



Authentiek biercafé *Surcele* heet u welkom en deelt graag zijn passie voor oorspronkelijke ingrediënten en uitstekende kwaliteit.

De naam Surcele verwijst naar de oudste benaming van Zoersel. Letterlijk betekent het zure (sur) gronden (cele).

Wij zijn erg fier op ons rijk assortiment aan speciale bieren, waarvan acht van't vat, om uw dorst te lessen. Op zoek naar iets sterker; een whisky, een cocktail of een wijntje? Ook dit vindt u in ons aanbod.

Verder is onze kaart aangevuld met Puro koffie, verse thee, vruchtensappen, frisdranken en non - alcoholische cocktails.

Met een ruim en groen terras leent ons praatcafé zich er perfect toe om even uit te rusten in het zonnetje met een (h)eerlijk hapje en een drankje.

Te koud buiten? Geen probleem, onze gloeiende houtkachel zal u verwarmen.

Onze passie geeft smaak aan plezante en sprankelende momenten met vrienden en familie en wij kijken alvast uit naar jullie komst in Surcele Oaked Pub!



OPENINGSUREN EN CONTACTGEGEVENS

Maandag	Gesloten
Dinsdag	14u00
Woensdag	14u00
Donderdag	14u00
Vrijdag	14u00
Zaterdag	14u00
Zondag	10u00

Surcele Oaked Pub

Oostmallebaan 99

2980 Zoersel

Tel: 03/336.67.42

Ondernemingsnr: BE0880.051.997

Meer info? Volg ons via:



www.facebook.com/Surcele



surcele_oaked_pub

Of onze website: www.surcele.be

Internettoegang:

Gebruikersnaam: Surcele

Wachtwoord: oakedpub2016



Mobiel betalen? Met Bonsai!

Download de app!

*** Tijdens evenementen kunnen er foto's genomen worden, welke op sociale media verschijnen. Indien u hiermee niet akkoord gaat, gelieve dit ons te melden.



BIEREN: KLEUR EN SMAAK

De kleur van elk bier is mede bepalend voor haar typerende smaak. Het sleutel ingrediënt dat de basissmaak van bier bepaald, is mout. Mouten bepalen het type bier dat varieert van bleek over amber tot donkerbruin.

De pils kent zo goed als iedereen van smaak. Het is een bier op basis van bleke mouten, brouwater, rijst en hop dat een brouwproces ondergaat van lage gisting. Dit betekent dat de rijping gebeurt bij 0°C.

De ingrediënten gebruikt bij bieren van hoge gisting zijn iets uitgebreider; die bestaan uit brouwater, mouten, ongemoute tarwe, rijst of maïs, hop en kruiden. Bij hoge gisting wordt eveneens extra suiker toegevoegd, dit bovenop de natuurlijke suikers van graan die de gist voeden waardoor er meer alcohol en koolzuur ontstaat. Vervolgens ondergaat het brouwsel een rijping bij een temperatuur van +/- 20°C. Nadien wordt het brouwsel afgekoeld tot 0°C, wat resulteert in verdere smaakverfijningen.

Van blond bier tot tripel:

Blond bier is een bier van hoge gisting en heeft een lichte kleur dat bekomen wordt door het gebruik van licht gekleurde mouten. Lichte mouten hebben meestal geen uitgesproken smaak, waardoor hop en gerst de boventoon voeren. Een blond bier heeft een zachte en soepele smaak. Het alcoholpercentage schommelt tussen 5.5-7.5%. Bij een hoger alcoholpercentage, namelijk tussen 7-11%, wordt er gesproken van *sterke blonde bieren*. De welbepaalde Duvel of een overheerlijke Cornet zijn hier mooie voorbeelden van. Sterke blonde bieren hebben een licht bittere en volle smaak.

De naam *Tripel* werd voor het eerst gebruikt in 1956 door de Brouwerij der Trappisten van Westmalle. Het bier onderscheidt zich van sterke blonde bieren door het gebruik



van meer mout. De kleur varieert van blond tot amberkleurig en het heeft vaak een gecombineerde smaak van het rijke van mout en het bittere van hop. Het alcoholpercentage schommelt tussen 7-9.5%.

Van amberkleurig tot quadrupel:

Bij donkerkleurige bieren wordt er gebruik gemaakt van geroosterde of gebrande mouten, waardoor een gekarameliseerde smaak ontstaat.

Amberkleurige bieren hebben een licht vollere smaak dan pils met een alcoholpercentage van 4-7%.

De benaming *Dubbel* wordt vaak gebruikt bij Abdij- en Trappistenbier. Het verwijst naar het dubbel gebruik van mout. Het bier is licht- tot donkerbruin van schakering en heeft een milde, zoete smaak met een lichte bittere toets en een romige schuimkraag. Het alcoholpercentage schommelt tussen 6-9%.

Als men spreekt over quadrupel, dan bedoelt men stevige donkere bieren met een rijke smaak van diverse gebrande moutsoorten, meestal zoetig met de fijne smaak van karamel. Quadrupel kent een alcoholpercentage van 7.5-12%.



“SHARE A BOTTLE”

Deel bier met je gezelschap! Hieronder vindt u verschillende soorten bieren die wij aanbieden in flessen van 75cl. Maak een keuze en wij serveren het gevraagde aantal glazen.

Geuze Mariage Parfait

Geuze, ook wel de “champagne der bieren” genoemd. Zoals de naam van deze geuze het al verradt, is het een ideale combinatie die bestaat uit 95% malse lambiek van minstens 3 jaar oud en 5% jonge lambiek. Nadat het mengsel op punt wordt gesteld en koel bewaard wordt, volgt de botteling. De flessen worden in een ruimte geklimatiseerd voor nagisting op fles. Nadien volgt er een rijping op lage temperatuur gedurende minstens 6 maanden.

Geuze Mariage Parfait heeft een zachte, mild zure bessensmaak dat samengaat met aroma's van de eikenvaten waarop de geuze gerijpt is. De overheerlijke smaak wordt gevolgd door een zure afdronk met een toets van kruidnagel die steeds intenser wordt.



Brouwerij Boon - Geuze - 8% - 75cl

17.80

Rodenbach Caractère Rouge

Dit bier ontstaat op basis van Rodenbach dat een rijping heeft ondergaan van twee jaar op eiken foeders. Daarbovenop werden gedurende zes maanden krieken, frambozen en veenbessen doordrenkt in datzelfde bier. Het resultaat is Rodenbach Caractère Rouge met een zeer complexe, fruitige smaak van framboos en kriek in combinatie met toetsen van hout en karamel.

Rodenbach Caractère Rouge is in de prijzen gevallen bij de World Beer Award 2016. Dit bier is verkozen tot 'world's best flavoured beer'! Een echte aanrader dus!



Brouwerij Rodenbach - Vlaams Roodbruin Bier - 7% - 75cl

23.50

Florefe Prima Melior

Florefe Prima Melior is een donkerbruin abdijbier van Brouwerij Lefebvre. Het heeft een overheerlijk aroma van anijs en verschillende kruiden. De smaak is zacht en licht bitter.

Brouwerij Lefebvre - Donker Bruin - 8% - 75cl

13.00



Quirinus Blond -Streekbier!-

De naam van het bier 'Quirinus' verwijst naar de oude patroonheilige van Vlimmeren en wordt gebrouwen in de Boeretang, een brouwerij dat gelegen is op de grens van Oostmalle en Vlimmeren. In de brouwerij worden twee bieren gebrouwen; Quirinus Blond en Quirinus Bruin.

Quirinus Blond is een kruidig en fris bier met een lange afdronk.

Brouwerij de Boeretang – Blond – 7.3% - 75cl

15.50



Back to Black

Back to Black is een Porter met een sterke bitterheid (EBU 100). Na zijn brouwproces rijpt het bier nog 9 maanden op foeder om een uniek smaakpallet te verkrijgen; het mondt namelijk uit in een mooie ballans tussen bitter – zuur.

Brouwerij De Ranke – Porter – 9.5% - 75cl

22.50



Vieille Provision

Vieille Provision is een amberkleurig bier dat minstens één jaar op eikenhouten vaten heeft gerijpt. De smaak is zacht-zuur met subtiele houttoetsen.

