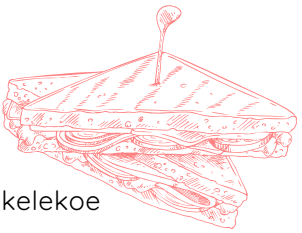
LUNCH

DAGELIJKS BESTELBAAR VAN 11:30U - 14:30U

HUISGEMAAKTE SOEP, GESERVEERD MET DESEMBROOD

zie suggestiebord voor de soep van 't moment

. klein (voorgerecht - 250ml) • 5,50
. groot (lunch - 400ml) • 7,50



KROKS, GESERVEERD MET EEN SLAATJE

. krok kaas & ham • 12,50
meergranen tosti/croque met kaas van boerderij Kukelekoe & ham van slagerij Ceursters

. kaaskrok • 10,50
meergranen tosti/croque met kaas van boerderij Kukelekoe

. seizoenskrok: zie suggestiebord • 14,00
meergranen tosti/croque wisselend volgens het seizoen
neem een kijkje op ons suggestiebord of vraag er even naar

+ extra bio-spiegeleitje op je krok +2,50
+ extra mayo of ketchup +1,00

COMBO KROK

kleine soep + krok naar keuze (zonder slaatje) + mini-brownie

. met krok kaas & ham • 14,00
. met kaaskrok • 12,00
. met seizoenskrok • 15,50

TOASTS 2 toasts desembrood

. tartine sardine, huisgemaakte sardinesalade • 12,50
met hard gekookt bio-eitje van Groentegeweld & groentjes

. hummus, ovengeroosterde wortelen & feta • 12,50
met zoetzure rode ui & sesam >> kan ook vegan, zonder feta

. 12 maanden gedroogde ham 'Duroc de Kempen' • 15,00
ambachtelijk gedroogde ham van slagerij Ceursters
met Parmesan & balsamicocrème

COMBO TOAST • 13,50

kleine soep + toast (1 stuk) naar keuze
(gedroogde ham: +1,00) + een mini-brownie

Voor alle broodgerechten bieden we je een glutenvrij alternatief (+ €1,00).
Geef dit mee door bij je bestelling, dan passen we de samenstelling aan.

LUNCH

DAGELIJKS BESTELBAAR VAN 11:30U - 14:30U

SALADES, GESERVEERD MET BROOD

. gemengde marktsalade • 13,50
overdosis verse groenten + yoghurtdressing

+ hard gekookt bio-eitje van Groentegeweld +2,00
+ feta-kaas +3,00
+ gekookte ham +3,00

. salade gekarameliseerde geitenkaas & appelsnippers • 19,50
van boer Roes + yoghurtdressing

. Oosterse bulgursalade • 19,50
met geroosterde bloemkool, wortel, sesam & feta + yoghurtdressing

SUGGESTIEQUICHE, GESERVEERD MET EEN SLAATJE



. huisgebakken volgens het seizoen • 14,00
ontdek de quiche van 't moment op ons suggestiebord

PASTA'S

. Wendy's spaghetti 'bolognaise' • 16,00
met huisgemaakte saus volgens eigen recept + potje Emmentaler-kaas

. reuzeravioli ricotta & spinazie • 20,50
met homemade tomatensaus, ui & Grana-Padano + desembrood

WENDY'S RUNDERSTOOFPOTJE

. traag gegaard stoofpotje met zilveruitjes & wortel • 25,00
geserveerd met een fris slaatje & ovenkrieltjes

HUISBEREIDE SUGGESTIES

je ontdekt ze op onze suggestiespiegels of -borden

TAKE AWAY

. huisbereide seizoenssoep 0,5l of 1l • 5,00/9,00

. de (warme) dranken, salades en gebakjes zijn meeneembaar aan de opgegeven prijzen

Voor gezelschappen vanaf 5 personen vragen we de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten (de verschillende kroks tellen als 1 gerecht).

Volg je een bepaald allergenen-vrij dieet? Meld het even,
we informeren je graag over de aanwezigheid ervan in de gerechten.

