

Snacks (tot 17.00u)

Croque Monsieur	€ 14,50
Croque Madame (met 2 spiegeleieren)	€ 15,50
Croque Hawaï	€ 16,50
Toast van't huis (met gerookte zalm en verse tartaar)	€ 18,90
Loempia met curry	€ 15,90
Thaise scampi in filodeeg	€ 15,90
Vissersplank garnaalkroketje, krabsalade, gerookte zalm en een gekookt eitje, geserveerd met brood	€ 18,50
Boerderijplank Parmahamkroketje, pancetta, vleessalade en een gekookt eitje, geserveerd met brood	€ 17,50
Kaasplank assortiment Franse kazen, geserveerd met brood	€ 16,50

Hartige hapjes

Olijven	€ 6
Kaasblokjes	€ 6,5
Koud gemengde tapas (kaas, ham, uitjes, olijven en zongedroogde tomaten)	€ 14,50
Bitterballen	€ 9
Mini loempia's	€ 7,5
Gefrituurde gemengde hapjes (12 stuks)	€ 12
Borrelbordje (pancetta, kaas, olijven, zilveruitjes, bittenballen (3) en gerookte zalm)	€ 16,80

Voorgerechten

Huisgemaakte abdijkaaskroketten	€ 16,5
Huisgemaakte garnaalkroketten	€ 18,2
Huisgemaakte kroketjes van Parmaham	€ 17
Rundscarpaccio met parmezaan	€ 19,9
Gerookte zalm met verse tartaar	€ 18,9
Scampi (5 stuks) van de chef	€ 18,9
Scampi (5 stuks met lookroom)	€ 18,9

Soepen

Verse tomatensoep met balletjes	€ 7
Seizoensoep	€ 8
Visserssoep	€ 12

Kasteelbrunch

Geniet elke zondag van een royale Kasteelbrunch.

Maak eerst een fikse wandeling of slaap lekker uit en schuif daarna aan voor een uitgebreid ontbijtbuffet, met dagverse soep, beuling met appelmoes, gehaktballetjes met krieken, een ruim assortiment brood, fijne charcuterie, Franse kazen, huisgemaakt salades en gerookte zalm.

En natuurlijk niet te vergeten: een heerlijk nagerecht!

Elke zondag van 11u - 13u (enkel op reservatie) € 30,50 per persoon

Hoofdgerechten

Geserveerd met frietjes, kroketten, brood of puree

Vleesgerechten

Rundstoverij van moemoe	€ 23
Stoverij van varkenswangetjes met donkere Gageleer	€ 25,5
Koninginnehapje met hoevekip	€ 22,5
Stoofpotje van de Liereman met zwartpootkip, spek, wortelen, ajuin, Luikse siroop & Gageleer	€ 26,5
Rundsteak	€ 26,9
Toscaanse steak met olijfolie, parmezaan, rucola en tomaatjes	€ 27,9
Middeleeuwse Bout een gemarineerd en gerookt hammetje. geserveerd met een slaatje en zachte mosterdsaus	€ 32
Ribbokes geserveerd ananas en een sausje	€ 25
Pepersaus of champignonsaus	€ 3
Bearnaisesaus	€ 4

Visgerechten

Visserspotje van het huis met zalm, kabeljauw, scharreltong, schelvis en scampi in een zachte witte wijnsaus	€ 26,5
Scampi op wijze van de chef met tomaat, ajuin, paprika, champignons en look	€ 26,5
Scampi in lookroom verse look en een vleugje pastis	€ 25,5
Sliptongetjes twee stuks	€ 28,90
drie stuks	€ 33,5
Gebakken Forel met boter en amandelen	€ 25
Fish & chips met huisgemaakte tartaar	€ 23

Pasta linguine

Pasta Bolognaise	€ 18,5
volgens ons traditioneel familierecept	
Pasta Arrabiata	€ 22,5
een pittig sausje van tomaat, paprika, ui, look, en verse kruiden, gegratineerd in de oven.	
Burcht pasta	€ 25,5
met scampi, spek en zuiderse groenten	
Pasta van de Liereman	€ 26,5
met zwartpootkip, spek, wortelen, ajuin, Luikse siroop & Gageleer	

Uit de moestuin

Salade Hawaii	€ 24
met gebakken kip en ananas	
Salade Geitenkaas	€ 24,5
met artisanale geitenkaas en heerlijke honing van eigen bodem	
Salade van de Burcht	
met gerookte zalm, gebakken scampi en Thaise scampi in filodeeg	
	€ 27,50

Voor schildknaapjes tot 12 jaar

Kinderspaghetti.	€ 9
Prinsenhapje of Prinsessenhapje	€ 12
Curryworst of Bitterballetjes	€ 9,5
Kippenblokjes met appelmoes	€ 12
Fish & chips	€ 14
Kinderijsje	€ 4,5

Het ijssalon

met Belgisch roomijs

Coupe Vanille of Mokka	€ 7,9
Coupe Dame Blanche	€ 9
Coupe Brésilienne	€ 9
Banana split	€ 10,5
Coupe met advocaat	€ 9,5
Dessert "Burcht Hertog Jan"	€ 12,5
<i>een pallet kleine desserts van de chef</i>	
Supplement slagroom	1,50

Toetjes en taartjes

Apfelstrudel Natuur	€ 7,8
Apfelstrudel met vanille ijs	€ 8,8
Apfelstrudel met ijs en slagroom	€ 9,5
Chocolademousse	€ 9,5
Chocolademoelleux met vanille ijs	€ 11

Burchtkoffie

met hazelnootlikeur, advocaat en slagroom

€ 11

De Burcht Kaasplank

16,50€

Een assortiment Franse kazen geserveerd met brood.