

# DRANKENKAART

## BIEREN VAN 'T VAT

---

**Estaminet** (pils) 2.50 (25 cl) 3.00 (33 cl) 4.50 (50 cl) Giraf 3L 25.00

De volle 5.2 Vol.% Alc., de hopping met aromarijke SAAZ hop en de trage gisting die er het fruitig karakter aan geeft, maken van ESTAMINET de rasechte Belgische Premium Pils, "brewed and bottled in Belgium". Je ziet het, je ruikt het, je proeft het, ...

**Palm** 3.00 (33cl)

De "Speciale Belge" is het betere Belgische bier van begin 20e eeuw. Dit vlot drinkend amberkleurig bier van hoge gisting heeft een verstandig alcoholgehalte. De speciale PALM mouten bepalen haar honingachtige malsheid en de eigen geselecteerde PALM gisten haar fruitig gistingsaroma.

**Fruitage** 3.50 (33cl)

Rodenbach FruitAge is een lekker verfrissend fruitbier met een matig alcohol gehalte (4,2 % Vol/Alc.), het wordt gemaakt uit jong bier, tweejarig hout gerijpt bier en rode vruchten

**Steenbrugge Blond** 3.50 (33cl)

Het Abdijbier STEENBRUGGE Blond (abdij gesticht in 1084 door St. Arnoldus, patroon der brouwers). Blond bier met een warme, ronde smaak in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel ('Gruut').

**Steenbrugge Dubbel-Bruin** 3.50 (33cl)

Het Abdijbier STEENBRUGGE Dubbel Bruin (abdij gesticht in 1084 door St. Arnoldus, patroon der brouwers). Bruin bier met een rondborstige, volle smaak in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel ('Gruut').

**Brugge Tripel** 3.50 (33cl)

Het van oudsher Brugs stadsbier, krachtig en bitterzoet. Brugge Tripel heeft een mooie goud blonde kleur en een stevig, rotsachtig schuim, dat een Brugs kantwerk achterlaat op het glas. Het aroma heeft een typisch fenolisch geroekte toets en de smaak is bitter, rijk en romig. vat (8,5 Vol. % Alc.)

**Rodenbach** 3.50 (33 cl)

Traditioneel Streekproduct. De "gemengde" hoofdgisting en de rijping op eikenhouten vaten (foeders) geven haar een zacht-zure smaak en complexe fruitigheid net als wijn. Licht verteerbaar. RODENBACH bestaat uit 3/4 jong en 1/4 gedurende 2 jaar op eik gerijpt bier.

**Suggestiebieren** *dagprijs*

Vraag naar onze suggestiebieren aan uw kelner van dienst! Steeds een verrassende belevenis!

'BEER MAKES YOU FEEL THE WAY YOU OUGHT TO FEEL WITHOUT BEER' (Henry Lawson)

## BIEREN OP FLES

---

**Cornet 'Oaked'** 3.50 (33cl)

**Rodenbach Vintage** 7,50 (37cl)

De Rodenbach Vintage is een roodbruin "oud bruin" degustatiebier met een alcoholpercentage van 7% dat in september 2011 op de markt werd gebracht.

Het is een variant van Rodenbach die ruim 2 jaar op eiken vaten heeft gerijpt.

**Rodenbach Grand Cru** 5.00 (33cl)

De Rodenbach Grand Cru bestaat uit 1/3 jong en 2/3 gedurende 2 jaar op eik gerijpt bier.

Het resultaat is een complex bier met veel hout en esters, vineus en met een zeer lange afdrank net als grand cru wijn. Kenmerken: Vlaams rood-bruin bier – erkend streekproduct – 6% Vol Alc.

Palm Royal 3.50 (33cl)

Steenbrugge Witbier 2.80 (25cl)

Geuze Boon 3.00 (25cl)

Palm Green(alcoholvrij) 2.50 (25cl)

Estaminet 0.0 (Alcoholvrij) 2.50 (25cl)

**Desperado's** 4.00 (33cl)

## HET VERHAAL ACHTER CORNET

Het verhaal van CORNET begint in de 17<sup>de</sup> eeuw bij Theodoor CORNET. Hij was in die tijd herbergier van Afspanning DE HOORN in Steenhuffel. Daar brouwde hij in 1686 een exclusief bier in opdracht van de Graaf van Maldeghem van kasteel Diepensteyn, dat op eikenhouten vaatjes rijpte in het kasteel. Dit bewaarbier werd toen alleen gedronken door de graaf en zijn gasten tijdens speciale gelegenheden. Geïnspireerd door dit verhaal, gingen de brouwers van Brouwerij DE HOORN aan de slag om een zwaar blond bier te maken met een unieke maar subtiele houttoets. Het bier werd genoemd naar de eerste brouwer ervan, CORNET. Op het etiket prijkt Ridder Salomon Van Maldeghem, een voorvader van de graaf van Maldeghem, die uitblonk in heldhaftigheid en hoffelijkheid. Het is te zijner ere dat dit speciaalbier gebrouwen wordt. De eikenhouten vaatjes van weleer zijn vandaag vervangen door eikenhoutsnippen in het brouwproces. Het verse hout geeft het bier zijn unieke vanillesmaak. Een smaak die kenmerkend is voor CORNET. Geniet samen van de uitzonderlijke smaak van CORNET, het bier voor Ridders van de Goede Smaak.

