Passade
Feestmenu

25/12/2022 t.e.m. 1/1/2023

OP 25 DECEMBER EN 1 JANUARI (ZONDAGEN) ZIJN WIJ UITZONDERLIJK, EN DOORLOPEND, OPEN VANAF 12U. WIJ SERVEREN DEZE 2 DAGEN ENKEL HET FEESTMENU EN EEN BEPERKT AANTAL À LA CARTE GERECHTEN

€65

MENU

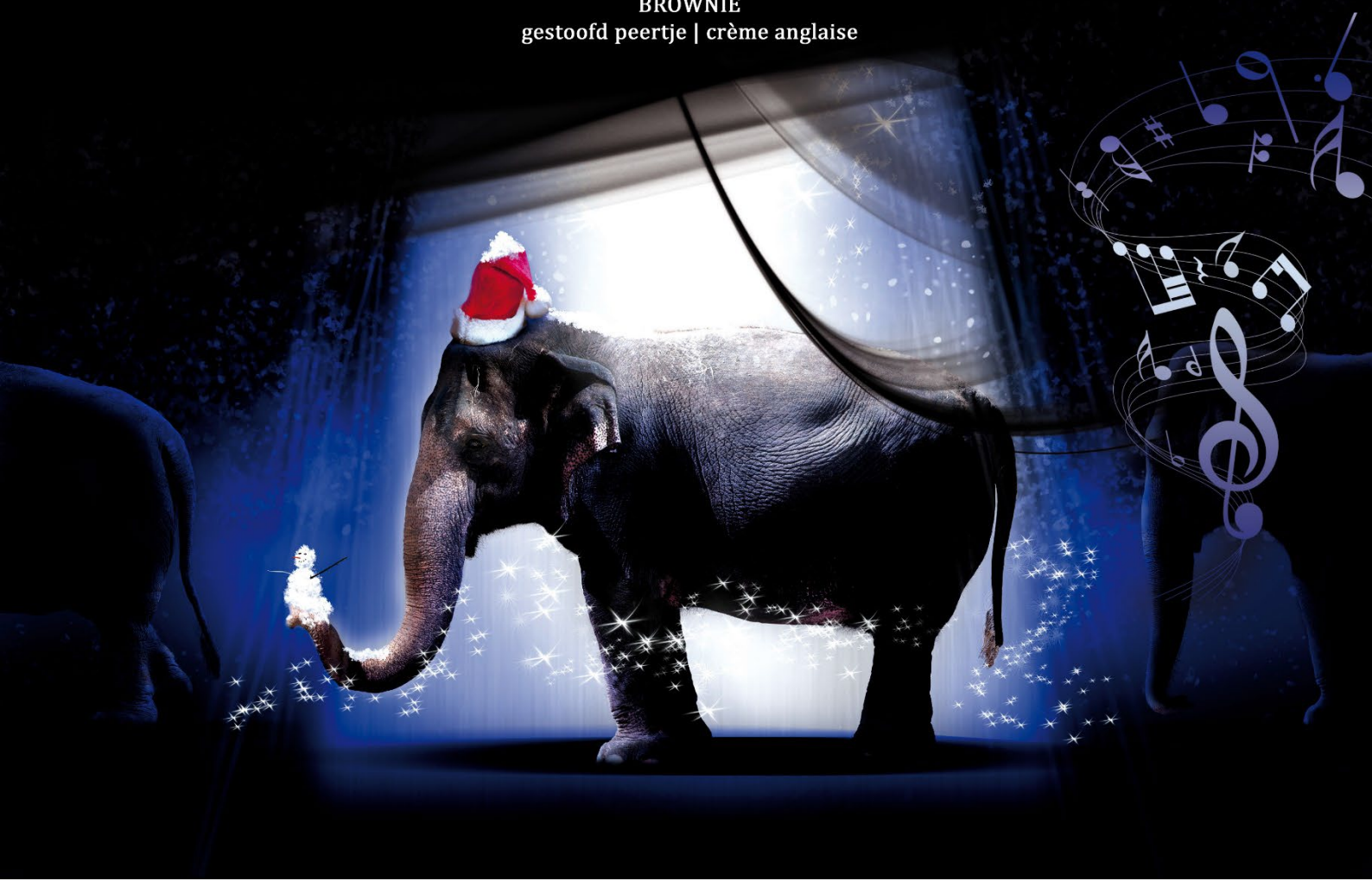
Amuse
ESPUMA VAN FOIE GRAS
rode biet | granaatappel

CARPACCIO VAN HEILBOT
panna cotta van pompoen | mosterdcrumble | zalmeitjes | roze peper

CRÈME VAN BLOEMKOOL
gerookte eendenborst

FAZANTENFILET
calvadossaus | gebraiseerd witloof | pomme fondant

BROWNIE
gestoofd peertje | crème anglaise



PASSADE

All-inclusive Oudejaarsavond

31 december 2022

MENU MET AANGEPASTE WIJNEN

19u30 Ontvangst
GLAS CAVA
of
COUPE MANGOLICIOUS
(non-alc.)