Brouwerij De Ranke – Amber & lichtzurig – 7.5% - 75cl

21.50



Moinette Biologique – Organic! -

Moinette Biologique wordt gebrouwen in brouwerij Dupont, te Tourpes, gelegen in de provincie Henegouwen. Het bier is ontstaan in 1990. Samen met Saison bio is dit bier één van de eerste twee biologische bieren.

Moinette Biologique is een blond bier van hoge gisting met hergisting op de fles. Het bier kent een alcoholpercentage van 7.5%.

Kenmerkend voor dit bier zijn de moutaroma's gekoppeld aan fruitigheid en fijne hop. In de smaak vindt men een evenwicht terug van zachtheid, fruitigheid en bitterheid. Kortom, een echte dorstlesser!

Brouwerij Dupont – Blond – 7.5% - 75cl

14.00



Lupulus Organicus

- Organic! -

Een blonde ongefilterde tripel van hoge gisting met biologische, Belgische hop.

Lupulus organicus kent een bloemen- en citrusaroma. Zijn smaak is fruitig & fris met een bittere afdrank die niet al te lang nazindert.

Brouwerij Lupulus – Blond – 8.5% - 75cl

14.00



PILS & NON – ALCOHOLISCH BIER

alc.vol. 4.5–5.2%

De naam 'Pils' is afkomstig van Pilsen (Plzeň). Pilsen is de stad in Tsjechië waar in 1842 de allereerste pils werd gebrouwen. Alvorens het uiteindelijke succesproduct werden er tal van brouwsels weggegooid wegens bacteriële problemen en ook door gebrek aan kwaliteit. Na die tegenslagen besloten de lokale brouwers hun krachten te bundelen en een nieuwe brouwerij op te starten. Hiervoor riepen ze de hulp in van Josef Groll, een Beierse bierbrouwer. Hij was de uitvinder van lagering. Dit betekent dat bier gerijpt wordt bij lage temperatuur. Het was enkel mogelijk in landen van Midden- en Oost-Europa omwille van hun strenge winters.

De pils van vandaag kent een goudgele kleur en heeft een dorstlessend en verfrissend karakter.

Estaminet

Brouwerij Palm - 5.2% - 18cl/25cl/33cl/50cl/1l

Van het vat

Leireken lager –**Organic & Gluten Free!**

Leireken Beers - Biologisch & glutenvrije pils - 5.2% - 25cl

2.00

Vedett

Brouwerij Duvel Moortgat - 5.2% - 33cl

3.10

Estaminet 0.0%

Brouwerij Palm - Non-alcoholisch - 0.0% - 25cl

2.00

Sportzot

Brouwerij Halve Maan - Non-alcoholisch, Blond - 0.4% - 33cl

4.50

Gageleer 0,0%

Proef-Brouwerij Lochristi - Blond - 0,0% - 33cl

4,10

WITBIER

alc.vol. 4.5 – 6%

Witbier is een troebel bier van hoge gisting op basis van tarwe en gerst. Daarnaast wordt de smaak op punt gebracht met hoofdzakelijk koriander en schillen van citrusvruchten. In tegenstelling tot Hoegaarden, wordt Steenbrugge Wit verrijkt met gruit, een Brugs kruidenmengsel. Hierbij ligt de nadruk op koriander en curaçao. Dit zorgt voor een frisse, volle smaak.

Hoegaarden

Brouwerij Hoegaarden - 4.9% - 25cl

2.30



STOUT

alc.vol. 4.5–13%

Stout kent zijn oorsprong in Engeland. Het is een donker bier met een afdronk van geroosterde mouten. Een voorganger van de stout is de biersoort 'porter'. Een porter is eveneens donker van kleur, maar kenmerkte zich in de 18^e eeuw door een laag alcoholpercentage. Om het alcoholpercentage te doen stijgen, werden er verschillende soorten ingrediënten toegevoegd, wat resulteerde in een stout. Een welbepaalde soort stout is 'Russian Imperial Stout'. Deze bieren worden gekenmerkt door een rijk en volmondige smaak met een sterk alcoholpercentage.

Invidia –**Organic!**–

Brouwerij Zeven Zonde – Stout met een zoete afdronk – 10% - 33cl 6.50

Serafijn

Brouwerij Het Nest – Russian Imperial Stout – 10% - 33cl 4.90

Haver-stout –**Streekbier!**–

Brouwerij Kempisch Vuur Zandhoven – Kruidige stout – 6,5% - 33cl 5.40

HOPBITTER & IPA'S

alc.vol. 5%- 10%

IPA staat voor Indian Pale Ale. Het werd voor het eerst gebruikt door de Engelsen tijdens de koloniale periode. Zij voegden hop toe aan hun bier om het beter te bewaren tijdens lange reizen naar overzeese kolonies. De sporen van het gebruik van IPA gaan terug tot 1837. De dag van vandaag wordt hop gebruikt om de smaak en aroma van het bier te verfijnen. De soort en de hoeveelheid van de gebruikte hop bepaalt hoe bitter het bier wordt en welke hoparoma's het krijgt. IPA's zijn doorgaans bieren met een hoger hop gehalte en een (sterk) bittere afdronk.

Duvel Tripel Hop

Brouwerij Duvel Moortgat – Dry-hopping – 9.5% - 33cl 4.90

Feestvarken –**Streekbier!**–

Brouwerij Tpaenhuys - IPA – Bittere afdronk – 6.8% - 33cl 4.00

Hopus

Brouwerij Lefebvre – Hop – 8.5% - 33 cl 4.60

Houblon Chouffe

Brouwerij Duvel Moortgat – Belgische IPA – 9.0% - 33cl 4.60

Vedett IPA

Brouwerij Duvel Moortgat – IPA – 5.5% - 33cl 3.60

Tank 7 Farmhouse Ale

Boulevard Brewing Company/Brouwerij Duvel Moortgat
Blond & Hoppig – 8.5% - 33cl 5.50



SPECIALBIEREN

alc.vol. 5%-12%

Waar vroeger de pilsen het voortouw namen in de wereld van de bieren, kennen speciaalbieren de laatste jaren hun opmars. Ook hierin schiet de Belgische biermarkt zeker niet te kort.

Speciaalbieren is een omvattende term voor bieren van goudkleurig tot blond en van amberkleurig tot donkerbruin. Het zijn bieren van hoge gisting en veelal met een hoog alcoholpercentage.

Arend Tripel <i>Brouwerij De Ryck - Blond - 8% - 33cl</i>	4.90
Barbär Bok <i>Brasserie Lefebvre - Bruin - 8.5% - 33cl</i>	4.10
Barbär <i>Brasserie Lefebvre - Blond - 8% - 33cl</i>	4.10
Bolleke De Koninck <i>Brouwerij De Koninck - Amberkleurig - 5.2% - 25cl</i>	2.90
Broeder Jacob Tripel <i>Brouwerij Broeder Jacob - Blond - 7.5% - 33cl</i>	4.50
Brugse Zot <i>Brouwerij Halve Maan - Blond - 6% - 33cl</i>	3.90
Brugge Tripel <i>Brouwerij De Gouden Boom - 8.5% - 18cl/25cl/33cl</i>	Van het vat
La Chouffe <i>Brasserie D'Achouffe - Goudkleurig - 8% - 33cl</i>	3.90
Chouffe Soleil <i>Brasserie D'Achouffe - Blond - 6% - 33cl</i>	4,80
Cornet <i>Brouwerij Den Hoorn - Blond - 8.5% - 33cl</i>	4,30
Cornet Smoked <i>Brouwerij Den Hoorn - Blond - 8.5% - 33cl</i>	4,50
Den Halse Tuimelaar - Streekbier! - <i>De Feyter Biercompagnie - Blond - 8% - 33cl</i>	4.50
Désir - Streekbier! - <i>Brouwerij Pirlot - Amberkleurige Tripel - 7% - 33cl</i>	4.30