## KOUDE DRANKEN

---

Pepsi/Pepsi Max 2.50  
Seven up /Mirinda (gele limonade) 2.50  
Spa plat/bruis 2.50  
Schweppes Bitter Lemon /Agrum/Agrum Zero (25cl) 3.00  
Schweppes Tonic (25 cl) 3.00  
Schweppes Ginger Ale (25cl) 3.00  
Lipton Ice Tea/Ice Tea Green/Peach 2.80  
Looza: appelsien - appel - multi ace 2.80  
Spa plat of Bruis 0,5 liter 4.50  
Spa plat, bruis 1 liter 8.50  
**Supplement verse munt 0.50**  
Energiedrink : Red Bull 4.00  
Doubdle (dorstlessend fruitsap met 7 vruchten, no sugar added 3.50  
Cécémel/Fristi 3.00  
Glas koude melk 2.50

## APÉRO

Frisdranken zijn steeds supplementair!!

---

**Coupe Première Bulles 5.50**  
**Fles Première Bulles 29.50**  
Glas huiswijn LePlan-Vermeersch: rood/wit droog/wit zoet/rosé 4.00  
½ liter huiswijn: rood/wit droog/wit zoet/rosé 14.50  
Fles huiswijn LePlan-vermeersch: rood/wit droog/wit zoet/rosé 21.50  
Martini Rosso/Bianco 4.50  
Porto rood/wit 4.50  
Ricard met kraanwater 4.50  
Campari 4.50  
Pisang Ambon/Safari/Passoa 4.50

## STERKE DRANKEN

Tonics en frisdranken zijn steeds supplementair!!

---

Whisky/Bourbon 6.50  
The Glenlivet Single Malt 12 years 8.50  
Cognac 7.00  
Vodka /Red Vodka 6.50  
**Gordon's Gin 6.50**  
Rum 6.50  
Bruine rum 7.50  
Tequila shot 4.50  
Bailey's/Amaretto 6.00  
Jenever: jonge/appel 4.50

## ZOUTE KNABBELS

---

Chips: zout/paprika/pickles/grills/pinda nootjes 1.50

## WARME DRANKEN

---

Espresso 2.70  
Décaféine 2.70  
Dubbele Espresso 4.50  
Mokka 2.70  
Dubbele Mokka 4.50  
Koffie verkeerd 3.50  
Latte Machiatto 3.50  
Koffie met slagroom 3.50  
**Cappuccino (met melkschuim) 3.50**  
Glas warme melk 3.00  
Thee/Rozenbottel/Groene thee 2.70  
    met honing +0.40  
Verse muntthee 3.50  
Warme chocomelk 3.50  
Mount Blanc (warme chocomelk met slagroom) 4.00  
Supplement slagroom 0.50

## COFFEE SPECIALS

---

Irish coffee (Whiskey en room) 9.50  
Italian coffee (Amaretto en room) 9.50

**Caramel latté 5.00**  
(caramel aroma, latté, slagroom & caramel topping)  
**Oreotastic 5.50**  
(chocolade aroma, latté, slagroom, oreo crumble & koekje)

### **Roode Pelikaan, een rijk verleden, een rooskleurige toekomst... als Pelican Rouge**

In 1863 sticht Jozeph van Leckwyck in Antwerpen een handelsonderneming in ruwe koffie. Niet veel later openen zijn zoons Charles en Eduard een voor die tijd unieke, moderne branderij in de Scheldestad. Het branden van koffie is tot dan nog steeds het werk van huisvrouwen, kruideniers en bedienend personeel in cafés en restaurants.

De moderne formule van machinaal branden blijkt een groot succes. De kwaliteit van de koffie wordt veelvuldig bekroond op internationale beurzen en Wereldtentoonstellingen. De onderneming groeit uit tot een solide familiebedrijf onder de naam Continentale Maatschappij voor het Branden van Koffie, merk "De Roode Pelikaan" en wordt zelfs hofleverancier.

# SNACKKAART alle dagen vanaf openingstijd tot 22u, tenzij anders verteld...

**Deze gerechten kunnen niet gecombineerd worden met gerechten uit de EetKaart en de BurgerKaart**

## BAGUETTE (TOT SLUIT KEUKEN)

---

Baguette ham of kaas 3.50  
Baguette preparé 4.00  
Baguette curryworst (2 st.) met mayo/ketchup en sla 6.00  
Suplement ham/kaas 0.50  
Supplement smos 1.50

