



Het menu van D'U

(enkel per tafel verkrijgbaar)

Vitello Tonnato

of

Scampi's met curry en Jonagoldsnipppers

Adelijk trio van gebakken vis

of

Rosé gebakken varkenshaasje met een sausje van graanmosterd

Sabayon van de Chef

€ 45,00

Suggestiewijnen

Wit

LOU GAT Yellow (FR) |29.50
Licht roze kleur, neus van rode bos vruchten en aardbeien. Zachte afdronk met klein zoetje dankzij de blend van Merlot en Cabernetdruiven, ideaal als aperitief of bij salades en gevogelte.

NEBLA Verdejo (ES) |34.50
De Nebla Verdejo is een topwijn uit het Rueda gebied. Deze heerlijke Verdejo worden gemaakt van druiven die voldoende gerijpt zijn en 's nachts worden geoogst. Hierdoor krijgt deze Verdejo een fris karakter. Tonen van tropisch fruit, een beetje vanille en fijne frisse zuren zult u proeven wanneer u geniet van deze Nebla als aperitief, bij pasta, vis en schelpdieren.

Rosé

LOU GAT Pink (FR) |29.50
Fruitige neus met aroma's van rode bosvruchten en peper. Toegankelijke wijn, mondvullende en ronde tannines dewelke lekker zijn bij Tapa's, als aperitief, bij een salade of bij onze zuiders getinte gerechten.

Esprit GASSIER (FR) |36.50
Typische lichtroze toprosé uit de Provence. In de geur vindt u rood fruit en lychee aroma's. De smaak is fris en droog. Heerlijk bij mediterrane gerechten, lichte visgerechten en onze scampi's van de Chef.

Rood

LOU GAT Purple (FR) |29.50
Fruitige neus met aroma's van zwarte bessen en peper. Toegankelijke wijn, mondvullende en ronde tannines. Uiterst lekker bij Tapas, rood vlees en kaas.

NEBLA Garnacha (ES) |34.50
De Nebla Garnacha is een prachtige rode wijn afkomstig uit het Spaanse Wijnhuis Vincente Gandia. Deze kwaliteitswijn is geproduceerd van de beste Garnacha druiven. Rijk aan aromatische geuren van zwart fruit en lichte tonen van kruiden, vanille en rijpe pruimen. Proef de Spaanse cultuur met diepe smaken die u een zacht en prettig mondgevoel geven. Heerlijk in combinatie met rood vlees of een mooie winterse stoofpot!

Aperitieven

Klassiekers met alcohol

Porto rood of wit	5.50
Glaasje Amaya Cava	6.00
Pineau des Charentes	5.50
Sherry Los Patos Fino dry	5.50
Martini wit	5.50
Campari puur	6.50
Pastis Duval met karafje water	7.50
Picon Amer "Au vin Blanc"	8.50
Aperol Spritz	8.50
Campari Pisang Safari, met sinaasappelsap	8.50
Sangria XL wit rood - met verse stukken fruit	12.00

Gin's Frisdrank niet inbegrepen

Berry Bro's & Rudd	7.50
Bulldog Gin	9.50
Bombay Sapphire	9.50
Buss 509 Pink Grapefruit	11.50
Hendricks	11.50
Copperhead	12.50
Proef deze Gin's met een bijpassende Premium tonic : Pink Pepper Hibiscus Matcha	3.50

Zonder alcohol

Crodino bitter met ijs	5.50
Alcoholvrije rosé Cava	6.50
Mocktail Pisang style of Tropical style met sinaasappelsap	7.50
Crodino tonic	8.50
Alcoholvrije Gin (exclusief tonic)	9.50

Huiswijnen & bubbels

Glas wijn wit rood rosé	4.50
Karaf 25cl wit rood rosé	8.50
Karaf 50cl wit rood rosé	16.00
Glas Cava	6.00
Glas Kirr Royal met Cava	7.50
Fles Cava AMAYA	30.00
Fles Cava AMAYA rosé	35.00
Fles Champagne JACQUART brut	55.00

Ontdek onze leuk assortiment SUGGESTIEWIJNTJES (per fles) , vraag er gerust naar !

