



## DRANKENKAART

### WARME DRANKEN

<b>Koffie/espresso</b>	<b>2.40</b>
<b>Koffie groot</b>	<b>4.20</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2.60</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>2.90</b>
<b>Chai Tea latte</b>	<b>2.90</b>
<b>Koffie verkeerd</b>	<b>2.60</b>
<b>Koffiesiroop</b>   caramel, hazelnoot, vanille, amandel, brownie, witte chocolade, kaneel, chai tea	<b>0.30</b>
<b>Cafeïnevrij</b>	<b>+ 0.10</b>
<b>Thee</b>	<b>2.40</b>
<b>Verse muntthee</b>	<b>3.30</b>
<b>Warme chocolademelk</b>	<b>2.90</b>
<b>Slagroom</b>	<b>0.60</b>
<b>Chouffe coffee</b>   25% met slagroom	<b>3.60</b>
<b>Irish coffee</b>   met Ierse whiskey	<b>5.80</b>
<b>Irish cream coffee</b>   met Baileys	<b>5.80</b>
<b>French coffee</b>   met Cointreau	<b>5.80</b>
<b>Italian coffee</b>   met Amaretto	<b>5.80</b>
<b>Jamaican coffee</b>   met rum	<b>5.80</b>
<b>Spanish coffee</b>   met Tia Maria	<b>5.80</b>
<b>Coffee 43</b>   met licor 43	<b>5.80</b>
<b>Hazelnoot coffee</b>   met Frangelico	<b>5.80</b>
<b>Uitmarkt coffee</b>   met vodka, Tia Maria, Cointreau	<b>6.60</b>

### FRISDRANKEN

<b>Coca cola/light/zero</b>   flesje 0.2	<b>2.40</b>
<b>Chaufontaine rood/blauw</b>   flesje 0.25	<b>2.40</b>
<b>Sinas</b>   Fanta flesje 0.2	<b>2.40</b>
<b>Sprite</b>   flesje 0.2	<b>2.40</b>
<b>Bitter Lemon</b>   Finley flesje 0.2	<b>2.40</b>
<b>Tonic</b>   Finley flesje 0.2	<b>2.40</b>
<b>Ginger ale</b>   Finley flesje 0.2	<b>2.40</b>
<b>Cassis</b>   Fanta flesje 0.2	<b>2.40</b>
<b>Jus d`orange</b>   Minute Maid flesje 0.2	<b>2.50</b>
<b>Appelsap</b>   Minute Maid flesje 0.2	<b>2.50</b>
<b>Fristi</b>   Nutricia flesje 0.2	<b>2.50</b>
<b>Chocomel</b>   Nutricia flesje 0.2	<b>2.50</b>
<b>Tomatensap</b>   Minute Maid flesje 0.2	<b>2.50</b>
<b>Rivella</b>   flesje 0.2	<b>2.50</b>
<b>Melk</b>   volle houdbare, glas 0.2	<b>2.40</b>
<b>Ranja</b>   glas 0.2	<b>1.20</b>
<b>Lipton Ice Tea</b>   lemon, green, 0.2	<b>2.50</b>
<b>Fuze Tea</b>   sparkling, green	<b>2.50</b>
<b>Verse jus</b>   0.2	<b>3.10</b>
<b>Verse jus</b>   0.3	<b>4.40</b>
<b>Red Bull</b>   blik 0.2	<b>3.60</b>

## BIEREN VAN HET VAT

<b>Grolsch pils klein</b>   0.2 5%	<b>2.40</b>
<b>Grolsch pils middel</b>   0.3 5%	<b>3.40</b>
<b>Grolsch pils groot</b>   0.5 5%	<b>5.50</b>
<b>Liefmans</b>   0.25 3.8%	<b>3.70</b>
<b>Grolsch Weizener klein</b>   0.3 5.1%	<b>3.80</b>
<b>Grolsch Weizener groot</b>   0.5 5.1%	<b>5.50</b>
<b>Duvel klein</b>   0.25 8.5%	<b>4.20</b>
<b>Duvel groot</b>   0.33 8.5%	<b>5.60</b>
<b>La Chouffe Blond</b>	<b>4.30</b>
<b>Grolsch proeverij</b>   0.25 seizoenbier	<b>4.50</b>
<b>Grimbergen Dubbel</b>   0.25 6.5%	<b>4.00</b>
<b>Grimbergen Blond</b>   0.25 6.7%	<b>4.00</b>
<b>Brugse Zot Blond</b>   0.33 6%	<b>4.80</b>
<b>Tripel Karmeliet</b>   0.3 8%	<b>5.50</b>
<b>Texels</b>   seizoenbier	<b>4.50</b>
<b>Guinness draught</b>   1/2 pint 4.2%	<b>3.30</b>
<b>Guinness draught</b>   pint 4.2%	<b>5.00</b>
<b>Wisselfusten</b>   vraag de bediening	

