



DINER

GRAND CAFE



VOOR GERECHTEN



BIERBOSTELBROOD 
boter · aioli 6.50

**BRUSCHETTA VAN
BIERBOSTELBROOD** 
tomaat · kaas ·
paddenstoelen · pompoen 7.95

CHARCUTERIE
diverse soorten
charcuterie · brood 8.75

CARPACCIO
kaas · truffelmayonaise 11.95

VISPLANKJE
kleine gamba's · zalm · tonijn ·
makreel · mierikswortelsaus ·
soja · wakame 10.25

TORTELLINI 
eekhoortjesbrood ·
spinazie · truffelroomsaus 8.95

SOEP



POMODORI 
brood · pesto 6.95

UIENSOEP 
Oudaen Dubbel · kaascrouton 7.25

SOEP VAN DE DAG 6.95

SALADES



GEITENKAAS 
klein groot
appel · noten · stroop
van Oudaen Dubbel 10.25 · 17.25

GEROOKTE ZALM 
citroenmayonaise ·
wakame 10.25 · 17.25

HOOFD GERECHTEN



VIS
KABELJAUW
aardappelmousseline ·
chorizo · bimi · bospeen ·
beurre blanc 21.50

ZEEBAARS
risotto · spinazie ·
kaffirolie 18.95

POKÉBOWL 
avocado · wakame · quinoa ·
sesamsoja · tonijn 17.95

VLEES
deze gerechten worden geserveerd met
frites en gemengde salade

HAMBURGER
200 gram · spek ·
chipotlesaus · kaas 18.50

SPARERIBS
gelakt met Oudaen
dubbelstroop sauzen 18.95

SATÉ VAN KIPPENDIJ
zoetzuur · kroepoek · rijst 18.95


SALENTEIN STEAK
jus 20.50

OSSENHAAS
normale of pittige jus
supplement 28.50
gebakken champignons (+1.95)

VEGA
TORTELLINI 
eekhoortjesbrood · spinazie ·
truffelroomsaus 16.25

**PADDENSTOELEN
BURGER** 
blauwe kaas · tomaat · frites ·
gemengde salade 18.50

POKÉBOWL 
avocado · wakame · quinoa ·
sesamsoja 14.95

TRAY BAKE 
falafel · bataat · rosevalaardappel ·
knolselderij · pompoen ·
vadouvanmayonaise 15.95

DESSERTS



**SCHWARZWALDER
TRIFLE**
kersenijs · chocolade ·
mascarpone 8.25

FLAMMKUCHEN
stoofperen · gezouten karamelijs ·
crème fraîche · kastanjes 7.95

**VANILLE
CREME BRÛLÉE**
8.95

KAASPLANKJE
vier Oudwijker kazen (waarvan
één gerijpt in Oudaenbier) ·
notenbrood
(1 of 2 personen) 9.95 15.95

CARROTCAKE
pompoensorbetijs 8.25

SUGGESTIES



BIER SUGGESTIES

**Oudaen Dubbel
& SALENTEIN STEAK** 3.95
De geroosterde mout, een hint van
laurier en een iets hartige afdrank
combineren perfect met de Salentein
steak.

**Oudaen Tripel
& KAASPLANKJE** 3.95
Het zoetje in de Tripel combineert mooi
met deze kazen.

WIJN SUGGESTIES

**Sacchetto
Pinot Grigio L'Elfo** 5 | 23.50
& **CARPACCIO**
Deze frisse Italiaanse pinot grigio
gaat heerlijk samen met zacht,
dungesneden rundvlees dat koud
wordt geserveerd. Perfecte partner
dus bij carpaccio!

**Valdemar
Rioja Reserva** 7.75 | 34.95
& **OSSENHAAS**
Deze prachtige volle Rioja
combineert fantastisch met
de malse ossenhaas.

 Vegetarisch

 Gezond & Verantwoord

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