Duvel <i>Brouwerij Duvel Moortgat – Licht Blond – 8.5% - 33cl</i>	3.90
Eden Blond <i>De Lustige Brouwers - Blond – 7%- 33cl</i>	4.30
Gageleer – Organic! - <i>Proef-Brouwerij Lochristi – Blond – 7.5% - 33cl</i>	3.90
Gageleer Superior Dark – Organic! - <i>Proef-Brouwerij Lochristi – Bruin – 8.5% - 33cl</i>	4.10
Gouden Carolus Classic <i>Brouwerij Het Anker – Bruin – 8.5% - 33cl</i>	4.50
Grisette Blond - Organic & Gluten Free! - <i>Brouwerij St.-Feuillien – Blond & Bitter – Korte afdronk – 5,5% – 25cl</i>	3.50
Grisette Tripel - Organic & Gluten Free! - <i>Brouwerij St.-Feuillien – Blond & Fruitig – zachte bitterheid – 8% – 25cl</i>	3.90
Grobbendonkse Tripel - Streekbier! - <i>Brouwerij Anders – Blond – 8% - 33cl</i>	4.50
La Houppe <i>Brouwerij L'échasse – Blond – 7.5% - 33cl</i>	4.50
Kwak <i>Brouwerij Bosteels – Amberkleurig – 8.4% - 33cl</i>	4.10
KlevereTien <i>Brouwerij Het Nest – Zwart & straf, toetsen van karamel & anijs – 10% - 33cl</i>	5.50
Lupulus Organicus – Organic! - <i>Brouwerij Lupulus – Blond, Belgische hop, dorstlesser met bittere toets – 8.5% - 33cl</i>	5.30
Malheur 10 <i>Brouwerij Malheur – Blond & Zacht, korte afdronk – 10% - 33cl</i>	5.60
Natte – Organic! - <i>Brouwerij 't IJ Amsterdam – Bruin&moutig – 6.5% - 33cl</i>	4.70
Ne gevaarleuke – Streekbier! - <i>Brouwerij de Dreef - Donkere Tripel – Frisse zoetheid – zachte toets van mout – 8% - 33cl</i>	4.30
Omer Traditional <i>Brouwerij Omer Vander Ghinste – Blond – 8% - 33cl</i>	3.90
Oudstrijder Dobbel – Tripel – Organic! - <i>Brouwerij Strubbe – Bruin – 7.5% - 33cl</i>	4.40



Palm <i>Brouwerij Palm – Amberkleurig – 5.2% - 25cl</i>	2.60
Palm Royale <i>Brouwerij Palm – Goudkleurig – 7.5% - 33cl</i>	4.70
Straffe Hendrik Tripel <i>Brouwerij De Halve Maan – Goudkleurig – 9% - 33cl</i>	4.50
Straffe Hendrik Quadrupel <i>Brouwerij De Halve Maan - Donker bruin – 11% - 33cl</i>	4.70
Tornado - Streekbier! - <i>Brouwerij Anders! – Blond&fris – 6.5% - 33cl</i>	4.00
Tripel D’Anvers <i>Brouwerij De Koninck – Blond – 8% - 33cl</i>	4.90
Tripel LeFort <i>Brouwerij Omer Vander Ghinste – Blond – 8.8% - 33cl</i>	4.90
Tripel Karmeliet <i>Brouwerij Bosteels – Blond – 8.4% - 33cl</i>	4.20
Urthel Saisonnière <i>Brouwerij De Koningshoeven – Blond – 6% - 33cl</i>	4.10
Vicaris Tripel-Gueuze <i>Brouwerij Dilewyns – Blond – Blend Tripel&Gueuze – 7%alc.vol. – 33cl</i>	5.90
Zatte - Organic! - <i>Brouwerij ’t IJ Amsterdam – Blond – 8% - 33cl</i>	4.70



GEUZE

alc.vol. 5%-7%

Oude geuzes zijn een assemblage van verschillende lambieken. Lambiek wordt gebrouwen op basis van tarwe, hop en gerst en ontstaat uit spontane of wilde gisting. Het "wort" dat voorkomt uit deze ingrediënten wordt blootgesteld aan de buitenlucht, waardoor er een unieke smaak ontstaat. Nadien gaat het brouwsel in houten foeders gedurende één tot drie jaar.

Door de lambiek van één tot drie jaar met elkaar te mengen, worden er unieke en verschillende smaken gevormd. Lambiek van één jaar is zoeter van smaak en zacht zurig. Oude lambiek smaakt heel zuur.

Na de botteling ondergaat de geuze een tweede hergisting op de fles die in gang wordt gezet door de jonge lambiek. Deze hergisting duurt enkele maanden tot een jaar.

Dit brouwproces brengt ons bij een oude traditionele geuze. Oude geuzes zijn ongefilterd en niet-gepasteuriseerd. Hun smaak is zurig en hebben een champagneachtige frisheid.

Boon Oude Geuze

Samenstelling: Boon Oude Geuze bestaat voor 90% uit malse lambiek van 18 maanden oud, 5% karaktervol bier van 3 jaar en 5% heel jonge lambiek. Na botteling vindt er een rijping op de fles plaats van enkele maanden.

Smaak: Fris, fruitig en met toetsen van pomelmoes en eik.

Brouwerij Boon - 25cl - 7%



3.50

3 Fonteinen Oude Geuze

Samenstelling: 3 Fonteinen Oude Geuze is een volledige natuurlijke geuze die bestaat uit een assemblage van 1-, 2-, en 3-jarige lambiek gerijpt op eiken vaten. Nadien volgt er gedurende minstens 6 maanden een rijping en hergisting op de fles.

Smaak: Naast zijn (matig) zurige smaak, wordt er in deze geuze ook een fruitige toets terug gevonden van appel en citroen.

Brouwerij 3 Fonteinen - 37.5cl - 6%



10.00



Oude Geuze Oud Beersel

Samenstelling: Deze geuze bestaat uit een versnijding van verschillende lambieken die op houten vaten zijn gerijpt.

Smaak: Oude Geuze Oud Beersel is een geuze met een lichte zurigheid en een zachte bitterheid. Combinatie van bitter en zoet geeft de geuze een complexe, volle smaak.



Brouwerij Oud Beersel – 37.5cl – 6%

7.10

Timmermans Oude Geuze Lambicus

Samenstelling: Timmermans Oude Geuze Lambicus bestaat uit enerzijds oude lambiek, die gedurende drie jaar op houten foeders gerijpt is, en anderzijds uit jonge lambiek die de spontane gisting in de fles op gang brengt. Na de botteling hergist deze geuze gedurende 4 maanden op de fles.

Smaak: Timmermans Oude Geuze kent een zachte zurigheid met een ruw en fris aroma. De onderton is licht bitter.



Brouwerij Timmermans – 37.5cl – 5%

6.50

Cantillon Oude Geuze

Samenstelling: Cantillon Oude Geuze is een volledig biologische geuze en bestaat uit lambiek van verschillende leeftijden. Het bier wordt een jaar bewaard voor de tweede gisting op de fles.

Smaak: Deze oude geuze kent een zurige, fruitige smaak en heeft delicate aroma's van hout met een lange afdrank.



Brouwerij Cantillon – 37.5cl – 5%

8.50



Hanssens Oude Geuze

Samenstelling: Hanssens Oude Geuze bestaat uit een assemblage van verschillende lambieken gerijpt op eiken vaten. Nadien volgt er een spontane hergisting op de fles van 10 tot 12 maanden.

Smaak: Een geuze met een zacht en complex smaakpallet; sprankelend en volmondig met toetsen van fruit en hout.

Brouwerij Hanssens – 37.5cl – 6%

7.50



Oude Geuze Tilquin

Samenstelling: Deze geuze bestaat uit een mengeling van lambiek die 1-, 2- en 3- jarig gerijpt is op eiken vaten. Nadien volgt een hergisting op de fles van minimum 6 maanden.

Smaak: Oude Geuze Tilquin kent een frisse zurigheid met een tintje van zacht zoet. De extra toets van citrus maakt deze geuze volmondig. De geuze heeft een droge afdronk.

Brouwerij Gueuzerie Tilquin – 37.5cl - 6.4%

11.00



Dekoninck Oude Gueuze

Samenstelling: Dekoninck Oude Gueuze is een assemblage van jonge en oude lambiek, met een hergisting op de fles.

Smaak: Deze oude geuze is een zachte geuze met een toets van pompelmoeszeste. De afdronk is zacht zurig en licht bitter.

Brouwerij De Koninck – 37.5cl – 6%

7.40



Girardin Oude Geuze

Samenstelling: Girardin Oude Geuze is een versnijding van verschillende lambieken met hergisting op de fles.

