

VALENTIJS MENU 2023

DINSDAGAVOND 14 FEBRUARI

LIVE MUSIC BY DJ KOBALT

APPETISER:

KROEPOEK VAN INKTVIS

CRÈME VAN GEROOKTE PALING | AVOCADO | YUZU PARELS

KORT GEBRANDE ZALM

ESPUMA VAN GIN & GRANNY SMITH | WAKAMÉ SALADE

TRAAG GEGAARD BUIKSPEK

TARTAAR VAN KOMKOMMER MET OOSTERSE LAQUÉ

SURF & TURF

KALFS RIB-EYE & GAMBA

GEGLACEERDE JONGE WORTEL | DASHI JUS | CHIPS VAN TRUFFELAARDAPPEL

MANGO PASSION

BISCUIT | CRÈME VAN MANGO | PANNA COTTA MOUSSE | FRAMBOZEN

MIGNARDISES

IJSRALINE | BOKKENPOOTJE

MENU € 76 p.p.

(VOORSCHOT € 40 p.p.)

MET GLAS VICTOR & CHARLES CHAMPAGNE | "PAIRING DRINKS" PER GANG | WATER | KOFFIE & THEE
€ 115 p.p.



www.passade.be

BEPERKT AANTAL PLAATSEN, GELIEVE TE RESERVEREN. OP VALENTIJSVOND WORDT ENKEL DIT MENU GESERVEERD

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 BALLETTJES

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 DESSERTPALETJE

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 / 33

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 / 69

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 MARINARASAU

½ LOBSTER | LINGUINE | MARINARA CREAM SAUCE

///

SABAYON “THE CLASSIC”

VANILLE-IJS

SABAYON | VANILLA ICE CREAM

WEEKEND DINNER MENU / 51

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

PROEVERTJE

APPETIZER

///

FILODEEG BUIDELTJE

GEVULD MET SCAMPI'S | PANANG CURRY | PINDA | FIJNE FRISÉE

FILO PASTRY POUCH FILLED WITH PRAWNS | PANANG CURRY | PEANUT | CURLY ENDIVE

///

DORADE

GROENE ASPERGES | BEURRE BLANC | PUREE

BREAM | GREEN ASPARAGUS | BEURRE BLANC | MASHED POTATOES

OF

KONIJNENBOUT

PRUIJEN | KROKETJES

RABBIT LEG | PLUMS | CROQUETTES

///

BROWNIE MET PANNA COTTA

SALTED CARAMEL | PINDA

SUGGESTIES / SPECIALS

VOORGERECHTEN / STARTERS

PULPO / 19

INKTVIS | ZALF VAN AARDAPPEL | GREMOLATA (MENGSEL VAN CITROENRASP, KNOFLOOK, OLIJFOLIE EN PETERSELIE)
OCTOPUS | POTATO CREAM | GREMOLATA (MIXTURE OF LEMON, GARLIC, OLIVE OIL AND PARSLEY)

CARPACCIO VAN TONIJN "MOJAMA" / 17

FOCCACIA | CRÈME VAN RUCOLA
TUNA CARPACCIO 'MOJAMA' | FOCCACIA | CREAM OF ARUGULA

HOOFDGERECHTEN / MAIN

KALFSCHENKEL "OSSOBUCCO" / 29

CRÈME VAN AARDAPPEL | TOMAAT | BRUNOISE VAN WORTEL
VEAL SHANK 'OSSOBUCCO' | POTATO CREAM | TOMATO | CARROT BRUNOISE

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 PIJNBLOEMPITTEN
ANGUS BEEF CARPACCIO | RUCOLA | PARMESAN | ROASTED PINE NUTS

HOOFDGERECHTEN / MAIN

WOK "NO-CHICKEN" CURRY V / 27

VEGGIE SOY NO-CHICKEN | WOKGROENTEN | RODE CURRY | NOEDEL
VEGGIE SOY NO-CHICKEN | WOK VEGETABLES | RED CURRY | NOODLES

LOBSTER & PASTA / 34

½ KREEFT | LINGUINE | ROMIGE MARINARASAU
½ LOBSTER | LINGUINE | MARINARA CREAM SAUCE

VISPANNETJE / 32

CHAMPAGNESAU | 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 | NOEDEL
SCALLOP | SCAMPI | COCONUT RED CURRY | VEGETABLES | NOODLES

KABELJAUW FLORENTINE / 32

GEPOCHEERD HOEVE EI | GRIJZE GARNALEN | SPINAZIE | MOUSSELINE | PUREE
COD FLORENTINE: POACHED EGG | NORTHSEA SHRIMP | 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 – PREPARED 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

STOOPPOTJE VAN VARKENSWANGEN / 26

TRAAG GEGAARDE VARKENSWANGEN | TRIPEL ABDIJ BIERSAUS | WITLOOFSLAATJE | FRIETJES
STEW OF SLOW COOKED PORC CHEEKS | 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

BROWNIE MET PANNA COTTA / 12

SALTED CARAMEL | PINDA

CAFÉ GLACÉ / 11

MOKKA-IJS | TIA MARIA | KOFFIE | SLAGROOM | KARAMEL

MOCHA ICE CREAM | TIA MARIA | COFFEE | WHIPPED CREAM | CARAMEL

ABSOLUT COLONEL / 13

CITROENSORBET | WODKA ABSOLUT

LEMON SORBET | WODKA ABSOLUT

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 CHEEKS / 15

WODKA | FRAMBOZEN | LIMOEN | SUIKER

MOJITO / 14.5

WITTE RHUM | LIMOEN | MUNT | RIETSUIKER | SODA

PORNSTAR MARTINI / 15

VODKA | VANILLE | PASSIEVRUCHT | MUNT & LIMOEN
ESPUMA

MAI TAI / 15.5

BLEND VAN BRUINE RUMS | AMANDEL | APPELSIEN | LIMOEN

ROSES ARE RED / 15

GIN | ROZEN | KARDEMOM | ROZEMARIJN | DRAGONESPUMA

WHISKEY SOUR / 15

BOURBON | CITROEN | 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

APERIO

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

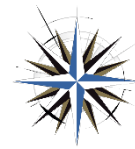
GIN MARE & Fever Tree Mediterranean Tonic / 16

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
SCHWEPES 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 SENCH 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
SENGA 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



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 1^{ER} 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 CERRO – *ITALIA* 2015/ / 119

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC - ROCCA BASTIA – *ITALIA* 2019 / 34

VALPOLICELLA - RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC – BUGLIONI - *ITALIA* 2015 / 57

ZWEIFELT – 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