KLEINE HONGER

DAGELIJKS BESTELBAAR VAN 11:30U TOT 16:30U

- **huisgemaakte soep klein of groot • 5,50/7,50**
  met desembrood & boter
- **krok kaas & ham uit het vuistje • 8,50**
  meergranen tosti/croque met kaas van boerderij Kukelekoe
- **kaaskrok uit het vuistje • 6,50**
  meergranen tosti/croque met kaas van boerderij Kukelekoe

OM TE DELEN OF OOK NIET

DAGELIJKS BESTELBAAR VAN 11U30 TOT 30 MINUTEN VOOR SLUITING

BORRELPLANKEN, GESERVEERD MET BROOD

- **vleesplankje van onze slager • 16,00**
  fijne charcuterie van slagerij Ceursters: ambachtelijke venkelsalami & 12 maanden gedroogde ham 'Duroc de Kempen'
- **huisgemaakt visplankje • 17,00**
  huisgemarineerde gravad lax & onze homemade sardinesalade
- **kaasplankje van 't moment • 16,00**
  3 soorten kaas met huisgemaakte perengemberchutney

EXTRA'S ERBIJ

- **artisanale Spaanse tafelolijven • 5,00**
  groene bio-olijven van de coöperatieve Tierra y Libertad, natuurlijk gefermenteerd, geteeld door kleinschalige boeren voor een eerlijke prijs
- **desembrood met smeersels • 9,00**
  hummus, pesto verde & olijfolie extra vierge
- **Kempense rillettes met augurkjes & toast • 15,00**
  ambachtelijk gemaakt door onze slager Ceursters
- **zuiderse sardines in olijfolie met brood • 12,00**
  sardines van de coöperatieve Mar y Libertad, in bio-olijfolie, duurzaam gevangen door kleine vissers in de Golf van Cadiz



- **steenovengebakken broodbolletje (wit) met olijfolie • 5,00**
- **extra portie desembrood (donker) met boter • 3,00**

DE GROTE 'DE LEEFKAMER' PLANK • 38,50

Het beste van de leefkamer om te delen: fijne charcuterie, rillettes, onze huisgemaakte sardinesalade, bio-olijven, smeersels, geserveerd met ambachtelijk brood.

VOOR DE GEZELLIGE AVOND

ENKEL BESTELBAAR OP VRIJDAGAVOND VAN 17:00U TOT 20:30U



- **gegratineerde Franse uientoast • 9,00**
  oventoast (2st) met ui, zure room en gegratineerd met Emmentaler
- **albondigas • 13,00**
  huisgemaakte gehaktballetjes (5st) in tomatensaus
- **loaded nacho's chili con carne • 12,00**
  met zure room & zoetzure rode ui
- **Oosterse bulgur • 16,00**
  met geroosterde bloemkool & wortel, fetacrème, hummus & sesam
- **bordje huisgemarineerde gravad lax • 16,00**
- **ovenkrieltjes 'bravas' met homemade aïoli • 8,00**
- **pinsa romana veggie • 19,00**
  met rode ui, seizoensgroenten, ricotta & Grana Padano
- **pinsa romana met gedroogde ham • 24,00**
  met 12 mndn. gedroogde ham 'Duroc de Kempen' van slager Ceursters
- **Aziatische sesamkipspiesjes • 2 stuks: 10,00 • 4 stuks: 16,00**

ZOET!

DAGELIJKS BESTELBAAR VANAF 11:30U TOT 30 MINUTEN VOOR SLUITING

CHOCOLADEBROWNIE DELUXE

onze huisgebakken chocoladebrownie met homemade frambozensaus & crunchy crumble • 7,00

DESSERT VAN 'T HUIS

mascarponeroomdessert met vanille, bosbescompote & boterkoekjescrumble • 7,50



- **chocoladebrownie 'naturel' • 5,50**
  huisgebakken, glutenvrij
- **suggestiegebak of -dessert • dagprijs**
  neem een kijkje op ons dessertbord of vraag er even naar
- **bolletje vanille-ijs • 3,00**
  roomijs met bourbon-vanille, zo of als extraatje bij je gebak
- **affogato al caffè • 6,00**
  bolletje vanille-ijs overgoten met een warme espresso
- **dessert gourmand • 7,50**
  3 mini-dessertjes van 't moment

APÉRO



. Aperol Spritz • 10,00

. Schuppenboer gin & tonic • 13,00
gin van brouwerij Pirlot uit Zandhoven i.s.m. brouwerij Het Nest