## BIEREN VAN DE FLES

<b>Grolsch Radler</b>   0.3 2%	<b>3.00</b>
<b>Wittekerke Rosébier</b>   0.25 4.3%	<b>3.90</b>
<b>De Koninck</b>   0.33 5.2%	<b>4.50</b>
<b>Kornuit pils</b>   0.30 5%	<b>3.00</b>
<b>Oud bruin</b>   0.3 3.5%	<b>2.90</b>
<b>Westmalle Dubbel</b>   0.33 7%	<b>4.80</b>
<b>Westmalle Tripel</b>   0.33 9.5%	<b>5.60</b>
<b>Desperados</b>   0.33 5.9%	<b>4.30</b>
<b>Corona</b>   0.33 4.5%	<b>4.30</b>
<b>Palm</b>   0.25 5.2%	<b>3.50</b>
<b>Gulden Draak 9000</b>   0.33 10.5%	<b>5.00</b>
<b>Cornet</b>   0.33 8.5%	<b>5.70</b>
<b>Carolus whisky infused</b>   0.33 11.7%	<b>6.90</b>
<b>Lowlander IPA</b>   0.33 6%	<b>5.20</b>
<b>Wisselbiertje van de fles</b>	<b>3.50</b>

## DIVERS

<b>Somersby apple cider</b>   0.33 4.5%	<b>4.70</b>
<b>Somersby blackberry</b>   0.33 4.5%	<b>4.70</b>
<b>Somersby sparkling rosé</b>   0.33 4.5%	<b>4.70</b>

## BIERPROEVERIJ

**Om u kennis te laten maken met onze bieren bevelen wij onze bierproeverij aan.**

6 speciaalbieren van het vat in een glas van 15 cl. olopend in alcoholpercentage worden geserveerd (1glas p/p per ronde)  
**14.50**

## BIEREN VAN DE FLES alcoholvrij

<b>Grolsch Radler</b> 0.3 0.0%	<b>2.80</b>
<b>Grolsch Weizen</b>   0.3 0.0%	<b>3.20</b>
<b>Grolsch malt</b>   0.3 0.0%	<b>2.80</b>
<b>Krombacher pils</b>   0.33 0.0%	<b>3.20</b>
<b>Erdinger Weiss bier</b>   0.33 0.0%	<b>3.50</b>
<b>Liefmans</b>   0.25 0.3%	<b>3.20</b>

## WIJNEN

<b>Rode huiswijn</b>   Templi Rosso Spanje biologische wijn 0.15 13%	<b>3.60</b>
<b>Witte huiswijn</b>   Airén/Sauvignon Blanc Spanje biologische wijn 0.15 12.5%	<b>3.60</b>
<b>Zoete witte huiswijn</b>   Rheinhessen 0.15 8.5%	<b>3.60</b>
<b>Rosé huiswijn</b>   Rosado 0.15 12%	<b>3.60</b>
<b>Wit</b>   Chardonnay Viognier Zuid-Afrika 0.15 13.5%	<b>3.60</b>
<b>Rood</b>   Cabernet/Sauvignon Gran Coronas, Torres 0.15 14%	<b>4.70</b>
<b>Karaf huiswijn halve liter</b>	<b>12.00</b>
<b>Karaf huiswijn liter</b>	<b>22.00</b>
<b>Fles Torres Cabernet/Sauvignon</b>	<b>23.50</b>

