



## VOORAFJES

<b>Assortiment (klein)</b> 2 kaaskroketjes, 2 garnaalkroketjes, goujonettes van verse vis, 2 groentendips en rilette.	22,5
<b>Assortiment (groot)</b> 4 kaaskroketjes, 4 garnaalkroketjes, goujonettes van verse vis, 2 groentendips en rilette.	44,5
<b>Assortiment vegetarisch</b> 2 groentendips, 6 kaaskroketjes, gefruite uienringen	22,5
<b>Gefruite uienringen</b> met zoetzure dipsaus	11,5
<b>Mini kaaskroketjes</b> met verse tartaarsaus (10 stuks)	16,5
<b>Mini garnaalkroketjes</b> met verse tartaarsaus (10 stuks)	28,5
<b>Duo mini kaas- en garnaalkroketjes</b> met verse tartaarsaus (10 stuks)	22,5
<b>Goujonettes van verse vis</b> met verse tartaarsaus	24,5
<b>Ham Pata Negra Iberico Bellota (100 g)</b>	32

## VOORGERECHTEN

<b>Kaaskroketten</b> met gefruite peterselie (2 stuks)	18,5
<b>Garnaalkroketten</b> met gefruite peterselie (2 stuks)	28,5

Ontdek meer voorgerechten op het suggestiebord

## LUNCHMENU

Elke donderdag en vrijdag aan €39,5 per persoon.  
(voorgerecht - hoofdgerecht - zoete zonde met koffie of thee)

Ontdek onze wisselende suggesties op de suggestieborden

Om de kwaliteit van onze service te kunnen garanderen, vragen we u maximum 3 verschillende hoofdgerechten te kiezen.

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. De samenstelling van de producten kan wijzigen. Vraag meer informatie aan het personeel.



## RONGESE'S KLASSIEKERS

Steak tartaar met salade, huisbereide pickles en frietjes	28,5
Videe van hoevekip met frietjes en salade	26,9

## VISGERECHTEN

Ontdek onze vissuggestie(s) op het suggestiebord

## VLEESGERECHTEN

Gegrilde entrecôte (Black Angus, 285g) met warme groentjes, frietjes of gebakken aardappelen *	38,5
Gebakken ossenhaas (Iers, 220g) met salade, frietjes of gebakken aardappelen *	44,5
*Sauzen bearnaisesaus, pepersaus, champignonsaus of kruidenboter	4

## VEGETARISCH

Ontdek ons vegetarisch gerecht op het suggestiebord

### RONGESE'S DEGUSTATIEMENU

3 gangen €66 | 4 gangen €78

All-in: 3 gangen €105 | 4 gangen €125

Bob-arrangement: 3 gangen €25 | 4 gangen €30

(glas cava, aangepaste wijnen, waters tijdens de maaltijd en koffie of thee)

Gelieve het menu per tafel te bestellen.

## KINDERGERECHTEN *(tot 12 jaar)*

Iers rund met warme groentjes, frietjes of gebakken aardappelen	26,5
Videe van hoevekip met salade en frietjes	16
Spaghetti Bolognaise	12,5

## DESSERTS

Dame Blanche met vers gedraaid vanille-ijs	15,5
Kinderijsje met smarties	8,5
Chocolademousse	15
Kletskop met vanille ijs, chocolademousse en advocaat	15,5
Assortiment kazen "Van Tricht"	19,5

Om de kwaliteit van onze service te kunnen garanderen, vragen we u maximum 3 verschillende hoofdgerechten te kiezen.

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. De samenstelling van de producten kan wijzigen. Vraag meer informatie aan het personeel.

# DRANKEN

## HUISWIJN

Huiswijn wit of rood

6,5 (glas) 12 (25 cl) 24 (50 cl) 36 (fles)

