

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)	12
Cava Masia de la Luz Brut (fles)	41
Cava Masia de la Luz Brut (glas)	8
Porto rood/wit	7,5
Pineau de Charentes	7,5
Martini rood/wit	7,5
Sherry	7,5
Campari	8
Gancia	8
Cynar	8
Pisang Ambon	8
Kirr	7
Kirr Royale (met cava)	9
Ricard	8
Picon witte wijn	9,5
Picon bière	7,5
Sangria van 't vat met vers fruit - rood/wit	11*
*Enkel tijdens het terrasseizoen	
Supplement fruitsap	3,8



SPRITZ

Aperol Spritz	12
Limoncello Spritz	13,5
Campari Spritz	13,5



COCKTAILS

Pornstar Martini	13,5
42 Below vodka – passievruchtensap – passievruchtenlikeur	
Negroni	13,5
Dry Gin, Campari en Martini Rosso	
Moscow Mule	13,5
Wodka – ginger – munt	
Wiskey Sour	13,5
Whiskey – citroensap – suikerwater	
Classic Mojito	13,5
Bacardi Carta Blanca – limoen – munt – suiker – bruiswater	
Lazy Red Cheeks	13,5
Vodka – citrus – framboos – violet	
Gin Basil Smash	13,5
Gin – citroen – basilicum	



MOCKTAILS & 0,0%

Virgin Pornstar Martini	9
Virgin Classic Mojito	9
Virgin Lazy Red Cheeks	9
Martini Vibrante & tonic	9
Gordon's Gin 0% + Bliss Tonic	9
Campari Orange 0%	9
Pisang Orange 0%	9
Glas witte wijn 0%	6
Glas rode wijn 0%	6
Estaminet 0%	3,8
Cornet Oaked 0%	5,5



GINS

Gordon's Gin + Bliss Tonic	12
Hendrickx Gin + Double Dutch Indian Tonic	13,5
Gin Mare + Double Dutch Riviera Tonic	14,5
Suggestie Gin	13,5

Bekijk ook zeker onze wijnkaart.
Wijnsuggesties per glas verkrijgbaar.



BIEREN

FRIS

BIEREN VAN'T VAT

Estaminet 25cl/33cl	3,8/4,8
Cornet	5,5

BIEREN OP FLES

Cornet Oaked 0%	5,5
Estaminet 0%	3,8
Kriek Boon 25cl	3,8
Gouden Carolus Classic	5,5
Gouden Carolus Tripel	5,5
Duvel	5,5
Orval	5,9
BOON Oude Geuze (18 maand gerijpt op eik met kurk)	8,6

FRISDRANKEN

Coca Cola - Zero	3,8
Fanta Orange	3,8
Sprite	3,8
Nordic Mist Tonic - Agrumes - Bitter lemon	3,8
Fuze Tea Bruit - Niet bruis	3,8
Minute Maid Orange - Pompelmoes - Appel	3,8
Pomton Pompelmoes & tonic	7,6
Eskimo Orange - tonic	7,6
Sinaas natuur (vers geperst)	5,5
Supplement grenandine	0,5

WATER

Mineraalwater	3
Bruisend	3
Mineraalwater - 0,75l	8
Bruisend water - 0,75l	8



WARME DRANKEN

Espresso	3,9	Thee earl grey	3,9
Mokka	3,9	Thee forest fruit	3,9
Decafeïne	3,9	Verse muntthee	5
Koffie verkeerd	4,3	Verse gemberthee	5
Vlaamse Cappuccino (slagroom)	4,3	Irish koffie (Whiskey)	12
Italiaanse Cappuccino (gestoomde melk)	4,3	French koffie (Cognac)	12
Thee natuur	3,9	French koffie (Grand Marnier)	12
Thee citroen/melk	3,9	Normandische koffie (Calvados)	12
Thee rozenbottel	3,9	Italian koffie (Amaretto)	12
Thee munt	3,9	Brughuis koffie (Baileys)	12
Thee green tea	3,9	Hasseltse koffie (Jenever)	12
Thee linde	3,9		
Thee kamille	3,9		

GEESTRIJKE DRANKEN

Bacardi	8	Cointreau	8
Bacardi Black	8	Calvados	8
Havana Club	8	Baileys	8
J & B	8	Courvoisier	10
Jack Daniels	10	Martell V.S.	10
Johnnie Walker Red Label	8	Grand Marnier	8
Glenfiddich	10	Limoncello	8
Chivas Regal	10	Grappa	8
Wodka	8	Sambuca	8
Amaretto	8	Jenever jong	4

Supplement frisdrank 3,8



FINGERFOOD

Bitterbal mix - Belgische klassiekers noordzee - videe - stoofvlees - dipsaus	20
Duo van kibbeling & gepaneerde mosseltjes - espuma van mosselsaus	16
Calamares - tartaarsaus (8st)	12
Torpedo scampi's in een krokant jasje met dipsaus (4st)	12
Tapasplank (per 2 personen) manchego - chorizo - serrano - mix van mini-kroketjes - dipsaus	30
Hapjesbord (per 2 personen) kaas - salami - gefrituurde hapjes	24

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.