**P.S.V.**

<b>Martini Bianco</b>   5cl 18%	<b>3.50</b>
<b>Martini Rosso</b>   5cl 15%	<b>3.50</b>
<b>Sherry droog</b>   5cl 15%	<b>3.50</b>
<b>Sherry medium</b>   5cl 15%	<b>3.50</b>
<b>Port rood</b>   Graham 5cl 19%	<b>3.70</b>
<b>Port wit</b>   Graham 5cl 19%	<b>3.70</b>
<b>Aperol Spritz</b>   175cl 9%	<b>5.00</b>

**GEDISTILLEERD**

<b>Bokma jonge jenever</b>   4cl 35%	<b>2.40</b>
<b>Bokma oude jenever</b>   4cl 38%	<b>2.40</b>
<b>Jägermeister</b>   4cl 35%	<b>2.40</b>
<b>Schrobbeleer</b>   4cl 21.5%	<b>2.40</b>
<b>Dujardin Vieux</b>   4cl 35%	<b>2.40</b>
<b>Sonnema Berenburg</b>   4cl 30%	<b>2.40</b>
<b>Tanquarary gin</b>   4cl 43.1%	<b>4.70</b>
<b>Gordon's Pink gin</b>   4cl 47.3%	<b>4.00</b>
<b>Gordon's gin</b>   4cl 37.5%	<b>3.70</b>
<b>Cointreau</b>   4cl 40%	<b>4.00</b>
<b>Grand Marnier</b>   4cl 40%	<b>4.50</b>
<b>Liqor Cuarenta Y Tres</b>   4cl 31%	<b>3.70</b>
<b>Sambuca Isolabella</b>   4cl 40%	<b>3.50</b>
<b>Pernod</b>   4cl 40%	<b>3.70</b>
<b>Smirnoff Vodka</b>   4cl 37.5%	<b>3.20</b>
<b>Smirnoff Gold</b>   4cl 37.5%	<b>3.50</b>
<b>Tequilla Sauza</b>   4cl 38%	<b>3.50</b>
<b>Captain Morgan spices gold</b>   4cl 35%	<b>3.20</b>
<b>Captain Morgan white rum</b>   4cl 35%	<b>3.20</b>
<b>Bacardi Carta Blanca</b>   4cl 37.5%	<b>3.20</b>
<b>Bacardi Carta Negra</b>   4cl 37.5%	<b>3.20</b>
<b>Bacardi Razz</b>   4cl 32%	<b>3.20</b>

**LIKEUREN**

<b>Tia Maria</b>   4cl 20%	<b>3.50</b>
<b>Baileys</b>   4cl 17%	<b>4.00</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>   4cl 28%	<b>3.50</b>
<b>Limoncello</b>   4cl 30%	<b>3.50</b>
<b>Campari</b>   4cl 28.5%	<b>3.50</b>
<b>Southern Comfort</b>   4cl 35%	<b>3.90</b>
<b>Coebergh</b> 4cl 14.5%	<b>3.00</b>
<b>Pisang Abon</b>   4cl 20%	<b>3.50</b>
<b>Malibu</b>   4cl 21%	<b>3.50</b>
<b>Passoa</b>   4cl 17%	<b>3.50</b>
<b>Safari</b>   4cl 20%	<b>3.50</b>
<b>Boswandeling</b>   4cl 15%	<b>3.20</b>
<b>Sourz Apple</b>   4cl 15%	<b>2.40</b>
<b>Sourz Red Berry</b>   4cl 15%	<b>2.40</b>
<b>Salmari</b>   cl 25%	<b>2.40</b>
<b>ApfelkornBerentzen</b>   4cl 18%	<b>2.40</b>
<b>Rocket shot</b>   4cl 14%	<b>2.40</b>

**WHISKEY`S**

<b>Bulleit Bourbon</b>   4cl 45%	<b>4.40</b>
<b>Tullamore Dew</b>   4cl 40%	<b>4.00</b>
<b>Jack Daniels</b>   4cl 40%	<b>4.60</b>
<b>Johnny Walker red label</b>   4cl 40%	<b>3.70</b>
<b>Johnny Walker black label</b>   4cl 40%	<b>4.20</b>
<b>Glennfiddich</b>   single malt 4cl 40%	<b>4.70</b>
<b>Dalwhinnie single malt</b>   4 cl 43%	<b>7.00</b>

