

Lunch:

Pistoletjes:

Wit of Bruin	
Kaas	3.50
Old Amsterdam	4.00
Brie	4.00
Ambachtelijke Achterham	4.00
Rosbief	4.00
Gekookt ei	4.00
Eiersalade home made	4.00
Gerookte Kipfilet	4.00
Kipkerriesalade home made	4.25
Krabsalade	4.25
Tonijnsalade home made	4.25
Geitenkaas	4.25
Filet Americain	4.25
Gerookte Zalm	4.25
Gezond	4.25

Luxe Broodjes:

Luxe Kip:	
Gerookte kipfilet, pestomayonaise, zongedroogde tomaatjes & pijnboompitten	7.25
Luxe Rosbief:	
Rosbief, augurk, ui, ei & pestomayonaise	7.25
Martino:	
Filet americain, ui, ei, augurk & martinosaas	7.25
Zanzibar:	
Gebakken kipstukjes in kerriemarinade met champignons, ui & ananas	7.50
Spicy Chicken:	
Pittige kipstukjes, gebakken groenten & Madame Jeanette saus	7.50

Sandwich Specialiteiten:

Bestaande uit 3 sneeën brood, met sla en garnering.

De Graethei:	
Gerookte kipfilet, gebakken spek & kerriemayonaise	7.50
Caesar's:	
Eiersalade, Old Amsterdam & gebakken spek	7.95
Italy:	
Carpaccio, verse pesto, pijnboompitjes & Parmezaan	7.95
Spain:	
Tonijnsalade, kappertjes, rode ui & olijven	7.95
Big Burger:	
2 Hamburgers, augurk, ei & Samoerisaas	8.95
Caprese:	
Mozzarella, zongedroogde tomaatjes, olijven & verse pesto	7.95
France:	
Brie, honing & noten	7.95

12 uurtje:	Dag soepje, sneetje kaas, sneetje ham, gebakken eitje en een Kroketje.	9.95
Zuurvlees:	Pannetje Zuurvlees, brood of friet, salade	9.95
Uitsmijter:	Ham of Kaas	7.95
	Ham & kaas	7.95
	Spek	7.95
	Boerenomlet (Gebakken Groenten, spek & kaas)	8.95

Al onze uitsmijters worden bereid met 3 eieren en bijpassend garnituur.

Tosti's:	Ham of Kaas	4.50
	Ham & Kaas	4.75
	Hawaii	5.95
	Brie, Spek & Honing	5.95

Soepen:	Tomatensoep	4.75
	Groentesoep	4.75
	Champignonsoep	4.75
	Uiensoep	5.00
	Erwtensoepe (seizoen)	6.00

De Graethei Arrangement:

Bestaande uit 2 pistolets per persoon & een pak melk of jus d'orange. Arrangement is te bestellen vanaf 4 personen en minimaal 1 dag van te voren.

8.50 p.p.

Pannenkoeken:

Naturel:	6,00
Spek:	6,50
Kaas:	6,50
Ham:	6,50
Ham/Kaas:	7,00
Hawai (ham, kaas, ananas):	7,50
Champignons:	6,50
Brie, spek & honing:	7,00
Kip stukjes gekruid:	7,50
Kip stukjes pittig:	7,50
Chocolade pasta:	6,50
Appel:	6,50
Vanille ijs en slagroom:	7,50
Boerenpannenkoek: Gebakken groenten, spek & kaas	7,50
Kinder surprise (diverse strooisels)	7,00

Extra Supplementen:

Spek, Kaas, Ham, Champignon, Brie, Ananas, Appel of Chocolade Pasta. Per item	0,50
Kip stukjes gekruid, Kip stukjes Pittig, Vanille Ijs. Per Item	1,50

Menu Van de Maand

Schnitzel

Broccoli & Bloemkool
of
Snijbonen & Haricots Verts

Gebakken Krieltjes
of
Verse Friet

Keuze uit:

Champignonroomsaus

Pepersaus

Stroganoff

16,5

Wijn suggestie: Salice Salentino

Warme Apfelstrudel met Kaneelijs

6,5

Wijn suggestie: Zi

Dinner:

Voorgerechten:

Plankje brood met smeersels 3.75

Soep:

Tomatensoep evt. Vega 4.75

Groentesoep evt. Vega 4.75

Champignonsoep 4.75

Uiensoep 5.00

Erwtensoepp (seizoen) 6.00

Salades:

Carpaccio: Sla, Carpaccio, verse pesto, zongedroogde tomaten parmezaanse kaas, pijnboompitten, 11.00

Geitenkaas: Sla, warme geitenkaas, gebakken spek (evt. te vervangen door gegrilde courgette), walnoten en Honing 11.00

Gamba's Warme gamba's gemarineerd in knoflook 11.50

Ook verkrijgbaar als hoofdgerecht tegen meerprijs van. 3.00

Proeverij:

Surf & Turf

Verrassing voor de tafel van diverse kleine gerechten.

Minimaal 2pers. 12.50 p.p

Hoofdgerechten:

DE BURGER: Runderburger 180gr, kaas, gebakken ei, spek, sla, tomaat, komkommer, rode ui, home made BBQ saus 15.00

Saté: Kippendijen saté, saté saus, uitgebakken uitjes, atjar 15.00

Biefstuk v/d Haas: Biefstuk 180gr, gebakken groentes, rode wijnsaus 21.50

Zalm: Zalm van de grill, tomaatjes, citroen, dille 18.00

Risotto: Paddenstoelen risotto 14.00

Pasta: Tagliatelle met pesto, parmezaan en ruccola 14.00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en bijpassend garnituur

Vraag naar ons wisselend hoofdgerecht.