LUNCH MENU

op weekmiddagen



Soep

Hoofdgerecht

Koffie of thee

30






VEGGIE CORNER

Quinoasalade van gewokte groentjes, fetakaas, Granny Smith	23
Verse ravioli van ricotta & spinazie met een zuiders sausje en rucola salade	25



PASTA'S / SALADES

INCLUSIEF BROOD

Pasta scampi Brughuis	28
verse linguini - tomatenroomsaus - groentenmengeling - chorizo	
Quinoasalade	25
gerookte zalm - fetakaas - Granny Smith	
Duo van verse ravioli's met een zuiders sausje en rucola salade	25
Salade van geitenkaas	25
honing, spek en appeltjes en geroosterd fruit-notenbrood  veggie: zonder spek	
Salade niçoise met verse kortgebakken diepzee Yellow Fin tonijn	28
Cesar salade	25
traaggegaarde hoevekip, gerookt spek, ansjovis, croutons & parmezaan	



SOEP / VOORGERECHT

INCLUSIEF BROOD

Dagsoep	12
Tomatenroomsoep met balletjes	10
Artisanale kaaskroketjes, fris slaatje en parmezaanschilfers	18,5
Artisanale garnaalkroketjes, fris slaatje	22
Duo van artisanale kroketjes, fris slaatje	20
Huisgesneden carpaccio van filet d'Anvers, truffelmayonaise, grissini	18,5
Scampi lookboter	21
Scampi Het Brughuis (zachte currysaus & fijne groentjes)	21
Verse ravioli met een zuiders sausje en rucola salade	18
Huisgesneden carpaccio van diepzee Yellow Fin tonijn mierikswortelmayonaise, kroepoek van wasabi	20

VISGERECHTEN

INCLUSIEF BIJGERECHT

Paling in 't groen	37
Gebakken paling met huisbereide tartaar	39
Kabeljauwhaasje spinazie - mousseline - gepocheerd ei	36
Huisgerookte zalmfilet groententaartje & broccolini - witte wijnsaus	33
Sliptong (3st) met een fris slaatje en huisbereide tartaar	39
Scampi lookboter	31
Scampi Het Brughuis (zachte currysaus & fijne groentjes)	31



VLEESGERECHTEN

INCLUSIEF BIJGERECHT

Koninginnehapje op ambachtelijke wijze	26,5
Koninginnehapje "Het Brughuis" met kalfszweriken (hartzwezerik)	39
Stoofvlees (van rundsendvogel) bereid met Steenbrugge donker & witlofslaatje	28
Steak - Ierse kogelsteak met een fris slaatje (incl. saus en bijgerecht naar keuze)	32
Filet pur Simmentaler met warme groentjes (incl. saus en bijgerecht naar keuze)	42
Ribbetjes met dipsausjes en een fris slaatje	28
Americain natuur van Holstein met frisse salade – zijn garnituur – verse frietjes	28

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

KIDS

Curryworst met sla & frietjes (2 stuks)	15
Kipnuggets van kipfilet met sla & frietjes	17
Kipfilet met appelmoes en – sla & puree	23
Kids ribbetjes met sla & frietjes	17
Artisanale kaaskroketjes, fris slaatje en parmezaanschilders	18,5
Artisanale garnaalkroketjes, fris slaatje	22
Duo van artisanale kroketjes, fris slaatje	20
Bijgerechten: frietjes, steppegras, kroketjes	3



DESSERTEN

Coupe vanille	9		Wafel met suiker	7
Coupe mokka	9		Wafel met ijs en slagroom	9
Dame Blanche verse Callebaut chocoladesaus	11		Appelstrudel met ijs en slagroom	11
Coupe advokaat	11		Crème brûlée	9
Coupe brésilienne	10		Moelleux van chocolade met vanilleijs	11
Coupe aardbeien (seizoen)	13		Eton Mess	11
Coupe vers fruit (seizoen)	13		meringue - mascarpone - rood fruit	
Vanilleijs met warme krieken	11		SUPPLEMENT slagroom	1
Trio van sorbets	10			
Coupe Kolonel sorbet - wodka	13			

KIDS DESSERTEN

Kinderijsje	6
Figuurtjes met vanilleijs	5
Waterijsje	3