**COGNAC`S**

<b>Rémy Martin VSOP</b>   4cl 40%	<b>5.50</b>
<b>Courvoisier</b>   4cl 40%	<b>4.70</b>
<b>Busnel Calvados</b>   4cl 40%	<b>4.70</b>
<b>Dom Benedictine</b>   4cl 40%	<b>4.50</b>



## SMOOTHIES

100% biologische groenten en puur fruit

**Frambozen Mango** | 0.4cl **4.90**

**Aardbeien Banaan** | 0.4cl **4.90**

**Lovely Green** | spinazi, avocado, appel, broccoli, mango, tarwegras, gerstegras en spirulina, 0.4cl **4.90**

**Clockwork Orange** | wortel, rode biet, gember, papaya, selderij, appel en lucuma 0.4cl **4.90**

**Hawaiian** | passievrucht, kokos, mango, acerola kersen, appel en ananas 0.4cl **4.90**

**Berry Bomb** | açai, blauwe bes, zwarte bes, banaan, appel, aardbei, bramen, hennep proteïne en baobab 0.4cl **4.90**

## VOOR ERBIJ

**Nacho`s** | met salsadip en/of fresh-chilidip **3.00**

**Nacho`s** | warm, met kaas, paprika, bosui en salsadip **5.20**

**Broodmandje** | met aioli, tapenade en kruidenboter **3.00**

**Bourgondische draadjesvlees bitterballen** | 6 stuks **5.80**

**Borrelmaatjes** | 6 stuks **5.40**

**Uienringen** | 9 stuks, met chilisaus **3.00**

**Kaasplankje** | diverse soorten kaas van de Kaaskenner met roggebrood en vijgen tapenade **13.60**

**Vega snacks** | 6 stuks, diverse vegetarische snacks **6.50**

**XL Garnituur** | 6 bitterballen, 6 borrelmaatjes, 6 frikadelletjes **14.00**

**Tapas plateau** | diverse koude en warme tapasgerechten (tot 21.00 uur) **14.80**

**Uitmarkt plateau** | brood met kruidenboter en tapenade, diverse tapasgerechten, 6 bitterballen en 6 borrelmaatjes (tot 21.00 uur) **19.00**



## LUNCHKAART

TOT 17.00 UUR

### SOEPEN

#### Verse tomatensoep |

van verse tomaten met soepballetjes **5.00**

**Bonensoep** | uit de Balkan,  
goed gevuld **5.50**

**Wisselsoep** | vraag de bediening **5.50**

### CLUBSANDWICHES

**Club vegetarisch** | wit of bruin brood  
met guacamole, rucola, walnoten,  
oude kaas en zongedroogde tomaatjes **7.80**

**Club carpaccio** | wit of bruin brood  
met rundercarpaccio, sla, Parmezaan,  
truffelmayonaise, rucola en komkommer **8.20**

**Club de Uitmarkt** | maïsbrood met  
gebakken ei, bacon, kaas, tomaat,  
komkommer, gerookte kip, sla en kerrie  
dressing **8.70**

**Club fish** | wit of bruin brood  
met gerookte zalm, gerookte forel,  
komkommer, sla, rode ui en roomkaas **9.00**

### MAALTIJDSALADES

**Oosterse salade** | gebakken  
kipfiletreepjes in teriyakisaus, taugé,  
atjar, gebakken uitjes, boontjes,  
kroepoek, bosui en omelettreepjes **14.40**

**Salade vis** | gerookte zalm,  
huisgemaakte garnalenkroketjes,  
gebakken scampi's, gemengde sla,  
rode ui, paprika, spinazie,  
Citrus vinaigrette en wasabi mayonaise **15.10**

**Salade de Uitmarkt** | gebakken  
ossenhaaspuntjes, kaas, tomaat, ei,  
croutons, pittenmix, mosterd mayonaise  
en gemengde sla **15.80**

**Salade vegetarisch** |  
gegrilde courgette, ingelegde paprika,  
buffelmozzarella, olijven, Parmezaan,  
croutons, pittenmix, guacamole,  
basilicum vinaigrette en ijsbergsla **14.70**

