

Starters

Tartaar van Noorse zalm – Sjalot
– Courgette – Zure room
– Limoen – Tuinkruiden
VEGGIE – Tartaar van groentjes
20,00

Gerookte Paling – Witte Pens
– Frisse Aardappelsalade – Slahart
– Yoghurt dressing
20,00

Italiaans Fris – Gekleurde Bio Tomaat
– Burrata – Zuurdesem korstjes
– Notensla.
18,00

Zeebaars – Krokante groene groentjes
– Wortel jus – Arënkha
– Gedroogde/gerookte ham
22,00

Lauwe Salade van Gamberoni
– In Taco Geserveerd – Thai Style
20,00

Main

Kabeljauw 'Royal' – Zuiderse Groenten Salsa
– Spinazie crème – Roggebrood
27,00
VEGGIE – Gebakken seitan 'Royal'
24,00

Kreeft – Open Ravioli – Prei – Kool
– Rode biet – Oosterse Bouillon
34,00



Gele Hoevekip – “à La Nage” – Ratte aardappel
– Groene Kruiden.
26,00



Gegrilde Ierse Ossenhaas – Bladerdeeg
– Groente Ratatouille – Jus met Rozemarijn.
34,00

Gestoomde Zeetong – Spinazie – Tomaat
– Garnaal – Aardappelmouseline.
34,00

Gevulde courgette – Handgerolde M'Hamsa
– Groentjes – Raz el Hanout.
24,00

Desserts

Salade Rode Vruchten – Limoen
– Verbena – Amandelmelkijis
10,00

Mousse Melkchocolade – Mango
– Passievrucht – Meringue
10,00

Soepje van Meloen – Vanille
– Gekonfijte Gember – Pistache
10,00



#GASTROBARPANORAMA



Reserveren kan enkel de dag zelf.

0496/25.84.88 – www.degrotepost.be/cultuurcafe

Allergeneninformatie bij het personeel – De samenstelling van de gerechten kan veranderen

Wit

- 2018 CHILOE – Lancomilla Valley
Sauvignon Blanc – Chile – Glas: 4,80 Fles: 24,00
- 2016 Clefs de Terre Dieu – Vieilles Vignes
Chardonnay – France – Glas: 5,40 Fles: 26,00
- 2017 Cellers la Botera – Vila-Closa
Granacha Blanca – Spain – 26,00
- 2017 Sauvignon Blanc “Römerberg”
Genheimer Kiltz – Germany – 32,00
- 2015 Grillo Astolfo – Assuli Terre Siciliana iGP
Italy – 40,00
- 2016 Txakoli G22 Blanco – Bodega Gorka Izaguirre
Spain – 42,00
- 2017 Chablis ‘Saint Claire’ – Jean Marc Brocard
France – 45,00
- 2017 Sancerre blanc – ‘Le Rochoy’
Terroir Silex BIO – France – 50,00

Rood

- 2018 Rucahue – DO Loncomilla Valley
Carménère – Chili – Glas: 4,80 Fles: 24,00
- 2017 Tarrango – Brown Brothers – Victoria ❄️
Australia – Glas: 5,40 Fles: 26,00
- 2017 Brouilly – Domaine de la roche Saint-Martin
Beaujolais – France – 30,00
- 2015 MOFO – Toro DO – The Damn Master
Tempranillo – Spain – 35,00
- 2016 Carvinca – Primitivo – Puglia
Italy – 38,00
- 2015 Cruz de Alba – Crianza – Ribera del Duero
Spain – 42,00
- 2016 Pinot Nero ‘Patricia’ – Alto Adige
Cantina Giran – Italy – 44,00
- 2016 Vieux Château Boeno – Pomerol
Bordeaux – France – 55 euro

Rosé

- 2017 Les Croisières
*Sauvignon/ Syrah – Pays d’Oc – France
– Glas: 5,40 Fles: 26,00*
- 2018 Barton & Guestier ‘Tourmaline’
Côte de Provence – France – Glas: 6,00 Fles: 28,00
- 2016 Clos Cibonne ‘Tradition’ – Cru Classé
Côtes de Provence – France – 42,00

Bubbels

CHAMPAGNE & CAVA

- Champagne Gobillard Brut
*1° Cru Grande Reserve – France
Glas: 12,00 Fles: 60,00*
- Champagne Taittinger – Brut
fles: 69 euro
- Cava Amaya – Brut – Spain
Glas: 6,00 Fles: 30,00



#GASTROBARPANORAMA



DIERENDONCK

Reserveren kan enkel de dag zelf.