Smaak: Deze geuze is fruitig en licht zurig. De afdronk is droog en wordt gekenmerkt door een lichte bitterheid.

Brouwerij Girardin – 37.5cl – 5%

6.90



Moriau Oude Geuze

Samenstelling: Deze geuze bestaat uit lambiek dat 2 jaar gerijpt is op eiken vaten. Na de botteling ondergaat het bier een natuurlijke hergisting op de fles.

Smaak: Moriau Oude Geuze is zeer zacht van smaak. Daar de geuze weinig zurig en licht bitter is, wordt er gesproken van een wijnachtige champagnesmaak. De afdrank is droog.

Brouwerij Boon – 37.5cl – 7%

7.70



St-Louis Gueuze Fond Tradition

Samenstelling: Deze geuze is een samenstelling van jonge en oude lambiek en ondergaat een hergisting op de fles.

Smaak: St-Louis Gueuze Fond Tradition is een typische zure geuze, bijzonder hierbij is het fruitig aroma van jonge appels. De geuze kent een droge afdrank.

Brouwerij Van Honsebrouck – 37.5cl – 5%

5.00



Oude Gueuze Lindemans Cuvée René

Samenstelling: Deze geuze is een assemblage van 1/3 oude en 2/3 jonge lambiek. Daarna wordt de geuze gebotteld waar vervolgens een tweede gisting op de fles plaatsvindt. Nadien wordt deze geuze nog 6 maanden gerijpt op de fles.

Smaak: De Oude Gueuze Cuvée René van Lindemans is zacht zurig en fruitig met een toets van appel. Deze geuze is volmondig mede met zijn sprankelende toets en zijn frisse opstoot. De afdrank is droog en lang.

Brouwerij Lindemans – 37.5cl – 5.5%

6.70



FRUITBIEREN

alc.vol. 2.5%-8%

Traditionele lambiek wordt gebrouwen door middel van spontane gisting en is de basis van fruitbieren en geuze. Bij fruitbier wordt het verse sap van fruit (appels, krieken, frambozen, ...) toegevoegd om het bier op smaak te brengen. Door de zachtzure smaak van lambiek en de combinatie met vruchtensappen ontstaat er een mooi evenwicht van smaken.

Barbãr Rouge <i>Brasserie Lefebvre – Zoet & Zuur én straf - 8% - 33cl</i>	4.10
Boon Kriek <i>Brouwerij Boon – Zoet& Zuur – 4% - 25cl</i>	3.50
Kasteelbier Rouge <i>Brouwerij Van Honsebrouck – Zoet & Straf - 8% - 33cl</i>	3.90
Lindemans Appel <i>Brouwerij Lindemans – Fris & Zoet- 3.5% - 25cl</i>	3.00
Lindemans Pecheresse <i>Brouwerij Lindemans – Zach - zoet - 2.5% - 25cl</i>	3.50
Rodenbach Fruitage <i>Brouwerij Rodenbach – Zoete kriek met natuurlijke suikers - 3% - 25cl</i> Van het vat	

OUD BRUIN

alc.vol. 5%-8%

Oud Bruin is de verzamelnaam voor Vlaams Bruin/Roodbruin bier. Dit bier heeft een complex aroma ten gevolgen van gemengde gisting. Dit betekent dat het brouwsel bestaat uit enerzijds een bier van hoge gisting dat ten minste gedurende anderhalf jaar gerijpt heeft op eiken vaten. Anderzijds wordt het brouwsel gemengd met bier van hoge gisting dat minder lang gerijpt heeft op eiken vaten. Door de rijping van het bier in eiken foeders ontstaan er melkzuurbacteriën op de rand. In combinatie met het bier zorgt dit voor een melkzuurvergisting, wat zeer bepalend is voor de smaak. Het bier krijgt dan een smaakpalet van eerder zuur dan bitter, erg complex, licht kruidig en het is enorm dorstlessend.

Rodenbach <i>Brouwerij Rodenbach – 5.2% - 25cl</i>	2.50
Rodenbach Grand Cru <i>Brouwerij Rodenbach – 6% - 33cl</i>	4.30
Liefmans Gouden Band <i>Brouwerij Liefmans – 8% - 33cl</i>	4.10



ABDIJBIEREN

alc.vol. 6.5%- 10%

Sinds 1999 zijn er door de Unie van Belgische Brouwers enkele voorwaarden vastgelegd voordat een bier bij de abdijbieren kan gerekend worden. De eerst voorwaarde is dat er een band bestaat met een bestaande of een niet langer bestaande abdij. Daarnaast moet de brouwerij royalties betalen voor de liefdadige doelen van de abdij. Ten slotte is er vanuit de abdij controlerecht op de publiciteit. In 2014 telde België 22 abdijbieren.



Averbode

Brouwerij Huyghe - Blond - 7.5% - 33cl

4.20

Steenbrugge Blond

Brouwerij De Gouden Boom - 6.5% - 33cl

4.20

Steenbrugge Bruin

Brouwerij De Gouden Boom - 6.5% - 33cl

4.20

Sint Bernardus abt. 12

Brouwerij Sint- Bernardus - Donker Bruin - 10% - 33cl

4.70



TRAPPISTENBIER

alc.vol. 4.5%-11%

Om de authenticiteit van trappist te garanderen, moet de productie ervan aan enkele voorwaarden voldoen. Dit betekent dat het bier binnen de kloostermuren moet worden gebrouwen door – of onder toezicht van – de plaatselijke gemeenschap van Trappisten. De opbrengst wordt enerzijds gebruikt voor het onderhoud van de kloostergemeenschap, en anderzijds voor sociale en liefdadigheidswerken.

Wereldwijd zijn er 12 trappistenbrouwerijen. Zes van de 11 zijn gelegen in België, twee in Nederland, één in Oostenrijk, één in Italië, één in de Verenigde Staten en sinds juni 2018 is de Engelse abdij van Mount St. Bernard de twaalfde trappistenbrouwerij geworden met de trappist “Tynt Meadow”.



Achel Blond

Achel Blond is een tripel met een zoete aanzet die overgaat in een lange, droge afdronk. De zachte mouttoetsen temperen de bitterheid.



Brouwerij der Sint-Benedictusabdij de Achelse Kluis - 8% - 33cl

4.10

Achel Bruin

Achel Bruin is een donker bier met een verfijnde volle smaak. Naast de zoete mout smaak, ontdek je toetsen van karamel en fruit. De afdronk is licht bitter.



Brouwerij der Sint-Benedictusabdij de Achelse Kluis - 8%- 33cl

4.10

Chimay 150

Chimay 150 werd in 2012 reeds gebrouwen omwille van de 150^e verjaardag van de brouwerij. Omwille van het succes hebben ze het opnieuw gebrouwen.

Het bier is een sterk blond bier van 10% met een evenwichtige smaak. De kruiden zorgen voor een verfijnde en verfrissende toets. De geur is bloemig met aroma's van gedroogd fruit en kruiden.



Abdij Notre Dame de Scourmont – Blond – 10% - 33cl

6.50



Chimay Blauw

De Blauwe Chimay is een donker trappistenbier met een krachtig aroma, dat de kloostergemeenschap in 1956 ontwikkelde als kerstbier. Dit bruin bier heeft een lichte, roosachtige bloemtoets, gekoppeld aan een aangename geur van verse gist. Het schuim is dik en romig bruin. De krachtige en complexe aroma's dragen de toets van een fijn kruidenboeket in zich en onthullen in de mond een vleugje karamel.



Abdij Notre Dame de Scourmont – Donker Bruin – 9% - 33cl

4.70

Chimay Tripel

De goudblonde Tripel Chimay koppelt zachtheid aan bitterheid, in een zeldzaam evenwicht. Dit amberkleurige bier geeft een parfum van verse hop en gist. Het schuim is fijn als sneeuw. De aroma's hebben een fruitige toets van muskaatdruiven en rozijnen, die van de hop komt.



Abdij Notre Dame de Scourmont – Blond – 8% - 33cl

4.50

Chimay Rood

De Rode Chimay is het oudste bier van Chimay. In 1862 brouwen de monniken van Chimay hun eerste bier, in een natuurlijk brouwproces volgens de kloostertradities. Dit bier met een rode koperkleur geeft een licht en complex aroma af, met onder andere fruitige tinten van abrikoos. Het schuim is stevig en smeug. De Rode Chimay heeft een zijdezachte smaak, met een snuffje bitterheid.