Dessert:

Dame Blanche 5.00

Seizoens coupe 5.50

Kinderijsje: keuze uit 2 bolletjes ijs met verrassing 3.50

Vraag naar onze wisselende desserts.

Dranken:

Warm:

• Koffie		2,10
• Cappuccino		2,80
• Latte macchiato		3,40
• Thee		2,10
• Warme chocomel		2,40
• Warme chocomel met slagroom		2,90
• Verse munt en gemberthee		3,00
• Espresso		2,10
• Irish coffee		5,50
• Italian coffee		5,50
• Spanish coffee		5,50

Koud:

• Pepsi, peps max sisi		2,20
• Ice tea , ice tea green		2,30
• 7-up		2,20
• Ranja (zonder toegevoegde suikers)		2,00
• RC Bitter lemon, tonic ,ginger ale		2,30
• RC sinasappelsap appelsap,		2,30
• fristi, chocomel,		2,30
• verse Jus d'orange	klein 2.50	groot 3.25
• Plat en bruiswater		2,20
• Plat en bruiswater fles		7,50
• Melk		2,00
•		

Wijn:

• Huiswijn wit rood en rose		3,50
• Fles		12,95

Bier:

Grolsch tap

0,20 cl	2,25
0,25 cl	2,75
0,50 cl	5,50

Peroni tap:

0,25 cl	3,00
0,50 cl	6,00

Weizen tap:

0,30 cl	4,25
0,50 cl	6,50

Grimbergen Blond tap:

0,25 cl	4,00
---------	------

Grimbergen dubbel tap:

0,25 cl	4,00
---------	------

Grolsch Saison tap:

0,25 cl	4,00
---------	------

Grolsch Beugel :	5,00
Grimbergen Blanche	4,25
Grimbergen tripel	4,50
Grolsch IPA	4,50
Grolsch Kanon	4,75
Peroni Chill	3,50
Grolsch 0,0 %	3,25
Grolsch Radler 0,0%	3,25

Vraag ook naar onze andere speciaalbieren:

WIJNEN

Zi (Zibibbo Terre Siciliane) Sicilië

Deze wijn is vol en droog (druif oorspronkelijk uit egypte "Zabib" betekent rozijn), ongelooflijk aromatisch. Groen gele kleur. In de neus fruitige (druif, citrus, perzik, appel) en bloemige aroma's. Fris, sappig, harmonieus en lang.

Lekker bij:

Salade's , wit vlees en desserts bv appelstrudle

23,5

Greco (Greco Sannio) Sicilië

Deze intense lichtgele wijn is fruitig en persistent. (Greco is een witte druivenras uit Campania), Volsapig met mooie aciditeit en een goede balans.

Lekker bij:

Lekker bij koudegerechten vooral op basis van vis, tevens goed te combineren met wit vlees

24,5

La Ribota (Bocca di Rosa Vino Rosato) Piemonte

Deze Bocca di Rosa is een blend van drie rode druiven Nebbiolo, Barbera en Bonarda. Delicaat parfum van vers fruit: kersen, aardbeien en bosvruchten. Fruitige mond met evenwichtige zuren, erg soepel en makkelijk.

Lekker bij:

Tapas of als maaltijdbegeleider zowel vis- als vleesgerechten

24

Salice Salentino (Posta Piana Salice Salentino) Puglia

Deze blend van 80% Negroamaro met 20% Malvasia Nera maakt de wijn vol van kleurdiepte met een paarse schakering in de rand.

De Malvasia druif zorgt voor confituur en likoreuze aroma's in de neus, de smaak volgt hierin. Zacht van aanzet en evenwichtig in structuur door de fluwelige tannines.

Lekker bij:

Rund-en varkensvlees

26

Nero di Troia (Posta Piana Nero di Troia) Puglia

100% Uva of Nero di Troia. Deze wijn is vol van kleur, intense aroma's van rood fruit en kruiden. Zacht van aanzet en rond in structuur.

Lekker bij:

Gegrild vlees en bij kaas

27,5

WIJNEN

Huiswijn Wit: (Tini Trebbiano-Chardonnay Rubicone) Lombardije

Deze frisse , luchtige blend van Trebbiano en Chardonnay ademt citroenen, appels en peren, de fijne zuurgraad fleurt je dag op.

Glas: 3,5

Fles: 15

Huiswijn Rosé : (Tini Rosato Sangiovese Rubicone) Lombardije

Deze felle rosato is een frisfruitige crush tussen zoete kersen en wilde frambozen met een vleugje kaneel en piment.

Glas: 3,5

Fles: 15

Huiswijn Rood: (Tini Sangiovese Rubicone) Lombardije

Crimson rood is deze wulpse Sangiovese, waarin fluweelachtige zwarte bessen bloeien met kruidnagel en kaneel.

Glas: 3,5

Fles: 15

Zoete wijn: (Moscato Dolce Vivace Oltrepò Pavese) Lombardije

Een echte klassieker in het noorden van Italië, een zoete muskaatwijn met een sprankeltje.

Glas: 3,75

Fles: 16,5