## APERITIEVEN

<b>HUISAPERITIEF ExcluBiz, Domein Cuvelier</b> Borgloon – België (Verfijnde blend van zes typische druiven uit de Champagnestreek)	12,5 / 60
<b>Cava Damia Brut</b> Sant Marçal – Spanje	7,5 / 38
<b>Champagne Lancelot Pienne “Instant Présent”, Blanc de Blancs Brut</b> Cramant – Frankrijk	14,5 / 65
<b>Picon Vin Blanc</b>	9,5
<b>Pastis Henri Bardouin</b>	9,5
<b>Campari</b>	8,5
<b>Kir (Royal)</b>	7,5 / 14,5
<b>Sherry Fino Lustau</b>	8,5
<b>Dolin Vermouth de Chambéry (wit)</b>	9,5
<b>Sacred English Spiced Vermouth (rood)</b>	11,5
<b>Aperol Spritz</b>	12
<b>Port Kopke Ruby</b>	7,5
<b>Gin &amp; Tonic Fever-Tree (Gordon's)</b>	12
<b>Gin &amp; Tonic Fever-Tree (Tanqueray N°10)</b>	14,5
<b>Fryns Premium Gin-Ever &amp; Tonic Fever-Tree</b>	14
<b>Belgian Negroni</b> (Fryns Premium Gin-Ever/ vermouth / citrusbitter)	12
<b>Lemon Lime &amp; Bitters (alcoholarm)</b>	6

## ALCOHOLVRIJ

<b>Pepper Sour</b> op basis van peper, steranijs en limoen	12
<b>Honey Apple Twist</b> op basis van appel, honing en limoen	12
<b>Seedlip “Garden 108”</b> en Fever-Tree Tonic (alcoholvrije Gin & Tonic)	11

## BIEREN VAN HET VAT

<b>Cristal</b>	3,4 (25 cl)	4,0 (33 cl)
----------------	-------------	-------------

Ontdek onze wisselende bieren op het suggestiebord

## BIEREN UIT FLES

<b>La Chouffe</b>	5	<b>WestMalle Triple</b>	5,5
<b>Duvel</b>	5	<b>Kriek Liefmans brut</b>	4,5
<b>Maredsous 6 (blond)</b>	4,8	<b>Geuze Mariage Parfait (37,5 cl)</b>	9,5
<b>Maredsous 8 (bruin)</b>	5,2	<b>Energibajer Mikkeller (alcoholvrij)</b>	5,5
<b>Orval</b>	5,5		

## FRIS

<b>Cola</b>	3,6	<b>Fever-Tree Tonic</b>	4,5
<b>Cola Zero</b>	3,6	<b>Appelsap</b>	3,8
<b>Sprite</b>	3,6	<b>Sinaasappelsap Looza</b>	3,8
<b>Fanta</b>	3,6	<b>Vers sinaasappelsap</b>	6,5
<b>Tönissteiner Citroen</b>	4,2	<b>Lipton Ice Tea</b>	4,2
<b>Tönissteiner Orange</b>	4,2		
<b>Spa Rein</b>	3,5 (25 cl)	5,5 (50 cl)	9 (liter)
<b>Spa Barisart</b>	3,5 (25 cl)	5,5 (50 cl)	9 (liter)
<b>Bru (licht bruisend)</b>		5,9 (50 cl)	9,9 (liter)

## WARME DRANKEN

Koffie	3,8
Deca koffie	3,8
Espresso	4
Dubbele espresso	4,4
Cappuccino	4,2
Latte	4,4
Hasseltse, Irish, French, Italian koffie	12
Verse thee	4,5
Earl grey	
Thee met verse gember en citroengras	
Kamille	
Verse muntthee	
Rooibos	
Groene thee	

## DIGESTIEVEN

Grappa Sarpa di Poli (Merlot & Cabernet)	9,5
Grappa Nonino Chardonnay (donker)	9,5
Havana rum	8,5
Plantation, Guatemala & Belize (donkere rum)	9,5
Cognac 'Ambre' Pierre Ferrand 1 <sup>er</sup> Cru	10
Calvados Château du Breuil	9,5
Calvados Château du Breuil 15 jaar	17
Cointreau	8,5
Patron Silver Tequila	11
Averna	8,5
Amaro Vecchio del Capo	9,5
Limoncello	8,5
Poire Williams	9,5
Amaretto	9,5
Sambuca	9,5
Hasseltse graanjenever	6,5

## WHISKY'S

Springbank 10 years	13,5
Kruidige whisky met lichte turftoetsen uit Campbeltown 46°	
Benromach 10 years	13,5
Zacht, lichtjes geturfd - Speyside 43°	
Highland Park "Dragon Legend"	14
Zacht, lichtjes geturfd 43,1°	
Highland Park "Valkyrie"	15
Geturfd, verfijnd 45,9°	