. Crodino biondo on the rocks • 7,00
non-alcoholisch Italiaans aperitief van sinaasappel & kruiden, bitterzoet

HUISCOCKTAIL LOWIE • 12,00
cocktail o.b.v. Schuppenboer dry gin, sinsaassiroop & cava

BUBBELS

. cava 'Eureka', Cavas Varias xarel·lo, macabeo, parellada - DO Cava de Guarda, Spanje **levendig & verfrissend, fijne citrus, soepele structuur**	7,00	33,00
. crèmant de Loire, domaine Maison chenin blanc, chardonnay - AOC Crémant de Loire, Frankrijk **soepel & rond, groene appel & brioche, fijne parel**	9,00	42,00
. kombucha Selia & Scob 'champagne' 0% alcohol, friszuur & aroma's van rood fruit - flesje 33cl	-	18,00

WITTE WIJNEN

. Kremser Kogl, Weingut Forstreiter 100% gruner veltliner - Kremstal DAC, Oostenrijk **levendig & crispy, sappige peer, wit pepertje**	7,20	37,00
. Katie Jones blanc, Domaine Jones grenache blanc/gris, macabeu - IGP Côtes Catalanes, Frankrijk **modern & fruitig, zacht tropisch fruit, verfrissende citrus**	6,50	32,00
. Basaltik (Blanc Fusion), Domaine d'Arsac, bio viognier & chardonnay - IGP Ardèche, Frankrijk **aromatisch & fris, exotisch fruit, licht romig, zachte citrus**	7,00	35,00
. Les P'tits Cailloux, Henry Fuchs, bio muscat, riesling, pinot blanc, auxerrois - AOC Alsace, Frankrijk **verfrissend & levendig, bloesem, fijne zuurtjes**	-	37,00
. Saint-Pourçain Blanc, Domaine de Bellevue chardonnay, tressallier, sauvignon blanc - AOC Saint-Pourçain, Frankrijk **fris & vol tegelijk, mineraal, fijne citrus**	-	40,00
. Les Amandières, Domaine d'Arsac, bio 100% viognier, IGP Ardèche, Frankrijk **aromatisch & zacht, licht exotisch, crispy agrum**	-	36,00
. Encruzado Unoaked Reserva, Dom Vicente 100% encruzado, Dão DOC, Portugal **vol, rijk & toch fris, rijpe peer, mineralig, romige textuur & zeste**	-	34,00

WENDY'S WIJNTIP

Regelmatig zet Wendy een nieuw wijntje in de kijker.
Iets leuks, wat specialer, een ontdekking, helemaal top in het seizoen. Je ontdekt de wijntip op het suggestiebord.

ROSÉ WIJNEN

.	Péché Coquin, Domaine de la Provenquière cinsault, syrah, grenache - IGP Pays d'Oc, Frankrijk **verkwikkend fris, rode besjes & framboos**	6,20	31,00
.	Marie, Bodega La Canetana (Belgische wijnmakers) monastrell, garnacha - DO Valencia, Spanje **fruitig & mooie structuur, rood fruit, licht mineralig**	-	32,00

RODE WIJNEN

.	Rasteau (Rhône), Maison Camille Cayran, bio grenache, syrah, mourvèdre - AOC Rasteau, Frankrijk **zacht kruidig & fruitig, sappige zwarte kers & bramen, peper**	7,50	38,00
.	Lounge Primitivo, De Feudis 100% primitivo - IGP Salento, Italië **elegant & soepel, pruimen & kersenjam, subtiele kruiden**	6,80	34,00
.	Pinot Noir, Bodega La Canetana (Belgische wijnmakers) 100% pinot noir - DO Valencia, Spanje **fris & zacht, kersenrood fruit, fijne zuren**	-	42,00
.	Mancinello Nero di Troia, Cantina Tagaro 100% nero di troia - IGP Salento, Italië **krachtig & stoer, donkere bessen, zwarte kers & cacao**	-	42,00
.	Zweigelt, Weingut Smelzer Horst & Georg 100% zweigelt - Burgenland, Oostenrijk **zacht & fruitig, bessen & cassis, licht kruidige toets**	-	35,00
.	Mavrud Reserve, Zagreus Winery, bio 100% mavrud - Thracische vallei, Bulgarije **rond & vol, donker zwart fruit, kruidige toets**	-	37,00

JE FAVORIETE WIJN OOK THUIS?