Abdij Notre Dame de Scourmont – Koperkleurig – 7% - 33cl

4.00

Chimay Doree

De Chimay Dorée was tot voor kort voorbehouden aan de kloostergemeenschap, haar gasten en haar medewerkers, maar is vandaag beschikbaar op de markt. Dit blonde en lichte bier geeft een subtiel aroma van sinaasappelschil en heeft een schuim dat zo fijn is als sneeuw. In de smaak is een combinatie van verse hop en koriander te ontdekken.



Abdij Notre Dame de Scourmont – Blond – 4.8% - 33cl

4.10



Engelszell Gregorius

Gregorius heeft een diepe, kastanjebruine kleur. Honing uit de regio en een speciale gist uit het wijngebied van de Franse Elzas toveren een prachtig zoetzuur smaakspel op de tong. Een licht-bitter chocolade-aroma begeleidt de verwarmende afdrank van dit solide trappistenbier.



Brouwerij Stift Engelszell Oostenrijk – Donker Bruin – 10.5% - 33cl

9.90

La Trappe Blond

La Trappe Blond is een helder, sprankelend, doordrinkbaar blond bier van hoge gisting, afgestemd op de Europese smaak. Typerend is het gebruik van verfijnde hopsoorten waardoor het bier een zacht bittere afdrank heeft. Kenmerkend is de frisse doch aromatische geur.



Brouwerij De Koningshoeven Nederland – Blond – 6.5% - 33cl

3.90

La Trappe Tripel Trappist

La Trappe Tripel heeft een goudblonde kleur met een witte schuimkraag. Hij bezit een bloemig aroma en heeft de fruitige afdrank van perzik en abrikoos. Het bier heeft een volle en krachtige smaak met kandijzoet en licht mout karakter.



Brouwerij De Koningshoeven Nederland – Blond – 8% -

Van het vat

18cl

2.50

33cl

3.90

La Trappe Dubbel

La Trappe Dubbel is een donkere, robijnrode Trappist en heeft een zacht aromatische toets, maar bovenal een fris karakter.



Brouwerij De Koningshoeven Nederland – Bruin – 7% - 33cl

3.90

La Trappe Quadrupel

La Trappe Quadrupel is amberkleurig en bezit aroma's van onder andere banaan, amandel en vanille. Het bier heeft een volle smaak met een aangename bitterheid en een zoete afdrank.



Brouwerij De Koningshoeven Nederland – Amberkleurig – 10% - 33cl

4.30



La Trappe Bockbier

Het bockbier is een echt herfstbier en wordt gebrouwen sinds 2004. Het is een Trappistenbockbier dat op een klassieke manier wordt gebrouwen. Het is een meergranenbockbier met een bovengistend karakter. Deze specialiteit bevat 7% vol. alc. De geur is moutig met op de achtergrond een "groene geur" van aromatische hopsoorten. De kleur is dieprood en de smaak is vol door de gebruikte hop. De afdronk is licht bitter door de gebrande mout en hop.

Brouwerij De Koningshoeven Nederland – Dieprood – 7% - 33cl

4.80

La Trappe Witte Trappist

La Trappe Witte Trappist is het eerste en enige Trappistenwitbier ter wereld. Het bier is lichtblond en troebel. Zijn aroma is kruidig en door de toevoeging van Saphirhop krijgt het bier een citrusachtige geur. De La Trappe Witte Trappist is een frisse dorstlesser met een lichtbittere afdronk.



Brouwerij De Koningshoeven Nederland – Lichtblond & Troebel – 5.5% - 33cl

3.80

La Trappe Isid'or

Isid'or is in 2009 gebrouwen ter gelegenheid van het 125-jarig bestaan van de Abdij O.L.V. van Koningshoeven. Vanwege het grote succes is besloten dit bier voorgoed op de markt te houden. La Trappe Isid'or is een lichtzoetig amberbier met toetsen van mout en karamel. Het bier is zacht bitter van smaak en heeft een fruitige afdronk. La Trappe Isid'or is gebrouwen met eigen gekweekte Perle hop.



Brouwerij De Koningshoeven Nederland – Amberkleurig – 7.5%- 33cl

4.60

La Trappe Puur

La Trappe Puur is de eerste biologische trappist. Een doordrinkbaar, fris-hoppig, licht bier. Bij het brouwen van dit bier zijn uitsluitend hoogwaardige, biologische ingrediënten gebruikt.



Brouwerij De Koningshoeven Nederland – Blond – 4.5%- 33cl

3.40



Rochefort 6

Het bier heeft een groot karakter daar de smaak getint wordt door een sterke moutsmak, een fruitige toets maar doch licht bitter en zacht zoet is.

Abdij Notre Dame de Saint-Rémy – Roodbruin – 7.5% - 33cl



4.40

Rochefort 8

Dit bier heeft een mooie roodbruine kleur met een stevige crémekleurige schuimkraag. De geur is complex en heeft kruidig en fruitige toetsen. De smaak is licht zoet en ook hier komt het kruidige weer naar voor met fruitige toetsen van rozijnen. Het is een gebalanceerd bier met een droge en bittere afdronk.

Abdij Notre Dame de Saint-Rémy – Roodbruin – 9.2% - 33cl



4.80

Rochefort 10

Rochefort 10 is donkerbruin van kleur met een beige schuimkraag. In de neus worden er aroma's terug gevonden van gebrande mout, fruit en zoethout. Zeer zacht van smaak; vol en fruitig, met een mooie balans tussen zoet & bitter.

Abdij Notre Dame de Saint-Rémy – Donker Bruin – 11.3% - 33cl



5.50

Rochefort Tripel Extra

Rochefort Tripel is goud van kleur met een witte schuimkraag. In de neus worden er aroma's terug gevonden van exotisch fruit en citrus. De smaak van het bier is zacht met fruitige toetsen en een licht bittere afdronk.

Abdij Notre Dame de Saint-Rémy – Blond – 8.1% - 33cl



5.30

Spencer Trappist Imperial Stout

Dit Amerikaans bier opent een nieuw spoor in de Engels-Russische traditie van Imperial Stout-bieren. Dit bier heeft een rijkelijk bruisende schuim en in de smaak proef je toetsen van koffie, chocolade en karamel.

Spencer Brewery USA – Russian Imperial Stout – 8,7% - 33cl



10.50



Tynt Meadow

Tynt Meadow is een Engelse trappist die gebrouwen wordt in de historische abdij 'Mount St. Bernard Abbey', gelegen in het hart van het landelijke Leichestre. De naam van dit trappistenbier is afkomstig van het veld in de buurt van de 'Mount St. Bernard Abbey', waar het kloosterleven van de monniken in 1885 was ontstaan.



Tynt Meadow is een dubbele trappist en kent aroma's van donkere chocolade, zoethout en donker fruit. De smaak is volmondig en mooi in een balans van chocolade, pepertjes en vijgen kan terug vinden. Zijn afdronk is warm en droog.

Mount St. Bernard Abbey Engeland – Dubbel – 7.4% - 33cl

8.50

Zundert

Zundert is een complex bier, dat zijn geheimen niet meteen prijsgeeft. Het bier heeft een zoete aanzet met een kruidig aroma. De afdronk geeft een aangename, licht-bittere smaaksensatie die enige tijd voortduurt in de mond.



Brouwerij de Kievit – Amberkleurig – 8% - 33cl

5.50

Zundert 10

Zundert 10 is een donker bier met een volle beige schuimkraag. De geur van het bier kent aroma's van karamel, vruchten, drop, laurier en kruiden. Maar ook de smaak kent toetsen van karamel en kruiden, wat het bier zacht en zoet maakt. De nasmaak is lichtbitter en dit zorgt voor een goede balans waardoor het bier niet té zoet smaakt.



Brouwerij de Kievit – Donker Bruin – 10% - 33cl

7.00

Tre Fontane Scala Coeli

Scale Coeli is een blond bier en is de 2^e trappist van de abdij Tre Fontane. Het bier wordt gekarakteriseerd door een aangenaam fruitig boeket, geaccentueerd met hop, die volgens de 'dry-hopping' – techniek is verwerkt. De bittere sinaasappel en de verschillende hopsmaken geven een pittige toets aan dit bier. De afdronk is aangenaam bitter.



