAGEN T/M 17H00



Artisanale kaaskroketjes, parmezaanschilfers, fris slaatje	16,5
Artisanale garnaalkroketjes, fris slaatje	18,5
Duo van artisanale kroketjes, fris slaatje	17,5
Spaghetti bolognaise	17,5
Zuiderse open croque (focaccia - manchego - Serranoham - rucola) veggie versie mogelijk zonder Serranoham	16,5





VEGGIE CORNER

Quinoasalade van gewokte groentjes, fetakaas, Granny Smith	19
Verse ravioli van ricotta & spinazie met een zuiders sausje en rucola salade	22
Vegetarische pasta (dagverse groentenmengeling)	19



PASTA'S / SALADES

INCLUSIEF BROOD

Pasta scampi Brughuis	25
verse linguini - tomatenroomsaus - groentenmengeling - chorizo	
Quinoasalade	25
gerookte zalm - fetakaas - Granny Smith	
Duo van verse ravioli's met een zuiders sausje en rucola salade	23
Salade van geitenkaas	23
honing, spek en appeltjes en geroosterd fruit-notenbrood	
Salade niçoise met verse kortgebakken diepzee Yellow Fin tonijn	25
Cesar salade	25
traaggegaarde hoevekip, gerookt spek, ansjovis, croutons & parmezaan	
Tomaat gevuld met grijze noordzeegarnalen	dagprijs



SOEP / VOORGERECHT

INCLUSIEF BROOD

Dagsoep	8
Tomatenroomsoep met balletjes	8
Artisanale kaaskroketjes, fris slaatje en parmezaanschilfers	16,5
Artisanale garnaalkroketjes, fris slaatje	18,5
Duo van artisanale kroketjes, fris slaatje	17,5
Huisgesneden carpaccio van filet d'Anvers, truffelmayonaise, grissini	18,5
Scampi lookboter	18,5
Scampi Het Brughuis (zachte currysaus & fijne groentjes)	18,5
Verse ravioli met een zuiders sausje en rucola salade	17,5
Huisgesneden carpaccio van diepzee Yellow Fin tonijn mierikswortelmayonaise, kroepoek van wasabi	19,5

VISGERECHTEN

INCLUSIEF BIJGERECHT

Paling in 't groen	33
Paling in roomsaus met fijne kruiden	33
Gebakken paling met huisbereide tartaar	33
Kabeljauwhaasje spinazie - mousseline - gepocheerd ei	32
Huisgerookte zalmfilet gewokte seizoensgroentjes - witte wijnsaus	28
Sliptong (3st) met een fris slaatje en huisbereide tartaar	35
Scampi lookboter	28
Scampi Het Brughuis (zachte currysaus & fijne groentjes)	28



VLEESGERECHTEN

INCLUSIEF BIJGERECHT

Koninginnehapje op ambachtelijke wijze	23
Koninginnehapje "Het Brughuis" met kalfszweriken (hartzwezerik)	35
Stoofvlees (van rundsendvogel) bereid met Steenbrugge donker & witlofslaatje	23
Tournedos met een fris slaatje (incl. saus en bijgerecht naar keuze)	28
Filet pur Simmentaler met warme groentjes (incl. saus en bijgerecht naar keuze)	38
Ribbetjes met dipsausjes en een farmersalade	25
Americain natuur van Holstein (grof gemalen) – zijn garnituur – verse frietjes	25

BIJGERECHTEN

frietjes, steppegras, kroketjes, puree of pasta (als supplement 3)

WARME SAUZEN

peperroom, archiduc & bearnaise (als supplement 3)

SUPPLEMENTEN

koude sauzen: mayonaise of ketchup	1
warme groentjes	4
bijgerecht bijbestellen - repas	2

DESSERTEN

* VERS HUISGEDRAAID ROOMIJS

Coupe vanille	9	Appelstrudel met ijs en slagroom	11
Coupe mokka	9	Crème brûlée	9
Dame Blanche	11	Panna cotta	10
verse Callebaut chocoladesaus		pistache - Oreo – crumble – nougat	
Coupe advokaat	11	Moelleux van chocolade	11
Coupe brésilienne	10	met vanilleijs	
Coupe aardbeien (seizoen)	13	Coupe Kolonel	11
Coupe vers fruit (seizoen)	13	sorbet - wodka	
Vanilleijs met warme krieken	11	Eton Mess	10
Trio van sorbets	10	meringue - mascarpone - rood fruit	
		SUPPLEMENT slagroom	1



KIDS

Curryworst met sla & frietjes (2 stuks)	12
Kipnuggets van kipfilet met sla & frietjes	15
Kipfilet met appelmoes en – sla & puree	17
Kids ribbetjes met sla & frietjes	15
Kinderspaghetti	13
Artisanale kaaskroketjes, fris slaatje en parmezaanschilfers	16,5
Artisanale garnaalkroketjes, fris slaatje	18,5
Duo van artisanale kroketjes, fris slaatje	17,5
Bijgerechten: frietjes, steppegras, kroketjes	3

KIDS DESSERTEN

Kinderijsje	6
Figuurtjes met vanilleijs	5
Waterijsje	3

PANNENKOEKEN / WAFELS

VAN 14U TOT 17U

Suiker - siroop - confituur - boter	7	Wafel met suiker	7
Ijs en warme chocoladesaus	10	Wafel met ijs en slagroom	9