0496/25.84.88 – www.degrotepost.be/cultuurcafe

Allergeneninformatie bij het personeel – De samenstelling van de gerechten kan veranderen

Apéro

NO ALCOHOL

GINGER

gember – rode biet – wortel – 6,50

PINEAPPLE

ananas – appel – cocoswater – 6,50

CUCUMBER

komkommer – spinazie – vlierbloesem – 6,50

LOW ALCOHOL

PANORAMA

Vlierbloesem – cava – 7,00

Americano

Vermouth – Campari – 9,00

Hierbas on ice ♥ – 9,00

+ ginger beer – 11,00

Vermouth – Tonic

9,00

Vermouth – Tonic – Violette

9,00

HIGH ALCOHOL

GIN & TONIC

Beefeater – 12,00

Dunes (Belgisch = geïnspireerd door de kust) – 14,00

MOSKOW MULE ♥

12,00

DARK & STORMY ♥

12,00

MOJITO

12,00

NEGRONI

14,00

Fris

Water 25cl / 50cl – 3 / 6

Cola / zero – 3,00

HOME MADE

Ice Tea – 4,50

Gemberlimonade ♥ – 4,50

Vlierbloesemlimonade – 4,50

Appel-perensap – 4,50

Gembershot ♥ – 3,50

Bier

Cristal pils – 3,00

Oude gueuze mort subite – 7,50

Kriek Mort Subite – 3,50

IPA (Lagunitas - Westcoast style) – 5,00

PoppoLou – 4,50

Affligem tripel – 5,00

Affligem bruin – 5,00

Warm

Koffie of Thee (zwart of groen) – 3,00

Cappuccino – 4,00

Verse Muntthee of Gemberthee ♥ – 4,50

After dinner

Limoncello – 6,50

Calvados – 8,00

Cognac VSOP – 12,00



#GASTROBARPANORAMA



DIERENDONCK

Reserveren kan enkel de dag zelf.

0496/25.84.88 – www.degrotepost.be/cultuurcafe

Allergeneninformatie bij het personeel – De samenstelling van de gerechten kan veranderen

MENU

Afternoon

(14U30 TOT 17U30)

Verse Pasta 'Al Ragu di Carne'
15,00

Artisanale garnaalkroketjes (2)
18,00

Gefrituurde Visreepjes
met Verse Tartaar en Citroen
20,00

Bruschetta met Tomaten Salsa en Iberico Ham
VEGGIE — Zonder Iberico
14,00

Croque de Luxe met Artisaanaal
Gerookte Zalm/Cheddar
15,00

Rundstoofpotje op GrootmoedersWijze met Groentjes
22,00



Kaastaart CC-Style 7,00
Chocolade-notentaart 7,00

#GASTROBARPANORAMA



Reserveren kan enkel de dag zelf.

0496/25.84.88 — www.degrotepost.be/cultuurcafe

Allergeneninformatie bij het personeel – De samenstelling van de gerechten kan veranderen

MENU

tapas

ONLY LOUNGE CORNER

Tartaar Noorse Zalm
VEGGIE — Tartaar van groentjes
10,00

Gerookte Paling — Witte Pens
10,00

Lauwe Salade Gamberoni
12,00

Kabeljauw — Groente Salsa
VEGGIE — Gebakken seitan 'Royal'
12,00

Ravioli van Kreeft
15,00

Gele Hoevekip à La Nage
12,00



#GASTROBARPANORAMA



Reserveren kan enkel de dag zelf.

0496/25.84.88 — www.degrotepost.be/cultuurcafe

Allergeneninformatie bij het personeel – De samenstelling van de gerechten kan veranderen