Abdij Tre Fontane Italië – Blond – 6.7% - 33cl

12.10



Orval

De brouwerij van Orval brengt slechts één bier op de markt. Een bier van hoge gisting met hergisting op fles en met een alcoholvolume van 6,2%. Dit bier wordt uitsluitend gebrouwen met bronwater, gerstenmout, hobbellen, kandijnsuiker en gist. Het aroma en de fijne smaak van de trappist Orval is meer te danken aan de hobbellen en de gisten dan aan de gebruikte mouten.



Bijzonder aan de Orval is het hoppen tijdens twee verschillende productiestadia. Eerst wordt in de brouwzaal een grote hoeveelheid fijne hop toegevoegd: dat zorgt voor de befaamde bittere smaak en voor de langere houdbaarheid van het bier. Later wordt in de bewaarkelders nogmaals hop toegevoegd, dit is de zogenaamde Engelse 'dry hopping'. Dat zorgt voor het verrukkelijke aroma dat zelfs de meest gewaarschuude proever helemaal in vervoering brengt.

Abdij Notre Dame d' Orval – Amberkleurig – 6.2% - 33cl

4.90

Westmalle Dubbel

Westmalle Dubbel Trappist is een donker, roodbruin trappisten bier uit de streek. Het bier heeft een crèmekleurige schuimkraag en proeft vol in de mond met een kruidige en fruitige toets. Zijn afdronk is mild met een bittere nasmaak.



Brouwerij der Trappisten van Westmalle - 7% - 33cl

3.60

Westmalle Tripel

Westmalle Tripel is een helder, goudgeel trappistenbier dat gedurende drie weken nagist in de fles. Het is een complex bier met een fruitige geur en een mooie, genuanceerde hopneus. Het is zacht en romig in de mond, met een bittere toets, gedragen door het fruitaroma. Een uitzonderlijk bier, met veel finesse en elegantie. En met een heerlijk lange afdronk.



Brouwerij der Trappisten van Westmalle – 9.5% - 33cl

4.10



Westmalle Extra

Westmalle Extra is een blond bier met een laag alcohol percentage. Het bier is volmondig van smaak, en heeft een dorstlessend karakter door de hoppige en frisse toets. Wat al lang het tafelbier van de broeders in de Abdij van Westmalle is, kan je nu ook hier verkrijgen!



Brouwerij der Trappisten van Westmalle – 4,8% - 33cl

3.70

Westvleteren Blond

Dit bier heeft een goudblonde kleur en heeft een bloemig karakter in zijn smaak. De afdronk is fruitig en licht bitter.



Brouwerij Westvleteren – Blond – 5.8% - 33cl

15.00

Westvleteren 8

Westvleteren 8 is een donker bier met een beige schuimkraag. Het aroma is fruitig met een karakter van chocolade. In de smaak komt het fruitige naar voor door toetsen van meloen. Daarnaast kan men er karamel en donkere mout in terug vinden. De afdronk is volmondig, complex en kruidig.



Brouwerij Westvleteren – Donker bruin – 8% - 33cl

15.00

Westvleteren 12

Dit bier heeft een sterk gemoute en gekarameliseerde smaak. De smaak is overweldigend vol en zacht zoet waarbij koffie, caramel en fruit subtiel aanwezig zijn. De afdronk is moutig en de smaak blijft lang na.



Brouwerij Westvleteren – Donker bruin – 10.2% - 33cl

15.00



STERKE DRANKEN

Rum

Frisdrank +2.00

Radermacher Organic Brown Rum – Whisky Cask Matured <i>Belgium – 40% - 5cl</i>	8.00
Papagayo Fairtrade Organic Golden Rum <i>Paraguay – 37.5% - 5cl</i>	5.00
Papagayo Fairtrade Organic Spiced Rum <i>Paraguay – 38% - 5cl</i>	5.00
Papagayo Fairtrade Organic White Rum <i>Paraguay – 37.5% - 5cl</i>	5.00

Likeuren

43 Cuarenta y tres <i>Spanje – 43-geheime-ingrediënten-Likeur – 31% - 5cl</i>	5.00
Advocaat met Slagroom <i>België – Likeur van eieren – 14%</i>	3.00
Amaretto Deluxe <i>Italië – Organic Amandel Likeur - 25% - 5cl</i>	5.00
Baileys <i>Ierland – Crème Likeur – 17% - 5cl</i>	5.00
Bosvruchtenlikeur <i>België Mirabella's Kruiden Creaties – Bosvruchtenlikeur – 25cl – 5cl</i>	6.50
Boswandeling <i>Nederland – Crème Likeur banaan en koko's – 15% - 5cl</i>	5.00
Cointreau <i>Frankrijk – Triple Sec – 40% - 5cl</i>	5.00
Elixir d' Anvers <i>België – Kruidenlikeur – 37% - 5cl</i>	6.50
Elixir de Spa <i>België – Kruidenlikeur – 40% - 5cl</i>	6.00
Frambozenlikeur <i>België Mirabella's Kruiden Creaties – Frambozenlikeur – 25% - 5cl</i>	6.50
Grand Marnier <i>Frankrijk – Triple Sec – 40% - 5cl</i>	6.00



Jack Daniels Honey <i>Verenigde Staten – Honinglikeur – 35% - 5cl</i>	7.00
Kahlúa <i>Mexico – Koffielikeur – 20% - 5cl</i>	5.00
Limoncello <i>België Mirabella's Kruiden Creaties – Citroenlikeur - 30% - 5cl</i>	6.50
Chouffe Coffee <i>België – Koffielikeur – 25% - 5cl</i>	5.50
Nocino <i>België Mirabella's Kruiden Creaties – Walnotenlikeur – 30% - 5cl</i>	6.50
Vlierbloesemlikeur <i>België Mirabella's Kruiden Creaties – Likeur - 30% - 5cl</i>	6.50
Orangecello <i>België Mirabella's Kruiden Creaties – Appelsienlikeur - 30% - 5cl</i>	6.50
Aperitief	
Martini Wit <i>Italië – Vermout - 15% - 5cl</i>	5.00
Martini Rood <i>Italië – Vermout - 15% - 5cl</i>	5.00
Martini Fiero <i>Italië – Vermout - 15% - 5cl</i>	5.00
Sandeman Porto Rood <i>Portugal – Porto – 20% - 7cl</i>	4.50
Sandeman Porto Wit <i>Portugal – Porto – 20% - 7cl</i>	4.50
Ricard <i>Frankrijk – Pastis – 45% - 5cl</i>	6.50



Whisky*Frisdrank +2.00*

Highland Harvest <i>Schotland – Organic Blended Malt – 40% - 5cl</i>	7.00
Highland Harvest <i>Schotland – Organic Single Malt – 46% - 5cl</i>	8.00
J&B Whisky <i>Schotland – Blended Malt - 40% - 5cl</i>	5.00
Jack Daniels Whisky <i>Verenigde staten – Straight Bourbon - 40% - 5cl</i>	6.50
NC'NEAN <i>Schotland – Organic Single Malt – 46% - 5cl</i>	9.50
Kilchoman <i>Schotland – Islay's Farm Distillery – Single Malt – 46% - 5cl</i>	10.50
Glendalough Single Malt <i>Ierland – Single Malt – 46% - 5cl</i>	8.50

Wodka*Frisdrank +2.00**Redbull + 3.20*

UK5 Organic Vodka <i>Verenigd Koninkrijk – 37.5% - 5cl</i>	5.00
---	------

Digestief

Baron Otard Cognac <i>Frankrijk – 40% - Cognac – 5cl</i>	6.50
Jägermeister <i>Duitsland – 35% - Kruidenlikeur – 5cl</i>	5.00



Gin

Haute Gin

België – 38% - Gin Haute Cookure -5cl – Rozemarijn, limoen, gember, tonic

10.00

Gordon's London Dry Gin

England – 37.5% - 5cl

8.00

Puerto de Indias Strawberry Gin

Spanje – Zoete toets van aardbeien- 37.5% - 5cl

9.00

Lindemans Gin

Destillaat van Oude Lindemans Kriek Cuvée René en 15 kruiden

België – 46% - 5cl

9.50

Lindemans Cherry Gin

Destillaat van Oude Lindemans Kriek Cuvée René en 15 kruiden.