Digestieven *frisdrank niet inbegrepen*

Jonge jenever Peterman	5.00
Oude jenever Peterman	5.00
Havana Club witte rum Anejo 3 Anos	6.50
Baileys	7.50
Amaretto	7.50
Sambuca Molinard	7.50
Havana Club bruine rum Anejo especial	7.50
Cointreau	8.50
Calvados	8.50
Cognac Otard	8.50
Whisky J&B	8.50
Whisky Jack Daniels	9.00

Onze bieren

Van 't Vat

Cristal Pils	2.80
Affligem Blond 6%	4.00
Hapkin strong blond 8,5%	4.20

Blond en amberkleurig bier (fles)

Palm	2.80
Duvel 8%	4.20
Affligem blond 0.0%	4.50
Affligem Tripel 9%	4.50
Hapkin BIPA 6,7%	4.50
Desperados Mexican beer 6%	5.00

Fruitige of zurige bieren (fles)

Brugs tarwebier	2.80
Rodenbach classic	2.80
Mort Subite Kriek Lambic	3.90

Donkere bieren (fles)

Affligem Dubbel 6.8%	4.50
Wattneys Scotch 8,0%	4.50
Chimay blauw 9,0%	5.00

Hapje tussen pot en pint

Portie Albondigas - gehaktballetjes op Spaanse wijze	8.50
Portie verse kabeljauwkibbeling met huisgemaakte tartaresaus	12.50
Fleur de Camembert, lekker breekbrood en warme camembert om te delen	19.50
Tapaplank voor 2 personen - Serranoham Manchegokaas Chorizo patatas bravas olijven	22.00

Warme dranken

Koffie	2.80
Espresso (mokka)	2.80
Déca koffie of Déca Espresso	2.90
Koffie verkeerd	3.20
Capuccino met melkschuim	3.50
Latte Machiatto	3.50
Latte Machiatto met Speculoos, vanille of hazelnoot siroop	4.50
Warme chocomelk met échte Callebaut callets	4.00
Thee natuur Groene thee Lindethee Kamillethee	2.80
Thee citroen Rozenbottelthee	2.90
Verse gemberthee met honing	4.20
Verse muntthee	4.20

Water & Limonades

Chaudfontaine 25 cl plat bruisend	2.80
Chaudfontaine 50 cl plat bruisend	5.40
Coca-Cola Coca-cola Zero	2.80
Fanta	2.80
Minute Maid sinaas appel pompelmoes	3.00
Lipton Ice-Tea regular Lipton ice tea Green	3.00
Tönnsteiner Orange Citroen	3.20
Tönnsteiner vruchtenkorf	3.50
Schweppes Bitter Lemon	3.20
Schweppes Tonic	3.20
Schweppes Premium tonic Pink Pepper Hibiscus Matcha	3.50
Appletiser	3.50

Zoet bij de koffieklets

Wafel met bloedsuiker	6.50
Wafel met vanille-ijs	7.50
Wafel met advocaat en vanille-ijs	10.00
Wafel met verse aardbeien (seizoen)	12.50
Normandische appeltaart met ijs en slagroom	10.50
Chocomousse van pure Callebaut chocolade	8.50
Moelleux van chocolade - vanille crème rood fruit	11.50
Coupe vanille	6.50
Coupe Bresilienne	8.00
Coupe Dame Blanche	9.50
Coupe Advocaat	9.50
Coupe aardbeien (zomerseizoen)	12.50
Kinderijsje met discomannetje	6.50
À la minute geklopte Sabayon van de Chef	12.50
Supplement huisgemaakte slagroom van Brouwers	1.50

Snelle hap

Verkrijgbaar van 12u00 tot 17u00

Soepje volgens dagvers aanbod - met brood	6.00
Tomatenroomsoep met balletjes - met brood	7.50
Houthakkersbroodje - gerookte kip currymayo rucola dille limoen	10.50
Vissersboterham - gerookte zalm kruidenkaas rucola kerstomaat	12.50
Ambachtelijke kaaskroketten - frisse salade cocktailsaus	14.00
Handgemaakte garnaalkroketten - frisse salade coctailsaus	17.00
Duo van onze kaas- en garnaalkroketten - frisse salade coctailsaus	16.00
Huisgemaakte vol-au-vent van hoevekip - frisse salade frietjes	19.50
Potje met Vlaamse rundstoverij	19.50
Vers gepaneerde en gefrituurde kabeljauwkibbeling - tartaresaus frietjes	21.50
Supplement frietjes bij de ambachtelijke kroketten	2.50

Kids Corner

tot 12 jaar, doorlopend verkrijgbaar

Kinderpasta met Bolognaise saus	8.50
Kippenuggets - frietjes appelmoes	9.50
Kinder vol-au-vent - frietjes mayonaise	9.50
Verse fish-stick - vers gepaneerde & gebakken kabeljauw frietjes tartaresaus	12.50
Kinderijsje met discomannetje	6.50