**Salade Louisiana** | in Cajun kruiden  
gebakken varkensfiletreepjes, boontjes,  
spekjes, crème fraîche en tortilla chips **14.40**

**Salade geitenkaas** | lauw warm,  
geitenkaas (van de Bokkensprong),  
peer, bacon, walnoten, vijgen, croutons,  
appelstroopvinaigrette en gemengde sla **14.80**



## SPECIALE BROODJES

<b>Bruin oerbrood gezond  </b> met jong beleggen kaas of oude kaas, ham, ei, rauwkost, komkommer, tomaat en remouladesaus	<b>6.50</b>
<b>Java  </b> wit carré broodje met gebakken varkensfiletreepjes, satésaus, taugé en ananas	<b>6.50</b>
<b>Paris  </b> stokbroodje gevuld met gebakken champignons, rode ui, gemengde noten en gratineerd met brie	<b>7.50</b>
<b>Noorwegen  </b> waldkorfbol met gerookte zalm, ei, rode ui, spinazie en cocktailsaus	<b>7.50</b>
<b>Mexico  </b> wit carré broodje met gebakken kipfiletreepjes, paprika, chilisaus en ijsbergsla	<b>7.50</b>
<b>Bieten wrap  </b> gevuld met guacamole, rucola, gerookte kip, ingelegde paprika, en pittenmix	<b>7.20</b>
<b>Pikant  </b> wit stokbroodje met gehakt, paprika, champignons en ui, gegratineerd met kaas	<b>7.50</b>

## EN WAT NOG MEER

<b>Bourgondische kroketten  </b> van draadjesvlees, 2 stuks met brood (met friet + € 2,00)	<b>7.50</b>
<b>Uitsmijter  </b> met ham en/of kaas	<b>7.20</b>
<b>Uitsmijter de Uitmarkt  </b> met chorizo, ingelegde paprika en groene pesto	<b>8.00</b>
<b>Omelet de Uitmarkt  </b> gevuld met roerbakgroente en kaas	<b>8.50</b>
<b>Hamburger de Uitmarkt  </b> huisgemaakte hamburger op een hamburger broodje met ijsbergsla, augurk, gebakken ei, rode ui, cheddar en hamburgersaus (friet + € 2.00)	<b>12.50</b>
<b>Paddenstoelenburger  </b> huisgemaakt, op een brioche broodje met Parmezaan, pijnboompitjes, rucola, Griekse yoghurt, salade en friet	<b>14.50</b>
<b>Saté van varkenshaas  </b> met pindasaus en stokbrood (met friet + € 2,00)	<b>12.70</b>
<b>Fish and chips  </b> gefrituurde kabeljauwfilet met friet en remouladesaus	<b>15.30</b>



## LUNCHTAPAS DE UITMARKT

Elk gerechtje kost € 3,30.

**U kunt kiezen uit de volgende gerechtjes:**  
(minimaal 2 gerechten per persoon, alle gerechtjes worden in één keer geserveerd)

### Soepjes:

- Verse tomatensoep met verse soepballetjes
- Bonensoep, rijk gevuld
- Soep van de wisselkaart

### Broodjes (bruine of witte harde broodjes)

- Brie, komkommer en walnoten
- Gerookte kip en groene pesto
- Eiersalade en bacon
- Carpaccio en truffelmayonaise
- Gezond
- Hamburger, cheddar en hamburgersaus
- Omelet ham/kaas
- Bitterballen met mosterd
- Gebakken ei, bacon en kaas
- Buffelmozzarella, tomaat en groene pesto
- Gerookte zalm, rode ui en cocktailsaus

## GEBAK

<b>Arretjescake</b>   huisgemaakt	<b>2.40</b>
<b>Katies worteltaart</b>   huisgemaakt	<b>3.50</b>
<b>Appeltaart</b>   huisgemaakt	<b>3.50</b>
<b>Limburgse vlaai</b>   diverse soorten	<b>2.70</b>

## TOSTI`S

(keuze uit bruin of wit vloerbrood)