Amuse
TARTELETTE MET TARTAAR VAN LIMOUSIN RUND
pickles crème

TORENTJE MET KREEFT
zure room | groene appel | komkommer | brioche

CRÈME VAN POMPOEN
roodbaars

SORBET VAN MANDARIJN
cava

HERTENFILET
knolselder mousseline | veenbessen | spruiten | kroketjes

CHEF'S CHOCOLATE FANTASY

DJ Erik

€ 145

All-inclusive drankenformule tot 03u.
Aangepaste wijnen, frisdranken, waters,
fruitsap, bieren, koffie en thee. Exclusief sterke dranken en champagne.
Vanaf 03u te betalen per consumptie.
Uw KONTANTE betaling ter plaatse geldt als reservatie.
Geen kredietkaarten.

www.passade.be

COMMUNIE - LENTEFEEST 2023

In mei is Passade elke zondag doorlopend open vanaf 12u

PROEVERTJE VAN DE CHEF

GEGRILDE ASPERGE MET GEROOKTE ZALM
KRUIDENCAKE | CRÈME VAN BURRATA

VELOUTÉ VAN MECHELSE ASPERGES

KALFSTOURNEDOS MET TRUFFELSAUS
WORTEL TAGLIATELLE | AARDAPPELGRATIN

€ 55 **IJSLAMMETJE OF IJSTAART ***

SPRINGKASTEEL
BIJ MOOI WEER!

ALL-INCLUSIVE DRANKEN FORMULE

IN ONZE FEESTZALEN WERKEN WIJ UITSLUITEND MET DE DRANKEN FORMULE
Ontvangst met glaasje Cava, Witte & Rode huiswijnen, Waters, Frisdranken, Fruitsap, Bieren, Koffie en Thee
Inbegrepen vanaf het Aperitief t.e.m. het nagerecht | Max. 3u.| Excl. sterke dranken en champagne
€ 22
(KIDS: Frisdranken, waters en fruitsap € 11)
Eventuele verlenging drankenformule: per begonnen uur en per initieel persoon: € 7 (KIDS: € 3.9)

KIDS -12j.

PROEVERTJE VAN DE CHEF

KAASKROKETJE

TOMATENROOMSOEP MET BALLETJES

VOL-AU-VENT
FRIETEN

IJSLAMMETJE OF IJSTAART *
RODE VRUCHTEN COULIS
€ 29

*VOOR GROEPEN VAN MINDER DAN 12 PERSONEN WORDT HET IJSLAMMETJE OF IJSTAART VERVANGEN DOOR EEN DESSERTPALLETJE

www.passade.be

ALLERGIEËN, VEGETARIËRS, DIËTEN, RELIGIEUZE VOORSCHRIFTEN....HET MENU KAN STEEDS AANGEPAST WORDEN.

Voor een vlotte bediening: **Vanaf 8 pers. max. 4 verschillende voor- en hoofdgerechten, vanaf 12 pers. = menu / 1 tafel = 1 rekening**
For a swift service: Parties from 8 pers. and more: max. of 4 different entree and main course dishes. From 12 pers. and more = menu / 1 table = 1 bill
Allergie of dieet? Laat het ons weten! Allergie or diet, please inform us!

LUNCH MENU / 32

VOORGERECHT + HOOFDGERECHT
STARTER + MAIN COURSE

ELKE WEEK WORDT EEN LUNCHMENU AANGEBODEN, DAGELIJKS TUSSEN 12U - 14U
INFORMEER BIJ ONZE KELNERS NAAR HET HUIDIGE MENU.
VOOR GEZELSCHAPPEN TOT 8P. – NIET GELDIG IN ONZE FEESTZALEN

EVERY WEEK WE OFFER A LUNCH MENU SERVED DAILY BETWEEN 12H AND 14H.
ASK OUR STAFF FOR THE ACTUAL MENU
AVAILABLE UP TO 8 P. – NOT OFFERED IN OUR EVENT ROOMS

LOBSTER MENU / 68

PROEVERTJE
APPETIZER
///
LOBSTER ROLL
KREEFT | KREEFTKROKETJE | RAMMENAS | JUS VAN ZEE-EGEL | POMPELMOES | QUINOA | FOREL KAVIAAR
LOBSTER | LOBSTER CROQUETTE | WINTER RADISH ROLL | SEA URCHIN JUICE | GRAPEFRUIT | QUINOA | TROUT CAVIAR
///
LOBSTER & PASTA
½ KREEFT | LINGUINE | ROMIGE MARINARASAUS
½ LOBSTER | LINGUINE | MARINARA CREAM SAUCE
///
SABAYON "THE CLASSIC"
VANILLE-IJS
SABAYON | VANILLA ICE CREAM