## SNACKJES (TOT SLUIT KEUKEN)

---

Bitterballen (9 st.) 6.50 - dubbele portie 12.00  
Curryworstjes (9 st.) 6.50 - dubbele portie 12.00  
Kippennuggets (9st.) 6.50 - dubbele portie 12.00  
Mini loempia's (9 st.) 6.50 - dubbele portie 12.00  
Falafelhapjes (9 st.) 6.50 - dubbele portie 12.00  
Snackschotel (36 st.) 19.90  
Megasnackschotel (50 st.) 29.90  
'TITANIC' snackschotel (80 st.) 45.50  
**'ZEPPELIN' snackschotel (110 st.) 60.00**  
Portie olijven 5.00

## FAST FOOD (TOT 21U)

---

Croque uit het vuistje met ham en kaas 3.50 - dubbele croque 6.50  
Croque met 2 spiegeleitjes 9.5 – met dubbele portie croque 12.50  
Pizza Margherita 10.50  
Pizza Salami 11.50  
Frietjes met mayonaise of ketchup 4.50  
Frietjes met 2 curryworsten en mayonaise of ketchup 8.00

## SOEP

---

Tomatenroomsoep met balletjes & brood 4.00  
Balletjes met tomatenroomsoep & brood 5.50

**Vragen over allergenen, aan de receptie staan ze u graag te woord hierover**

# BOWLING BURGERKAART

Alle dagen vanaf openingstijd tot 20.30u, tenzij anders verteld...

**Om sneller aan tafel te kunnen kan u uw bestelling tijdens het bowlen reeds doorgeven.**

**Onze burgers (100% Agnus Beef) worden gedresseerd op een flaguette, dit broodje is bereid met extra vierge olijfolie om de ultieme smaakbeleving van onze burgers weer te geven.**

**Deze gerechten kunnen niet gecombineerd worden met de SnackKaart**

## BURGERS FOR BOWLERS

---

Bowlburger single met frietjes 13.50 / double 15,50 / triple 17.50

(burger 200 gr van 100% graangevoederd rund, sla, tomaat & zure komkommer)

Spicy Bowlburger met frietjes single 15.00 /double 17.50 /triple 19.50

(burger van 100% graangevoederd rund, sla, tomaat, zure komkommer, chili hot sauce & jalapeño slices)

Veggieburger met frietjes 14.50

(met sla, tomaat en zure komkommer)

Kippieburger met frietjes 13.50 /double 15.50

(met kippenburger, sla, tomaat en zure komkommer)

Fishjesburger met frietjes 14.50

(flageutte, kabeljauw kibbeling, sla, tomaat, zure komkommer en tartaar)

1 Burger zonder broodje met frietjes & sausjes 11.50

Kibbeling met frietjes & tartaarsaus 11.50

**Onze burgers worden vergezeld met verschillende sauzen**

## SUPPLEMENTEN

---

Chesterkaas en/of bacon 1.50

**Tip van Jimmy:** Bestel een dubbele Bowlburger & start met je eerste hamburger op te eten met sausjes & frietjes, dan kan je naar de climax gaan en de bowlburger met broodje verorberen.

## EETKAART alle dagen enkel verkrijgbaar vanaf 17u30 tot 20u30 (behalve op dinsdag)

**Om sneller aan tafel te kunnen kan u uw bestelling tijdens het bowlen reeds doorgeven.**

Vanaf 8 personen vragen wij u om zoveel mogelijk dezelfde gerechten te kiezen, zodat we u een goede service en snelle bediening kunnen blijven garanderen. Dank voor uw begrip!

**Deze gerechten kunnen niet gecombineerd worden met gerechten uit de SnackKaart, wel uit de BurgerKaart**

## SALADES (GESERVEERD MET BROOD & DRESSING)

---

Salade Niçoise (tonijn) 13.50

Salade met gebakken kip 13.50

Salade met spek 13.50

Salade met gamba 16.50

## TOPGERECHTEN

---

**Spare ribs à volonté per persoon met frietjes, coleslaw en looksaus 19.50**

Stoofvlees met frietjes 15.50

Bowl-au-Vent met frietjes 15.50

Spaghetti Bowlingnaise met brood en kaas 14.50

Spaghetti Napolitaner (vegetarisch) met brood en kaas 14.50

Supplement sla garnituur 3.50

## GAMBA A LA PLANCHA

---

Gamba's à la plancha, gemarineerd in look, geserveerd met rijst & potje looksaus

8 stuks 17.50 - 12 stuks 24.50

Giant Hunger 30 Stuks (let wel: max 3 pers per bestelling of als tapas) 55.00

## KIDZZ (ENKEL EN ALLEEN VOOR KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

---

Juniorsnack (curryworst met frietjes & saus) 6.50

Chickensnack (nuggets met frietjes & saus) 6.50

Kinderspaghetti Bowlingnaise 7.50

Kidzz Spare Rib's 9.50

+ 12 jaar supplement 2.50

## NAGERECHTEN (TOT 22U)

---

Coupe vanille met slagroom 7.00

Coupe Dame Blanche met slagroom 7.50

Pannekoeken (2 st.) met suiker en siroop 4.50

Brusselse wafel met slagroom 3.50

Churros met bloedsuiker en choco 7.50

Handijsjes OLA zie OLA IJKAART aan de BAR