Toevoeging van puur zure krikensap

België – 46% - 5cl

9.50

Keuze uit volgende tonic's Schweppes Premium Mixer:

- Schweppes Tonic
- Schweppes Orange Blossom & Lavenda "Mediteraans & Bloemig"
- Schweppes Pink Pepper "Pittig"
- Schweppes Hibiscus "Fleurig & Fruitig"



Shotjes

Jägermeister <i>Duitsland - 35% - Kruidenlikeur - 3.5cl</i>	4.00
Goldstrike <i>Nederland - Kaneellikeur - 50% - 3.5cl</i>	4.00
Sauza Silver <i>Mexico - Tequila - 38% - 3.5cl</i>	4.00
Sauza Gold <i>Mexico - Tequila - 38% - 3.5cl</i>	4.00
Limoncello <i>België - Citroenlikeur - 30% - 3.5cl</i>	4.00
Orangecello <i>België - Appelsienlikeur - 30% - 3.5cl</i>	4.00

Jenever

Citroenjenever <i>België - 21% - Wortegemsem - 3.5cl</i>	3.50
Appeljenever <i>België - 21% - Filliers - 3.5cl</i>	3.50
Vanillejenever <i>België - 17% - Filliers - 3.5cl</i>	3.50
Graanjenever <i>België - 30% - Hertekamp - 3.5cl</i>	3.50



COCKTAILS

Cocktail Surcele <i>Vlierlikeur – Gin – Citroenbitter – Tonic – Ijs</i>	8.50
Bloody Aperol <i>Aperol – Whisky – Bloedappelsiensap – Bruiswater – Ijs</i>	9.00
Hugo <i>Munt – Limoen – Vlierbloesemsiroop – Cava – Bruiswater</i>	9.00
Tricky Raspberry <i>Frambozensiroop – Limoen – Suiker – Cachaça – Bruiswater- Ijs</i>	8.00
Citrus spiced (Organic!) <i>Appel-gembersap – Rode vruchten – Citroen – Wodka – Ijs</i>	8.50
Caipirinha <i>Limoen – Suiker – Cachaça – Ijs</i>	7.50
Calippo <i>43 – Limoensap – Cola – Ijs</i>	7.50
Cuba Libre <i>Witte rum – Cola – Limoen – Ijs</i>	7.50
Daiquiri <i>Witte Rum – Limoen – Suiker – Ijs</i>	7.50
Rosie's Lemonade <i>Limoncello – Tonic – Roos – Limoen – Ijs</i>	8.50
Long Island Ice Tea <i>Witte rum – Gin – Wodka – Tequila – Cointreau – Limoen – Cola – Ijs</i>	8.00
Mojito <i>Munt – Limoen – Suiker – Witte rum – Spa citroen – Ijs</i>	8.50
White Lady <i>Gin – Citroensap – Cointreau – Ijs</i>	7.50
White Russian <i>Wodka – Kahlúa – Melk – Ijs</i>	7.50
Aperol Spritz <i>Cava – Aperol – Bruiswater – Ijs</i>	7.50
Nocino's Special <i>Warme cocktail; walnotenlikeur – Jack Daniels Honey – Appel-gembersap</i>	8.50
Sangria/Glühwein (Seizoensgebonden)	



WIJN & BUBBELS

Rode wijn	
<i>Merlot - Edena - Organic&Vegan - Frankrijk - 13,5% - 15cl</i>	4.20
Witte wijn	
<i>Sauvignon Blanc - Edena - Organic&Vegan - Frankrijk - 11,5% - 15cl</i>	4.20
Rosé wijn	
<i>Edena - Organic&Vegan - Frankrijk - 12,5% - 15cl</i>	4.20
Karaf wijn 500ml	
<i>Witte - Rode of Rosé wijn</i>	11.50
Kirr	
<i>Witte wijn - Frambozenlikeur - 15cl</i>	5.20
Cava	
<i>Paul Cheneau - Reserva Brut - Spanje - 12% - 15cl</i>	4.50
Kir Royale	
<i>Cava Paul Cheneau - Frambozenlikeur - 15cl</i>	6.50
Berry Royale	
<i>Cava Paul Cheneau - Bosvruchtenlikeur - Ijs - 15cl</i>	6.50
Fles Cava	
<i>Paul Cheneau - Reserva Brut - Spanje - 12% - 75cl</i>	25.80
Martini Royale Bellini	
<i>Sprankelende Martini op basis van witte perzik en prosecco - Italië - 8% - 15cl</i>	4.00



OPWARMERTJES

Puro koffie; *Organic & fairtrade koffie*

De koffie wordt gebrand in de koffiebranderij van Miko te Turnhout en is afkomstig van Peru en Honduras met een samenstelling die bestaat uit 100% Arabica bonen.

Puro koffie stelt twee aspecten hoog in het vaandel. Enerzijds draagt deze koffie het fairtrade-keurmerk. Dit betekent dat de kleine koffietelers in het zuiden een eerlijke prijs krijgen voor hun koffiebonen. Anderzijds streeft Puro koffie, in samenwerking met de natuurbeschermingsorganisatie World Land Trust, naar het behoud van de biodiversiteit door bedreigde stukken regenwoud te beschermen. Concreet betekent dit dat er per kopje Puro koffie een financiële bijdrage wordt afgestaan om regenwoud aan te kopen en duurzaam te beheren.

Espresso <i>Kleine straffe koffie - 4.5cl</i>	2.30
Koffie <i>'Gewone' koffie - 17cl</i>	2.30
Decafeïne <i>Oxfam - 17cl</i>	2.30
Cappuccino <i>Espresso - opgestoomde melk - Melkschuim - 20cl</i>	3.50
Vlaamse Cappuccino <i>Koffie - Slagroom - 20cl</i>	3.50
Sweet Koffie <i>Koffie - Slagroom - Maltesers - Caramel</i>	5.40
Latte Macchiato (Koffie verkeerd) <i>¾ opgestoomde melk - Espresso - 28cl</i>	3.50
Latte Hazelnoot <i>Hazelnoot siroop - ¾ opgestoomde melk - Espresso - 28cl</i>	4.20
Latte Caramel <i>Caramel siroop - ¾ opgestoomde melk - Espresso - 28cl</i>	4.20
Latte Speculaas <i>Speculaas siroop - ¾ opgestoomde melk - Espresso - 28cl</i>	4.20
Latte Noire <i>Chocoladesaus - ¾ opgestoomde melk - Espresso - 28cl</i>	4.20
Latte Witte Chocolate <i>Witte chocolate siroop - ¾ opgestoomde melk - Espresso - 28cl</i>	4.20



Latte Marshmallow	
<i>¾ opgestoomde melk – Espresso – Mini-marshmallow – chocoladetopping – 28cl</i>	4.90
Latte Gold	
<i>¼ Advocaat – ¾ opgestoomde melk – Espresso – 28cl</i>	4.90

Koffie met sterke drank

Irish Coffee	
<i>Rietsuiker – Whisky – Koffie – Room</i>	8.00
Cuban Coffee	
<i>Rietsuiker - Bruine Rum – Koffie – Room</i>	8.00
Baileys Coffee	
<i>Baileys – Koffie – Room</i>	8.00
French Coffee	
<i>Cognac – Koffie – Room</i>	8.00
Café Parisien	
<i>Grand Marnier – koffie – Room</i>	8.00
Spanish Coffee	
<i>43 – Koffie – Room</i>	8.00
Italian Coffee	
<i>Amaretto – Koffie – Room</i>	8.00
Antwerpse Koffie	
<i>Elixir d' Anvers – Koffie – Room</i>	8.00
Hasseltse Koffie	
<i>Rietsuiker - Oude jenever – Koffie – Room</i>	8.00
Coffee Sambuca	
<i>Rietsuiker – Sambuca (organic) – Koffie – Room</i>	8.00