WEEKEND DINNER MENU / 48

VRIJDAG-, ZATERDAG- EN ZONDAGAVOND / FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY EVENINGS

PROEVERTJE
APPETIZER
///

SURF & TURF ROLL
HOLSTEIN RUNDSCARPACCIO ROLLETJE GEVULD MET KRAB | KNOLSELDER CRÈME | KROKANT
HOLSTEIN BEEF CARPACCIO ROLL FILLED WITH CRAB | CREAM OF CELERY KNOB | CRISP
///

LENGHAASJE
ZEEUWSE MOSSELTJES | VENKEL | GRATIN VAN BUTTERNUT | EDAMAME JUS
FILLET OF LENG | ZEELAND MUSSELS | FENNEL | BUTTERNUT GRATIN | EDAMAME JUICE
OF
KALKOEN SALTIMBOCCA
PAPARDELLE | CROSNESS | TOMATEN TAPENADE
TURKEY SALTIMBOCCA | PAPARDELLE | CROSNESS | TOMATO TAPENADE
///

CHEESECAKE & OREO

• = SIGNATURE DISH V = VEGGIE

SUGGESTIES / SPECIALS

VOORGERECHTEN / STARTERS

KALFSZWEZERIKEN / 22
AARDAPPELMOUSSELINE | GEKARAMELISEERDE UI | VLEESJUS
CALF SWEETBREAD | POTATO MOUSSELINE | CARAMELIZED ONION | GRAVY

WILDRAVIOLI / 17.5
BOSPADDENSTOEL | PECORINO CRÈME | KASTANJE
GAME RAVIOLI | FOREST MUSHROOMS | PECORINO CREAM | CHESTNUT

HOOFDGERECHTEN / MAIN

FAZANTENFILET / 28
WITLOOF | CALVADOSSAUS | POMMES FONDANT
PHEASANT FILLET | CHICORY | CALVADOS SAUCE | FONDANT POTATOES

HERTENFILET / 33.5
VEENBESSENSAUS | KOOL | KWEEPEER | KROKETTEN
DEER FILLET | CRANBERRY SAUCE | CABBAGE | QUINCE | CROQUETTES

FINGERFOOD

TO SHARE OR NOT TO SHARE
DOORLOPEND VERKRIJGBAAR – AVAILABLE ALL DAY | MAAK ZELF DE COMBO – MAKE YOUR OWN COMBO

BRUSCHETTA, TOMATO SALSA & OLIVES TAPENADE V / 9

PATATAS BRAVA V / 7.0

OLIVES, HUMUS & FETA V / 12.5

FRIED KING CRAB SUSHI / 12.5

• **MEAT BALLS "ALBONDIGAS" & TOMATO SAUCE** / 10.0

CALAMARES ROMANA / 12.5

COLD CUT: JAMON IBERICO, CHORIZO & GRISINI / 14.0

CHICKEN GYOZA, SWEET & SOUR / 10.5

VOORGERECHTEN / STARTERS

• **BURRATA CRÉMEUX & KERSTOMAAT** V / 17
TEMPURA VAN COURGETTE | BASILICUMOLIE
BURRATA CREMEUX & CHERRY TOMATO | ZUCCHINI TEMPURA | BASIL OIL

TATAKI VAN ZALM / 18
KOMKOMMER | DASHI | WAKAME
SALMON TATAKI | DASHI | WAKAME

KAASKROKETTEN "GRANA PADANO" V / 17
GRANA PADANO CHEESE CROQUETTES

LOBSTER ROLL / 24
KREEFT | KREEFTKROKETJE | RAMMENAS | JUS VAN ZEE-EGEL | POMPELMOES | QUINOA | FOREL KAVIAAR
LOBSTER | LOBSTER CROQUETTE | WINTER RADISH ROLL | SEA URCHIN JUICE | GRAPEFRUIT | QUINOA | TROUT CAVIAR

GARNAALKROKETTEN / 22
SHRIMP CROQUETTES

• **MILLEFEUILLE VAN ST. JACOBSNOOTJES & BEULING** / 22
BUTTERNUT | GEKARAMELISEERD APPELTJE | HAZELNOOTBOTER
SCALLOP & BLACK PUDDING 'MILLEFEUILLE' | BUTTERNUT | CARAMELIZED APPLE | HAZELNUT BUTTER

CARPACCIO ANGUS BEEF / 20
RUCOLA | PARMEZAAN | GEROOSTERDE PIJNBOOMPITTEN
ANGUS BEEF CARPACCIO | RUCOLA | PARMESAN | ROASTED PINE NUTS

• = SIGNATURE DISH V = VEGGIE

HOOFDGERECHTEN / MAIN

WOK ”NO-CHICKEN” CURRY V / 27
VEGGIE SOY NO-CHICKEN | WOKGROENTEN | RODE CURRY | NOEDELS
VEGGIE SOY NO-CHICKEN | WOK VEGETABLES | RED CURRY | NOODLES

