TAPAS TO SHARE

Gerookte paling (4st)
Chioggia / Toast
- 22 -

Chicken
Karaage / Sesam / Wasabi
- 16 -

Garnaalkroketjes (6st)
Peterselie / Citroen
- 19 -

Bao Bun (3st)
Krokante kip / Sriracha mayo
- 16 -

Pommes pont-neuf
Truffel / Parmezaan
- 18 -

Split yaki gamba
Look / Tuinkruiden
- 22 -

Pata Negra
Arbequina / Brood
- 27 -

Om de mensen van de ontbijten met dezelfde glimlach te verwelkomen, sluiten we graag af om 23u30. Dank u, team Herenhuis

1 Tafel = 1 rekening

Herenhuis - pasword: 123454321

STARTERS

Rundscarpaccio
Parmezaan / Roquette / Hazelnoot
- 17 -

Coquilles
Grond witloof / Vin jaune / Lardo
VG - 22 -
HG - 42 -

Bospaddestoelen
Toast / Pastinaak
- 16 -

Bospaddestoelen
Toast / Pastinaak / Cecina de Boeuf
- 19 -

Garnaalkroket
Slaatje / Gefruite peterselie
- 19 -

Ganzenlever
Terrine / Dadel / Peer / Brioche
- 25 -

MAINS

Zeetong
Champignons / Slaatje / Verse friet
- 39 -

Filet pur
Saus naar keuze / Slaatje / Verse friet
- 39 -

Cote à l'os (2 pers)
Saus naar keuze / Slaatje / Verse friet
- 36 -

Kalfszwezerik
Bospaddestoelen / Pastinaak / Amandelkroket
- 45 -

Hertenkalffilet
Appel-veenbes / Witloof / Amandel kroket
- 39 -

Hazenrug
Pastinaak / Harlekijn / Gratin
- 42 -

Filet pur „Rossini"
Porto / Winter groenten / Gratin
- 47 -

Kabeljauw
Butternut / Risotto / Garnalen
- 36 -

SALADS

Garnaalkroket (3st.)
Salade / Balsamicohoning / Verse Friet
- 30 -

Geitenkaas
Salade / Granaatappel / Appel / Spek / Verse friet
- 30 -

VEGI'S

Bospaddestoelen
Risotto / Butternut
- 30 -

Geitenkaas
Salade / Granaatappel / Appel / Verse friet
- 28 -

SWEETS

Vanille ijs
Chocoladesaus / Crumble / Slagroom
- 10 -

Chocolade ijs
Chocoladesaus / Crumble / Slagroom
- 10 -

Crême Brûlée
Vanille madagascar
- 10 -

Appel
Sable Bréton / Vanille / Merengue
- 13 -

Chocolade
Moelleux / Vanille
- 13 -

Belgian Espresso Martini
Koffie / "Mary White" Vodka
- 13 -

After Dinner Cocktails

Escremeo Martini
Koffie / Roomlikeur
- 15 -

KIDS

Kaaskroket (2st.)
Appelmoes / Friet
- 15 -

Garnaalkroket (2st.)
Appelmoes / Friet
- 20 -

Gepaneerde kipreepjes
Appelmoes / Friet
- 15 -

HERENHUIS SPECIALS

Created by Hannes Desmedt

Buddy spritz
Verleidelijke spritz op basis van vlierbloesem en Pisco.
- 14 -

Picon van het huis
- 11 -

Pineapple Stormy
Een pittige rum cocktail met ginger beer & gegrilde ananas.
- 14 -

Yusibar
Verrassend verfrissende cocktail, met een licht zoete toets.
- 13 -

Negroni Herenhuis
Bitterzoete Italiaanse geïnspireerde aperitivo met een kruidige toets.
- 14 -

Coconut & Rum Swizzle
Tropische verfrissing met smaken van limoen, Jackdaw Cave Rum en kokos
- 15 -

Reverse Ballerina
Luchtige cosmopolitan cocktail op basis van Belgische Mary White vodka.
- 14 -

Happy Tiger
Gelukmakende en frisse gin cocktail boordevol citrus.
- 14 -

HERENHUIS SPECIALS

Created by Hannes Desmedt

Le chauffeur 0%

Een licht spicy alcoholvrije
cocktail met citroengras en chili peper.

- 12 -

Barbapappa 0%

Fruitige cocktail op basis van
Belgische rabarber en een likje framboos.

- 12 -

Strykk à pose 0%

De alcoholvrije versie van een karaktervolle
Dark 'n Stormy cocktail.