<b>Tosti</b>   ham en kaas	<b>4.10</b>
<b>Tosti Hawaiï</b>   ham, kaas en ananas	<b>4.60</b>
<b>Tosti pikant</b>   met gehakt, champignons, ui, paprika en kaas	<b>5.70</b>
<b>Tosti chef</b>   met champignons, oude kaas, bacon en gebakken ei	<b>5.70</b>
<b>Tosti caprese</b>   met buffelmozzarella, tomaat en pesto	<b>4.60</b>
<b>Tosti spaans</b>   met chorizo, paprika, groene pesto en kaas	<b>5.50</b>

## SMOOTHIES

100% biologische groenten en puur fruit

<b>Frambozen Mango</b>   0.4cl	<b>4.90</b>
<b>Aardbeien Banaan</b>   0.4cl	<b>4.90</b>
<b>Lovely Green</b>   spinazi, avocado, appel, broccoli, mango, tarwegras, gerstegras en spirulina, 0.4cl	<b>4.90</b>
<b>Clockwork Orange</b>   wortel, rode biet, gember, papaya, selderij, appel en lucuma 0.4cl	<b>4.90</b>
<b>Hawaiian</b>   passievrucht, kokos, mango, acerola kersen, appel en ananas 0.4cl	<b>4.90</b>
<b>Berry Bomb</b>   açai, blauwe bes, zwarte bes, banaan, appel, aardbei, bramen, hennep proteïne en baobab 0.4cl	<b>4.90</b>



## DINERKAART

Vanaf 17.00 uur, zondags vanaf 16.00 uur

### SOEPEN

<b>Verse tomatensoep  </b> van verse tomaten met soepballetjes	<b>5.00</b>
<b>Bonensoep  </b> uit de Balkan, goed gevuld	<b>5.50</b>
<b>Wisselsoep  </b> vraag de bediening	<b>5.50</b>

### VOORGERECHTEN

<b>Champignonbord  </b> champignons in een kruidensausje, gegratineerd met kaas	<b>7.20</b>
<b>Garnalenkroketjes  </b> 3 stuks, huisgemaakt, met wasabimayonaise	<b>8.40</b>
<b>Geitenkaas en bacon  </b> van de Bokkensprong, uit de oven, met rucola walnoten en appelstroop	<b>7.40</b>
<b>Scampi's  </b> gebakken in een knoflooksausje, sla en gefrituurde uienringen	<b>8.70</b>
<b>Carpaccio van rundvlees  </b> zongedroogde tomaatjes, rode ui, rucola, balsamico, pijnboompitjes en Parmezaan	<b>10.80</b>
<b>Samen happen  </b> (2 personen) allerlei gerechtjes van de chef	<b>10.50</b>

### MAALTIJDSALADES

<b>Oosterse salade  </b> gebakken kipfiletreepjes in teriyakisous, taugé, atjar, gebakken uitjes, boontjes, kroepoek, bosui en omeletreepjes	<b>14.40</b>
<b>Salade vis  </b> gerookte zalm, huisgemaakte garnalenkroketjes, gebakken scampi's, gemengde sla, rode ui, paprika, spinazie, Citrus vinaigrette en wasabi mayonaise	<b>15.10</b>
<b>Salade de Uitmarkt  </b> gebakken ossenhaaspuntjes, kaas, tomaat, ei, croutons, pittenmix, mosterd mayonaise en gemengde sla	<b>15.80</b>
<b>Salade vegetarisch  </b> gegrilde courgette, ingelegde paprika, buffelmozzarella, olijven, Parmezaan, croutons, pittenmix, guacamole, basilicum vinaigrette en ijsbergsla	<b>14.70</b>
<b>Salade Louisiana  </b> in Cajun kruiden gebakken varkensfiletreepjes, boontjes, spekjes, crème fraîche en tortilla chips	<b>14.40</b>
<b>Salade geitenkaas  </b> lauw warm, geitenkaas (van de Bokkensprong), peer, bacon, walnoten, vijgen, croutons, appelstroopvinaigrette en gemengde sla	<b>14.80</b>