LOBSTER & PASTA / 34
½ KREEFT | LINGUINE | ROMIGE MARINARASAUS
½ LOBSTER | LINGUINE | MARINARA CREAM SAUCE

VISPANNETJE / 32
CHAMPAGNESAUS | TONGROLLETJE | ZALM | SCAMPI | COQUILLE | KABELJAUW | PUREE
FISH CASSEROLE | CHAMPAGNE SAUCE | SOLE FISH | SALMON | SCAMPI | SCALLOP | CODD | MASHED POTATOES

• **BUDDHA BOWL SPECIAL** / 30
COQUILLE | SCAMPI | RODE KOKOS CURRY | GROENTEN | NOEDELS
SCALLOP | SCAMPI | COCONUT RED CURRY | VEGETABLES | NOODLES

KABELJAUW FLORENTINE / 32
GEPOCHEERD HOEVE EI | GRIJZE GARNALEN | SPINAZIE | MOUSSELINE | PUREE
COD FLORENTINE: POACHED EGG | NORTHSEA SHIRMP | SPINACH | MOUSSELINE | MASHED POTATOES

• **PASTA MAMA MIA** (V) / 25
FINFERLI PASTA | BOSCHAMPIGNONS | SPEKREEPJES | TRUFFEL ROOMSAUS *(zonder spek = Veggie V)*
FINFERLI PASTA | WILD MUSHROOMS | BACON STRIPES | TRUFFLE CREAM SAUCE *(without bacon = Veggie V)*

VOL-AU-VENT VAN HOEVEKIP / 23
CHICKEN STEW BELGIAN STYLE, A LA QUEEN

• **STEAK TARTAAR LIMOUSIN** *– Butcher’s Store, De Laet & Van Haver* / 26
« A LA MINUTE » AAN TAFEL BEREID
MINCED LIMOUSIN BEEF TARTAR *RAW – PREPAIRED AT THE TABLE*

FILET PUR BELGISCH WITBLAUW *– Butcher’s Store, De Laet & Van Haver* / 39
BÉARNAISE, PEPERROOM OF ARCHIDUC | SLAATJE *(GRAS EN LUZERNE GEVOEDERD, PROSPERPOLDER)*
BELGIAN WHITE BLUE BEEF TENDERLOIN | BÉARNAISE, PEPPER CREAM OR MUSHROOM CREAM SAUCE| SIDE SALAD

BEEF TAGLIATA ”BLACK ANGUS” *– Artisan Butcher, Steak à Manger* / 36
ABERDEEN ENTRECÔTE *(TOP VLEES !)* | RUCOLA | PARMEZAAN | BALSAMICO | AARDAPPEL WEDGES
PRIME RIB TAGLIATA *(TOP MEAT !)* | ARUGULA | PARMESAN | BALSAMIC VINEGAR | POTATO WEDGES

STOOFPOTJE VAN VARKENSWANGEN / 26
TRAAG GEGAARDE VARKENSWANGEN | TRIPEL ABDIJ BIERSAUS | WITLOOFSLAATJE | FRIETJES
STEW OF SLOW COOKED PORC CHEECKS | TRIPLE ABBEY BEER SAUCE | CHICORY SALAD | FRIES

SIDES V

KORTING OP DE PRIJS: SLA / GROENTEN I.P.V. FRIETEN, RIJST, PASTA, PUREE, GEB. AARD., WEDGES OF KROKETTEN / -2,5
DISCOUNT ON THE PRICE: SALAD / VEGETABLES INSTEAD OF FRIES, PASTA, MASHED POTATOES, FRIED POTATOES, WEDGES OR CROQUETTES

GEMENGDE SLA / 8
MIXED SALAD

WITLOOFSLA / 8
CHICORY SALAD

WARME GROENTEN / 11
WARM VEGETABLES

SALADES / SALADS

GEITENKAAS (V) / 23
SPEK | NOTENMIX | APPEL | HONING-MOSTERD DRESSING *(zonder spek = Veggie V)*
GOAT CHEESE | BACON | MIXED NUTS | APPLE | HONEY-MUSTARD DRESSING *(without bacon = Veggie V)*

THOUSAND ISLANDS / 24
SCAMPI | GEROOKTE ZALM | THOUSAND ISLANDS SAUS
SCAMPI & SMOKED SALMON | THOUSAND ISLANDS DRESSING

- **SPICY BEEF POKE BOWL** / 28
SNEETJES GEGRILDE ENTRECÔTE | SUSHIRIJST | AVOCADO | TOMAAT | RODE UI | MAIS | SOJABONEN | CHILI
GRILLED SIRLOIN STRIPS | SUSHI RICE | AVOCADO | TOMATO | RED ONION | CORN | SOY BEANS | CHILI FLAKES