Lunchmenu van 12u00 tot 15u00

Onze chef serveert u graag een steed wisselend Lunchmenu

Voorgerecht, Hoofdgerecht en koffie of thee |26.50

Voorgerechten met brood

Tomatenroomsoep - verse mini basilicum gehaktballetjes	7.50
Ambachtelijke kaaskroketten - frisse salade cocktailsaus	16.00
Handgemaakte kroketten van grijze garnalen - frisse salade cocktailsaus	17.00
Duo van onze kaas- en garnaalkroketten - frisse salade cocktailsaus	16.00
Scampi's - look van de Chef curry pikant	17.50
Vitello Tonato - tonijnmayo kappertjes rucola	19.00
À la minute gesneden Carpaccio van Ierse rundsfilet - rucola kappertjes parmezaan	19.00
Frisse Tatakki van kortgebakken tonijn - Oosterse dressing wokgroentjes wassabi	19.00

Vleesgerechten met garnituur, frietjes, kroketten of puree

Huisgemaakte Vol-au-vent - hoevekip akkerzwam	19.50
Vlaamse rundsstoverij	19.50
Sparerib +/- 500gr. - marinade van de Chef	21.50
Premium Rundssteak van Belgisch blauw-wit - saus naar keuze	26.50
Mixed-grill - kalkoen traag gegaard buikspek Agnusbeef burger steak varkenshaasje	28.50
Smaakvolle Ierse Filet-Pure - saus naar keuze	33.50
Gebakken Lamskoteletjes - look tuinkruiden rozemarijnpatatjes honing-tijmsausje	34.50

Sauzen naar keuze :

Natuursaus, Champignonsaus, Pepersaus, vers geklopte Bearnaise of honing-tijmsaus

Vis- en schaaldiergerechten met garnituur, frietjes, kroketten of puree

Gepaneerde en gebakken kabeljauwkibbeling - verse tartaresaus	21.50
Scampi's met look - verse looksnippers geklaarde boter	24.50
Scampi's in een curryroomsausje - Jona gold appeltjes	24.50
Scampi's van de Chef - ministar tomaat Sweet Chili	24.50
Scampi's pikant	24.50
Visserspannetje - Scampi Zalm Kabeljauw Schartong Zeevruchten Gamba	26.50
Rijkelijk gevulde Bouillabaise, - diverse vis zeevruchten Gamba scampi toast rouille	26.50
Heerlijk trio van gebakken vis - volgens dagverse aanvoer	27.50
Gebakken paling - olivesjalot pijpajuin	29.50
Paling in 't groen - tuinkruiden palingkruid	31.50

Verse Pasta's

Pasta met Bolognaisesaus	13.50
Tagliatelli Carbonara - kaas room spekblokjes	17.50
Linguini met Scampi - pijpajuin mini star tomaat sweet chili	25.50

Salades met brood, supplement frietjes € 2.50

Salade Kip - kippenreepjes verse ananas curry bieslookdressing	20.50
Salade Geit - geitenkaas spekjes honing curry notenmix rozijnentost	21.50
Salade Scampi - look tuinkruiden yoghurt dressing	22.50
Tomaat Crevette, - grijze garnalen rucola basilicummayonaise eitje	28.50

Vegi & Vegan met brood, supplement frietjes € 2.50

Moestuin - mix van salade mix van groenten dressing volgens goesting van de Chef	16.50
Vegan Mexican Pepper burger - gebakken tomaat komkommer pijnboompitten brioche	20.50
Geitenkaas - mix van salade verse warme geitenkaas notenmix rozijnen en honing	20.50

Allergenen ?

Bent u allergisch aan een bepaald ingrediënt? Laat het ons weten bij uw bestelling, en hou er rekening mee dat de samenstelling kan wijzigen. Onze Chef stelt graag een alternatief voor.

Per gerecht hebben wij voor u de gedetailleerde allergeneninfo, vraag deze gerust aan onze medewerkers. Ondanks de strikte hygiëne bij het bereiden van de gerechten is een minimale kruisbesmetting van allergenen nooit 100% uit te sluiten. Dank voor uw begrip.

Het keukenteam

Dank voor uw begrip !

- **Sommige gerechten serveren wij tot 17u**, vanaf dan is onze restaurantkaart van toepassing
- **Vanaf 6 personen:** max. 4 verschillende à la carte gerechten per gang, of opteer voor ons voordelig keuzemenu vooraan in deze kaart.
- **Onze keuken sluit om 21u00**, gelieve uw laatste gerechten (uitgezonderd dessert) door te geven voor 20u30.
- **1 rekening per tafel:** we werken immers met een witte kassa waardoor uw kasticket tevens uw BTW-bonnetje is. Hierdoor kunnen rekeningen niet worden opgesplitst noch opnieuw worden afgedrukt. Alle opgegeven prijzen zijn in Euro, inclusief BTW.
- **Betalen kan je met Bancontact/Maestro, Visa of contant.** We aanvaarden geen maaltijdcheques, overschrijvingen of andere betaalsystemen.
- **Wij hebben gratis Wi-Fi**, inloggen kan u door de code **Wolfgang 22** in te geven.