## HOOFDGERECHTEN VLEES

<b>Saté van varkenshaas  </b> met pindasaus, kroepoek en huisgemaakte atjar	<b>15.70</b>
<b>Rumpsteak  </b> 200 gr. zijlende van het Argentijnse rund met kruidenboter	<b>19.00</b>
<b>Spareribs  </b> met 2 koude sausjes	<b>17.50</b>
<b>Varkenshaas medaillons  </b> met champignonsaus	<b>15.80</b>
<b>Limburgs zuurvlees  </b> uit eigen keuken, met huisgemaakte friet en Vlaamse mayonaise	<b>16.50</b>
<b>Hamburger de Uitmarkt  </b> huisgemaakte hamburger op een hamburger broodje met ijsbergsla, augurk, gebakken ei, rode ui, cheddar en hamburgersaus	<b>14.50</b>
<b>Kipfilet  </b> gevuld met paddenstoelen en speksaus	<b>15.80</b>

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>Fish and chips  </b> gefrituurde kabeljauwfilet met friet en remouladesaus	<b>15.30</b>
<b>Zalmfilet  </b> gebakken, met basilicum-crème fraiche, zongedroogde tomaatjes en rucola	<b>18.50</b>
<b>Kabeljauwfilet  </b> gebakken, met 3 scampi's en dillesaus	<b>15.80</b>

## SAUZEN

<b>Vlees  </b> pindasaus, pepersaus, champignonsaus, speksaus	
<b>Vis  </b> remouladesaus, dillesaus	<b>1.80</b>

**Tenzij anders vermeld worden alle  
hoofdgerechten geserveerd met  
friet, een salade en warme groente.**



## HOOFDGERECHTEN

### VEGETARISCH

#### **Paddenstoelenburger |**

huisgemaakt, op een brioche broodje met verse Parmezaan, pijnboompitjes, rucola, Griekse yoghurt, salade en friet **14.50**

**Groente curry |** met gele rijst en gegrilde tempes **14.50**

**Saté van falafel |** met bulgur, roerbakgroente en pindasaus **14.80**

### KINDERKEUZE

**Pannenkoek |** met stroop en poedersuiker los op tafel **4.50**

**Happie |** spies met 6 gemengde snackjes, frietjes en appelmoes **5.50**

**Kippie |** 6 kipnuggets, frietjes en appelmoes **5.50**

**Frikandellie |** frikandel met frietjes en appelmoes **5.50**

## NAGERECHTEN

**Kinderijsje |** vanille-ijs met snoepjes, slagroom en een ijsbeker om mee te nemen **4.00**

**Parfait |** huisgemaakt, van karamel en stroopwafel met slagroom **6.40**

**Coupe chef |** vanille-ijs, arretjescake, karamelsaus en slagroom **5.80**

**Dame blanche |** vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom **5.40**

**Mousse |** huisgemaakt, van chocolade met kersen en slagroom **5.60**

**Griekse yoghurt |** met honing, walnoten, appel en slagroom **5.40**



# KEUZEMENU DE UITMARKT

## Voorgerecht

**Verse tomatensoep** | van verse tomaten met soepballetjes

**Wisselsoep** | vraag de bediening

**Champignonbord** | champignons in een kruidensausje, gegratineerd met kaas

## Hoofdgerecht

**Saté van varkenshaas** | met pindasaus, kroepoek en huisgemaakte atjar

**Groentecurry** | met gele rijst en gegrilde tempeh

**Kipfilet** | gevuld met paddenstoelen en speksaus

**Varkenshaas medaillons** | met champignonsaus

**Kabeljauwfilet** | gebakken, met dillesaus

**Rumpsteak** | 200 gr. zijlende van de Argentijnse rund met kruidenboter (+€2.50)

## Nagerecht

**Dame blanche** | vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom

**Parfait** | huisgemaakt, van karamel en stroopwafel met slagroom

**Griekse yoghurt** | met honing, walnoten, appel en slagroom

**€21.50**

**Dit menu wordt uitsluitend als 3 gangenmenu geserveerd**



## SEIZOENGERECHTEN

### Voorgerecht

**Erwtensoep** | met roggebrood en spek

**5.50**

**Bloedworst** | gebakken, met appel, appelstroop en roggebrood

**6.80**

### Hoofdgerecht

**Hertenstoof** | met champignons en zilver uitjes

**18.50**

**Wildtrio** | van hert, haas, zwijn en oesterzwammen-bokbiersaus

**21.50**

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelpuree en groene kool

### Nagerecht

**Crème brûlée** | met vanille-ijs en slagroom

**5.80**