KIDS

PFC (PASSADE FRIED CHICKEN) / 16
KIPFILETJES IN KROKANT JASJE | FRIETJES | APPELMOES
PASSADE FRIED CHICKEN | FRIES | APPLESAUCE

FISHSTICKS MET PUREE / 15
FISHSTICKS WITH MASHED POTATOES

BALLETJES IN TOMATENSAUS / 14.5
FRIETJES
MEATBALLS | TOMATO SAUCE | FRIES

KIDS VOL-AU-VENT / 16
KIDS CHICKEN STEW BELGIAN STYLE, A LA QUEEN

KIDDY IJSJE / 9
KIDDY ICE CREAM

NAGERECHTEN / DESERTS

CHEESECAKE & OREO / 12

CAFÉ GLACÉ / 11
MOKKA-IJS | TIA MARIA | KOFFIE | SLAGROOM | KARAMEL
MOCHA ICE CREAM | TIA MARIA | COFFEE | WHIPPED CREAM | CARAMEL

ABSULUT COLONEL / 13
CITROENSORBET | WODKA ABSULUT
LEMON SORBET | WODKA ABSULUT

SABAYON "THE CLASSIC" / 13
VANILLE-IJS
SABAYON | VANILLA ICE CREAM

- **ETON MESS** / 12.5
MERINGUE | COULIS VAN BOSVRUCHTEN | VANILLE-IJS | RODE VRUCHTEN | VERSE SLAGROOM
MERINGUE | FOREST FRUIT TOPPING | VANILLA ICE CREAM | RED FRUITS | FRESH WHIPPED CREAM

DAME BLANCHE / 11.5
CALLEBAUT CHOCOLADESAUS
VANILLA ICE CREAM | HOT CALLEBAUT CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

CRÈME BRÛLÉE / 10.5

CHOCOLADE MOELLEUX / 13
ROOD FRUIT | VANILLE-IJS
CHOCOLATE LAVA CAKE | RED FRUIT | VANILLA ICE CREAM

CAFÉ / THÉ COMPLET / 15
KOFFIE OF THEE NAAR KEUZE | DESSERT ASSORTIMENTJE
COFFEE OR TEA | VARIED DESSERT PLATE

SWEET WINE / 13
BEAUMES DE VENISE CARTE D'OR
DESSERTWIJN / DESERT WINE

COCKTAILS.

PASSADE TSUNAMI / 11
CAVA | ESPUMA VAN GIN & TONIC EN GEMBERTHEE
RED LAZY CHEECKS / 15
WODKA | FRAMBOZEN | LIMOEN | SUIKER
MOJITO / 14.5
WITTE RHUM | LIMOEN | MUNT | RIETSUIKER | SODA
PORNSTAR MARTINI / 15
VODKA I VANILLE I PASSIEVRUCHT I MUNT & LIMOEN
ESPUMA
MAI TAI / 15.5
BLEND VAN BRUINE RUMS I AMANDEL I APPELSIEN I LIMOEN
ROSES ARE RED / 15
GIN I ROZEN I KARDEMOM I ROZEMARIJN I DRAGONESPUMA
WHISKEY SOUR / 15
BOURBON I CITROEN I ANGOSTURA

MOCKTAILS (0% alc.)

CHLOROPHYL / 8.5
BASILICUM | CITROENSAP | GEMBERBIER
VIRGIN MOJITO / 9.5
SPRITE | LIMOEN | MUNT | RIETSUIKER | SODA
MANGOLICIOUS / 8.5
MANGO | CITROEN | RIETSUIKER | SODA
LA VIE EN ROSE / 7.5
ROZENWATER TONIC | MUNT | LIMOEN

APERO

COUPE V&C LE BRUT CHAMPAGNE / 13
KIR ROYAL V&C LE BRUT / 13.5
CRODINO *ROSSO (0% ALC.)* / 5.5
CRODINO *ROSSO & TONIC (0% ALC.)* / 9
KIR / 6.5
CAVA | KIR CAVA / 8.5 | 9
PORTO *RED* / 7
MARTINI *ROSSO – BIANCO* / 8
MARTINI ROYALE *BIANCO – ROSATO* / 9.5
SHERRY *DRY – MEDIUM* / 8
CAMPARI / 9
RICARD / 9
SANGRIA GLAS | 1L. *ROJO - BLANCO* / 9.5 | 20
APEROL SPRITZ / 12
LIMONCELLO SPRITZ / 12.5
CAVA | LIMONCELLO
AMARO SPRITZ / 12
CAVA |AMARO
PICON WITTE WIJN / 10

GIN & TONIC.