Warme chocolademelk

Choc-o-lait <i>Opgestoomde melk met chocoladespoon (Melk/Puur)</i>	3.00
Supplement slagroom	0.70
Warme Melk <i>Opgestoomde melk – 28cl</i>	2.50
Chocochanel <i>Opgestoomde melk met chocoladespoon (Melk/Puur) én een smaakje (2cl) naar keuze:</i>	4.10
<i>Caramel Hazelnoot Speculaas</i>	
Choc-o-lait met een vleugje likeur? <i>Opgestoomde melk met chocoladespoon (Melk/Puur) en 3cl likeur naar keuze:</i>	6.90
<i>43 Cuarenta y tres Spanje – 43-geheime-ingrediënten-Likeur – 31% - 3cl</i>	
<i>Papagayo Fairtrade Organic Golden Rum Paraguay – 37.5% - 3cl</i>	
<i>Papagayo Fairtrade Organic Spiced Rum Paraguay – 38% - 3cl</i>	
<i>Amaretto Deluxe Italië – Organic Amandel Likeur - 25% - 3cl</i>	
<i>Baileys Ierland – Crème Likeur – 17% - 3cl</i>	
<i>Kahlúa Mexico – Koffielikeur – 20% - 3cl</i>	
<i>Nocino België – Walnotenlikeur – 30% - 3cl</i>	
<i>Jack Daniels Honey Verenigde Staten – Honinglikeur – 35% - 3cl</i>	

**** Alle warme dranken met melk zijn voortaan ook te verkrijgen met lactosevrije melk**



Mirabella's infusen

Geen thee uit voorverpakte zakjes voor Mirabella, geen kunstmatige aroma's en geen chemische residuen, wel pure, natuurlijke en originele melanges.



Mirabella gebruikt overheerlijke kruiden en fruit en mengt ze tot klassieke mengelingen met een originele twist. Geniet van een Tea-Time: ruik én proef de aroma's.

Zwarte thee

*Darjeeling: Geurige thee met een intens bloemig aroma van aan de voet van het Himalayagebergte
Tot 4 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: Zwarte thee – 33cl 2.90

Groene thee

*Sencha uit China met een verfijnd fris aroma
Tot 4 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: Groene thee – 33cl 2.90

Lady in Red

*Een klassieke rozenbottel thee, met een vleugje zuur van hibiscus, een toets zoet van appelsien en nog wat rozenblaadjes om alles af te ronden
Tot 5 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: Rozenbottel, hibiscus, appelsien en rozenblaadjes - 33cl 2.90

Fris en proper

*Brandnetel (superfood en detoxheld) spant samen met munt, hibiscus en roos voor een lekker frisse smaak
Tot 5 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: Brandnetel, munt, hibiscus, rozenblaadjes – 33cl 2.90

Orange is the new black

*Een zoete rooibos thee met appelsien en mango en een kleine toets van gember
Tot 5 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: Rooibos, oranjebloesem, appelsien, mango en gember – 33cl 2.90



Cocon

*Een ontspannende kruidenthee met linde, tulsi, passiebloem en rozenblaadjes
Tot 5 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: Linde, Tulsi (heilige basilicum), passiebloem & rozenblaadjes – 33cl
2.90

Camille et ses amis

*Een zachte bloemige thee. Kamille staat centraal, maar ze heeft haar vriendinnetjes ook
uitgenodigd op haar zomerfeestje
Tot 5 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: Kamille, vlierbloesem, oranjebloesem, jasmijn, rozenblaadjes en hibiscus
– 33cl 2.90

Verse Muntthee

*Een klassieke muntthee van verse muntblaadjes en zwarte thee
Tot 4 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: verse muntblaadjes, zwarte thee – 33cl 3.40

Thee Citroen

*Zwarte thee met verse citroen
Tot 4 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: zwarte thee, citroenschijfje – 33cl 2.90

Ginger Mint Tea

*Een klassieke groene thee met verse kruiden en citroen, goed voor de weerstand en
energie!
4 minuutjes laten trekken*

Ingrediënten: groene thee, citroen, gember, munt – 33cl 3.80

Blossom & Peach

Een zachte kruidenthee dat het zonnetje in huis is op grijze dagen.

Ingrediënten: perzik, kaasjeskruid, oranjebloesem, hibiscus en roos – 33cl
2.90

Cinnamon Girl

*De Cinnamon Girl heeft haar favoriete ingrediënten samen gebracht in één heerlijke thee;
een overheersende smaak van kaneel met een vleugje vanille, rooibos en een licht zoete
toets van appel.*

Ingrediënten: appel, kaneel, rooibos en vanille – 33cl 2.90



Seizoensthee

*Kannetje thee van het seizoen – 60cl
(winterthee – lentethee – zomerthee – herfstthee)
Vraag naar de thee van het moment!*

5.90



VRUCHTENSAPPEN

De vruchtensappen die we verkopen zijn afkomstig van De Drie Wilgen. Dit is een bedrijf gespecialiseerd in de productie en verkoop van ecologische en organische dranken. Er wordt getracht om streekgebonden vruchten en ingrediënten in de productie te verwerken. Daarnaast levert elk verkocht flesje sap een bijdrage aan Natuurpunt.

Appelsap – 20cl	2.50
Bloedappelsien – 20cl	3.50
Tomatensap – 20cl	2.50
Appel – Mango – 20cl	2.50
Appel – Rabarber – 20cl	2.50
Appel – Vlierbessen – 20cl	2.50
Happy Ginger – Appel-Gembersap - 20cl	3.50

MOCKTAILS

Sweet Cactus <i>Spa Lemon Cactus – Munt – Frambozensiroop – Ijs – 33cl</i>	6.00
Red Iceberg Glow <i>Tonic – Citroen – Muntblaadjes – Frambozensiroop - Ijs – 33cl</i>	6.00
Lemonina <i>Bionina lemon – Munt – Limoen – Ijs – 33cl</i>	6.00
Fruity Lemonade <i>Spa Citroen – Frambozensiroop – Limoen – Munt - Ijs – 33cl</i>	6.00
Sparkling Blossom (seizoensgebonden) <i>Tonic – Vliersbloesemsiroop – Limoen – Ijs - 33cl</i>	6.00
Tasty Raspberry <i>Frambozensiroop – Appelsap – Sinaasappelsien – Ijs – 33cl</i>	6.00
Sunny Fresh <i>Munt – Rode vruchten – Ijs – Spa Orange – 33cl</i>	6.00



FRISDRANKEN

Spa Gas – 25cl	2.20
Spa Reine – 25cl	2.20
Coca Cola – 20cl	2.20
Coca Cola Zero – 20cl	2.20
Spa Citroen – 25cl	2.20
Spa Orange – 25cl	2.20
Homemade Lemonade – 25cl	3.00
Bionina Grapefruit <i>Biologische limonade pompelmoes – 25cl</i>	2.90
Bionina Lemon <i>Biologische limonade citroen – 25cl</i>	2.90
Bionina Blood Orange <i>Biologische limonade bloedappelsien – 25cl</i>	2.90
Ice Tea <i>Oxfam – Organic & fairtrade – 33cl</i>	2.50
Lipton Ice Tea Green – 25cl	2.60
Schweppes Agrum – 25cl	2.60
Schweppes Tonic – 25cl	2.60
Schweppes Pink Pepper <i>Schweppes Premium Mixer – Pittig – 20cl</i>	3.60
Schweppes Hibiscus <i>Schweppes Premium Mixer – Fleurig & Fruitig – 20cl</i>	3.60
Red Bull – 25cl	3.20
Cecemel – 20cl	2.50
Fristi – 20cl	2.50



HAPJES

Graag vragen wij u om ons in te lichten betreffende allergieën.

Tapenade (1 personen)

Huisgemaakte dipsaus van zongedroogde tomaten, pijnboompitten, basilicum, olijfolie – Kleine broodstengels 4.00

Portie kaas van Zoerselse kaasboederij "De Haveraert" (2 personen)

Wordt geserveerd met mosterd

Italiaanse Kaas	6.50
Brandnetel Kaas	6.50
Jong Belegen Kaas	5.50
Belegen Kaas	6.00

Portie worst van Zoerselse boederij 't Zwarthof (1-2 personen)

Wordt geserveerd met mosterd

Zoerselse Ringworst	6.50
Droge worst	6.50

Crumble (1 persoon)

Appel – Rode vruchten – Krokante deeg – Vanille hoeve ijs van de Zoerselse ijsmakerij
Den Achterste Dries 6.50

Organic Chips

Zout	2.00
Paprika	2.00
Groentenchips	2.30