- 13 -

Maple tree 0%

Onze kruidige mocktail met diepe smaken
van ahorn en specerijen.

- 13 -

"No"groni 0%

De alcoholvrije versie van de bitterzoete
Italiaanse Negroni cocktail.

- 12 -

GIN

Blind tiger imperial secrets - *kruidig*	12
Mom gin - *zoet*	11
Nordes - *citrus*	11
Crazy monday - floraal	10

(+ supplement tonic 4 eur)

APERO:

Cava 'vinya pau' reserva brut	8	35
Champagne Haton	12	60
Pineau de charentes	7	
Witte / rode porto	7	
Rode porto (Silva Reis 10 Y)	9	
Sherry	7	
Aperol spritz	13	
Campari orange / tonic	12	
Limoncello tonic	12	
Limoncello Spritz	13	
Ricard	10	
Buloo (0%) - 330 ml	12	
Elegant parelend alcoholvrij bubbels, fris en fruitig.		
Cuba libre (Bacardi Reserva - 4 añejo)	10	
Pirate's Rum (Jackdaw Cave Spiced Rum)	12	
Whisky (William Lawson's)	10	

(+ supplement cola 3.5 eur)

BEER SPECIALS

Obuz speciaal blond - *witbier (5.8%)*	5
Jean - pierre *(7%)*	5.5
Martha Brown Eyes *(12%)*	5.5
Martha Blond *(4%)*	5.5
Martha Guilty Rouge *(8%)*	5.5
Martha Alcohol Free *(0.4%)*	5.5
Paix Dieu - *gebrouwen bij volle maan (10%)*	6.5
Fourchette *(7,5%)*	7

BEERS

Stella Artois *(5.2%)*	3.5
Duvel *(8.5%)*	5.5
Omer *(8%)*	5.5
Orval *(6.2%)*	6.5
Stella Artois NA *(0%)*	3

SOFT DRINKS

Coca cola (200 ml)	3.5
Coca cola zero (200 ml)	3.5
Vlierbloesem limonade (275 ml)	4.5
Rabarber limonade (275 ml)	4.5
Indian Tonic (200 ml)	4
Mallorcan tonic (200 ml)	4
Sicilian lemon tonic (200 ml)	4
Lipton Ice tea (200 ml)	4
Vers geperst fruitsap	6.5
BRU 1/2 liter Natuurlijk licht bruisend Niet - bruisend	6
BRU 1 liter Natuurlijk licht bruisend Niet - bruisend	10

SPIRITS

Whisky William Lawson's	8
Whiskey Jack Daniel's	9
Whisky Tomintoul 10 Y	10
Calvados Père Magloire VS	8
Rum "Don Papa" 7 Y	11
Cognac Hennessy VS	10
Cointreau	8
Baileys	8
Five farms Irish cream	10
Amaretto	8
Grand marnier - Cordon Rouge -	8
Hierbas Ibencas (Ibiza)	8
Limoncello	8

STRONG COFFEES

Irish koffie (whisky)	11
Italian koffie (amaretto)	11
Normandische koffie (calvados)	11
French koffie (cognac)	11
Sevilla koffie (cointreau)	11
Marissimo koffie (grand marnier)	11
Hasseltse koffie (jenever)	11
Baileys koffie (baileys)	11

THEE & INFUSIONS

Selected by Kaori

Groene thee:

Jasmijnparel **5**
Delicate, florale smaak met een subtiele zoetheid.

Marrokaanse Muntthee met gunpowder **5**
Pittige gunpowder met zachte muntsmaak.

Zwarte thee:

Earl grey **5**
Gearomatiseerde thee met bergamot citroen uit Italië.

Kruideninfusies:

Woudvruchten **5**
Fruitige smaak met combinatie van zoete en lichtzure tonen.

Gember Citroengras **5**
Kruidige en pittige smaak met lichte toets van citroen.

Kamille - Citroenverbena **5**
Florale infusie met maagkalmerende kamillebloesems.

COFFEES

Lungo	3.5
Espresso	3
Doppio - dubbele espresso	4
Deca lungo	3.5
Cappuccino Italia (melkschuim)	4.5
Cappuccino op z'n Vlaams	4.5
Latte Macchiato	5
Latte Macchiato caramel	5.5
Koffie verkeerd	5

AFTER DINNER COCKTAILS

Belgian Espresso Martini 13
Smaakmakende cocktail op basis van koffie en "Mary White" Vodka.

Escremeo Martini 15
Classy cocktail op basis van koffie en roomlikeur.