BOMBAY *& Fever Tree Indian Tonic* / 14.5
HENDRICK'S *& Fever Tree Indian Tonic* / 15.5
MONKEY 47 *& Fever Tree Indian Tonic* / 17
GIN MARE *& Fever Tree Mediterranean Tonic* / 16
COPPER HEAD *& Fever Tree Indian Tonic* / 17
7 SINS *(Belgian Gin) & Mediterranean Tonic* / 16.5
DRUMSHANBO *(Irish Gin) Fever Tree Tonic* / 15

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
VICTOR & CHARLES

HIGH LEVEL « EPERNAY » CHAMPAGNE
BELGIAN OWNER
(SERVED @ HOF VAN CLEEVE, 'T ZILTE, COMME CHEZ SOI …)

COUPE LE BRUT / 13
COUPE LE BRUT KIR ROYAL / 13.5
LE BRUT 0.75 L. / 75
60% CHARDONNAY | 10% PINOT NOIR | 30% MEUNIER
LE BRUT MAGNUM 1.5 L. / 155
LE ROSÉ 0.75 L. / 95
55% CHARDONNAY | 25% PINOT NOIR | 20% MEUNIER
LE BLANC DE BLANC MILLESIME 2014 0.75 L. / 110
100% CHARDONNAY

LAURENT-PERRIER ROSE 0.75 L. / 140
CAVA GRAN FERRAN *BRUT 0.75 L.* / 33.5

TOP WINES BY THE GLASS

WHITE

GRÜNER VELTLINER / 10
HEIDERER MAYER - ÖSTENREICH 2018
SAUVIGNON BLANC / 8.5
STELLENBOSCH – STRYDOM - *SOUTH AFRICA* 2020
POUILLY FUMÉ / 12
DOM. DES CASSIERS – FRANCE 2017
CHARDONNAY / 8.5
LEAPING HORSE VINEYARDS – CALIFORNIA 2018

RED

VALPOLICELLA – RIPASSO / 12.5
DOC – MONTE DEL FRÀ - *ITALIA* - 2019
MALBEC / 9
MENDOZA - BALBO ESTATE - ARGENTINA 2019
RIOJA GRAN RESERVA / 9.5
SONSIERRA – ESPAÑA 2012
SAINT-EMILION GRAND CRU / 14.5
CHÂTEAU VIEILLE TOUR LA ROSE – FRANCE 2018

HOUSE WINES CALLUNE

WHITE : SAUVIGNON-VIOGNIER – VIN DE FRANCE
RED : MERLOT – PAYS D'OC
ROSE : CINSAULT – PAYS D'OC
GLAS / GLASS / 6.5
KARAF / JUG 0.25 L. / 10
KARAF / JUG 0.50 L. / 18
FLES / BOTTLE 0.75 L. / 26

SPIRITS

J. WALKER RED LABEL *SCOTCH WHISKY* / 10.5
J.WALKER BLACK LABEL *SCOTCH WHISKY 12Y* / 14

BOWMORE - *SINGLE MALT 12Y. – ISLAY* / 14.5
JACK DANIELS - *TENNESSEE SOUR MASH* / 11.5
ABSOLUT *WODKA* / 10.5
BACARDI CARTA BLANCA *WHITE RHUM* / 9.5
BACARDI AÑEJO CUATRO *BROWN RHUM* / 11
CAPTAIN MORGAN *SPICED BROWN RHUM* / 10
DON PAPA *BROWN SPICED RHUM* - Philippines /11.5
BUMBU *BROWN SPICED RHUM* – Barbados / 11.5
BAILEYS / 9
AMARETTO – **COINTREAU** / 10
GRAPPA / 10.5
LIMONCELLO / 8.5
PÈRE MAGLOIRE *CALVADOS* / 10.5
COURVOISIER *COGNAC* / 11.5
REMY MARTIN *V.S.O.P. COGNAC* / 14.5
GRAND MARNIER / 11.5

BEER

STELLA ARTOIS *VAN 'T VAT | DRAFT* / 3.5
STAR BLOND *(0.4% ALCOHOL)* / 3.5
GOUDEN CAROLUS
TRIPEL / 5
CLASSIC / 5
WHISKY INFUSED / 6
BROUWERIJ DE BOCK
REMI BLOND / 5.2
DESIDEER BRUIN / 5.9
CORNEEL (*0.3% ALCOHOL*) / 6
ORVAL TRAPPIST / 5
DUVEL / 5

WATER

MINERAL WATER *20 CL | 50 CL | 1 L* / 2 |4 |7
SPARKLING WATER *20 CL | 50 CL | 1 L* / 2 |4 |7
PERRIER / 3.5
SAN PELLEGRINO *50 CL* / 6
VITTEL *50 CL* / 6

COLD BEVERAGES

COCA COLA - ZERO / 3.5
SCHWEPPES TONIC / 4
FANTA – SPRITE / 3.5
SINAAS - APPEL – TOMATENSAP / 4
VERS SINAASAPPELSAP / 7
HOME MADE ICED TEA *33CL* / 5
LIPTON ICE TEA *33CL.* / 4
GREEN ICE TEA *33CL* / 4