Al onze flessen zijn ook meeneembaar voor thuis of als cadeau. Je geniet dan van een korting van 15,00 euro per fles op de vermelde kaartprijs.
Vraag er gerust even naar!

FRIS & WATER



. huisbereide ijsthee met citroen • 4,50

. ijskoffie (iced latte) • 4,50

. tonic Royal Bliss (20cl) • 3,50

. limonade van Ritchie (27,5cl) • 4,00
keuze uit: lemon & raspberry, orange, grapefruit, lemon & ginger

. cola of cola zero van Ritchie (27,5cl) • 4,00

. sap van appelboer Roes: appel of appelkers • 3,20

. Chaudfontaine plat of bruis 25cl • 3,00 of 50cl • 5,50

. karaf citroenwater (50cl) • 2,50

MOCKTAILS & KOMBUCHA

HUISMOCKTAIL MARIE

o.b.v. appelsap van Roes, gember & vlierbessiroop
met tonic of bruiswater • 7,50



MOCKTAIL APEROL NIKS

onze alcoholvrije versie van een Aperol
vol van smaak, niks alcohol • 8,50

KOMBUCHA SELIA & SCOB

kombucha o.b.v. thee, kruiden & gedroogd fruit, gebrouwen in Balen.

. cactus of lavendel (20cl) • 6,00

. kombucha ‘champagne’ (33cl) • 18,00
licht sprankelend, friszuur, aroma’s van aardbei & rode vruchten (2 glaasjes)

BIEREN OP FLES

. Kempa, prima pils uit de Kempen (33cl) • 4,00
prima pils bier, 5,2%, brouwerij Het Nest

. Gardiaan blond (33cl) • 5,50
floraal & fruitig blond bier, 5,8%, brouwerij Het Nest

. Schuppenboer tripel (33cl) • 5,50
blond, vol, fruitig, licht bittere & kruidige afdronk, 8%, brouwerij Het Nest

. Schuppenboer zero (33cl) • 5,50
zo-goed-als-non-alcoholische SchuppenBoer, 0,2%, brouwerij Het Nest

. Vageblond tripel (33cl) • 5,50
licht fruitig, toetsen van sauvignon blanc, 8%, brouwerij Vagebond

WARME DRANKEN

KOFFIE: ANTICA TOSTATURA TRIESTINA

Een fijne koffieblend, gebrand op beukenhout. Een mooi evenwicht tussen zoet, bitter en zuur. Een krachtige, volle & aromatische smaak.

. espresso/dubbele espresso • 3,00/3,80
. lungo ('gewone' koffie)/dubbele lungo • 3,00/3,80
. Wendy's koffie (cortado) • 3,20
. cappuccino • 3,50
. caffè latte • 4,10
. latte macchiato • 4,10
. flat white • 4,50
. chai latte van eigen kruidenmix (ongezoet) • 5,00

*havermelk 'Oatly' i.p.v. koemelk + 0,75
*extra shot espresso + 0,80
*deca + 0,10

THEE SAMOVA (BIO) • KANNETJE • 4,50

. english breakfast (zwarte thee)
. low rider (groene thee)
. master mint (munt)
. smooth operator (kamille)
. garden party (fruitthee)
. karibu sun (kruidige rooibos)



VERSE FRUITTHEE'S • KANNETJE • 5,00

. gemberthee met of zonder citroen
. sinaasthee met kaneel & een beetje gember
. citrusthee met limoen & sinaas

deze thee's zijn op basis van vers fruit & kruiden (zonder theebuiltje)

WARME CHOCOLADEMELK • 4,80

vers gemaakt met Callebaut-chocolade, keuze uit melk of pure chocolade

Een rekening opsplitsen?
Bij betalingen uitsluitend met kaart, kan dit vanaf 15,00 euro per persoon.
Dit t.g.v. extra transactiekosten. Bij contante betalingen, is splitsen steeds mogelijk.
Wij waarderen contante betalingen.
Dit helpt ons de transactiekosten voor kaartbetalingen te beperken.