HOT TEA Café Couture Premium Tea

GLÜH-TEA / 4
ROZIJNEN | KANEEL-HIBISCUS | SMAAK VAN GLÜHWINE

APPLE ROSE / 4
GOLDEN SMITH | KANEEL-KORENBLOEM | ROOSKNOPJES
COUTURE GARDEN / 4
VLIERBES | ZWARTE BES | AARDBEI | FRAMBOOS
GINGER SENCHA STAR / 4
GROENE THEE | SINAASAPPEL | ANIJS | AMANDEL | KANEEL
STYLISH ENGLISH BREAKFAST / 3.5
SELECTIE VAN THEEBLAADJES UIT ASSAM EN SUMATRA
SEXY POMGRENATE / 4
GRANAATAPPEL | BOSBES | BLOESEMS | VLIERBES | HIBISCUS
POP THE CHAMPAGNE / 4
ANANAS | FRAMBOOS | POPCORN | CHAMPAGNEAROMA'S
SENCHA LEMONADE / 3.5
FRISSE VARIANT OP DE GROENE THEE | CITROENZESTE
WICKED ROOIBOS / 3.5
ROOIBOS | SAFFLOERBLOEM | BLOEDAPPELSIEN AROMA
VERSE MUNT THEE / 4.5
THÉ COMPLET / 15
THEE NAAR KEUZE + EEN DESSERT ASSORTIMENTJE

HOT CHOCOLATE

WARME CHOCOLADEMELK CALLEBAUT / 5
HOT CHOCOLATE MILK

LATTE Pelican Rouge Premium Coffee

CHOCOLATE EXPLOSION OREO LATTE / 6
CHOCOLADE | SLAGROOM | OREO COOKIE
SALTED CARAMEL DELIGHT LATTE / 6
SALTED CARAMEL | SLAGROOM
SPECULOOS CRUMBLE LATTE / 6
SPECULOOS | SLAGROOM
LATTE MACCHIATO / 4.5
KOFFIE VERKEERD

COFFEE Pelican Rouge Premium Coffee

CAFFÈ LUNGO *espresso* / 4
CAFFÈ CON PANNA *room* / 4.5
CAPPUCCINO *melk* / 4
RISTRETTO *kleine espresso* / 4
DÉCAFÈINÉ DOLCE *cafeïnevrij* / 4
CAFE COMPLET / 15
KOFFIE NAAR KEUZE + EEN DESSERT ASSORTIMENTJE

ALCOHOLIC COFFEE

IRISH COFFEE - *WHISKY* / 12
CAFÉ FRANÇAIS - *COGNAC* / 12
CAFÉ PARISIÈN - *GRAND MARNIER* / 12
CAFFÈ ITALIANO – *AMARETTO* / 12

CHAMPAGNE & BUBBLES

CHAMPAGNE
VICTOR & CHARLES

HIGH LEVEL « EPERNAY » CHAMPAGNE, BELGIAN OWNER (SERVED @ HOF VAN CLEEVE, 'T ZILTE, COMME CHEZ SOI …)

VICTOR & CHARLES LE BRUT – GLAS / 13
VICTOR & CHARLES LE BRUT 0.75 L. 60% Chardonnay | 10% Pinot Noir | 30% Meunier / 75
VICTOR & CHARLES LE BRUT MAGNUM 1,5 L. / 155
VICTOR & CHARLES LE BLANC DE BLANC MILLÉSIMÉ 0.75 L. 2014 100% Chardonnay / 110
VICTOR & CHARLES LE ROSÉ 0.75 L. 55% Chardonnay | 25% Pinot Noir | 20% Meunier / 95

LAURENT PERRIER ROSÉ 0.75 L. / 140

CAVA

GRAN FERRAN BRUT 0,75 L. / 33.5

HOUSE WINES

CALLUNE

WHITE : SAUVIGNON-VIOGNIER – VIN DE FRANCE
RED : MERLOT – PAYS D'OC
ROSE : CINSAULT – PAYS D'OC

GLAS / 6.5
KARAF 0.25 L. / 10
KARAF 0.50 L. / 18
FLES 0.75 L. / 26

TOP WINES (GLASS)

WHITE

GRÜNER VELTLINER - RIED SILBERBERG - HEIDERER MAYER - *ÖSTENREICH* 2018 / 10
SAUVIGNON BLANC – STELLENBOSCH – STRYDOM FAMILY WINES- *SOUTH AFRICA* 2020 / 8.5
POUILLY FUMÉ - DOM. LES CHAUMES – *FRANCE* – 2020 / 12
CHARDONNAY - LEAPING HORSE VINEYARDS– IRONSTONE – *CALIFORNIA* 2018 / 8.5

SWEET / DESSERTWIJN : MONBAZILLAC AOC – DOMAINE MOULIN POUZY - *FRANCE* / 9.5

RED

MALBEC - BALBO ESTATE– MENDOZA – *ARGENTINA* 2019 / 9
RIOJA GRAN RESERVA – SONSIERRA – *ESPAÑA* – 2012 / 9.5
VALPOLICELLA - RIPASSO - CLASSICO SUPERIORE DOC **–** MONTE DEL FRÀ - *ITALIA* - 2019 / 12.5
SAINT-EMILION GRAND CRU - CHÂTEAU VIEILLE TOUR LA ROSE - *FRANCE* 2018 / 14.5

WHITE

WORLD

RUEDA VERDEJO - CALAMAR - *ESPAÑA* 2018 / 31
PINOT GRIGIO – MONTE DEL FRÀ - *ITALIA* 2021 / 33
VERMENTINO BOLGHERI DOC - GUADO AL TASSO – *ITALIA* 2020 / 51
CHARDONNAY – BALBO ESTATE MENDOZA - *ARGENTINA* 2020 / 34
SAUVIGNON BLANC – STELLENBOSCH – DOMBEYA - *SOUTH AFRICA 2020* / 33
CHENIN BLANC – GUINEA FOWL – SAXENBURG - *SOUTH AFRICA 2019* / 32
GRÜNER VELTLINER - RIED SILBERBERG - HEIDERER MAYER - *ÖSTENREICH* 2020 / 40
RIESLING TROCKEN – PFALZ - WEINHAUS FRANZ HAHN – *DEUTSCHLAND 2020* / 29
SYLVANER TROCKEN – WEINGUT BISCEL – REINHESSEN – *DEUTSCHLAND 2020* / 34
WEISSBURGUNDER (Pinot Blanc) - WEINGUT BENDER – *DEUTSCHLAND 2018* / 29

FRANCE

POUILLY FUMÉ - DOM. LES CHAUMES 2020 / 51
CHABLIS 1ER CRU – CÔTE DE LECHET – DOMAINE FOURREY 2019 / 57
RULLY BLANC 'CUVÉE LOUISE' - MANOIR DE MERCEY 2019 / 59
MÂCON VILLAGES – DOMAINE DES TOURNONS – PARDON & FILS 2018 / 33

ROSÉ

SCHWARZRIESLING TROCKEN (PINOT MEUNIER) – PFALZ - WEINGUT BENDER – *DEUTSCHLAND 2019* / 30
MISS VALENTINE - MÉDITERANÉE - *FRANCE 2021* / 33
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE - CÔTES DE PROVENCE – *FRANCE 2020* / 38

RED

WORLD

TINTA DE TORO – BOS - *ESPAÑA* 2019 / 37
MONASTRELL ORGANIC - FAMILIA PACHECO - *ESPAÑA* 2018 / 31
RIOJA CRIANZA HAND HARVEST - FINCA MONICA – *ESPAÑA* 2017 / 37
RIBERA DEL DUERO DO – CRIANZA - ALTOS DE ARANDA – *ESPAÑA 2016* / 43.5
BRUNNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G (Parker 95) – IL POGGIONE - *ITALIA* 2016/17 / 125
ROSSO DI MONTALCHINO D.O.C (Parker 88) – IL POGIONE – *ITALIA 2020* / 52
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – DAL CERO – *ITALIA* 2015/ / 119
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - ROCCA BASTIA – *ITALIA* 2019 / 34
VALPOLICELLA - RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC – BUGLIONI - *ITALIA* 2015 / 57
ZWEIGELT – WEINGUT PÖCKL – BURGENLAND – *ÖSTENREICH 2018* / 30
MALBEC – BALBO ESTATE MENDOZA – *ARGENTINA* 2018 / 38
RED BLEND ZINFANDEL-MERLOT-PETIT SIRAH - LEAPING HORSE VINEYARDS – *CALIFORNIA* 2018 / 35
SHIRAZ – STELLENBOSCH – ROBERT ALEXANDER – NICO VAN DER MERWE – *SOUTH AFRICA 2018* / 33
PINOT NOIR – MISTY COAVE ESTATE MARLBOROUGH – *NEW ZEALAND* 2017 / 47

FRANCE

BROUILLY – DOMAINE TAVIAN – PARDON & FILS 2016 / 33
MERCUREY ROUGE 'CHÂTEAUBEAU' - MANOIR DE MERCEY 2018 / 49
MALBEC - CHÂTEAU GRAND CHÊNE AOC – CAHORS – *2018* / 29
MARGAUX - CHÂTEAU LES BARRAILLOTS 2015 / 72
HAUT-MÉDOC - CHÂTEAU LES HAUTS GADETS 2018 / 36
POMMEROL - CHÂTEAU LE SEUIL DE MAZEYRES 2018 / 72
SAINT ESTÈPHE 2IÈME GRAND CRU CLASSÉ - CHÂTEAU MONTROSE 2007 / 180