

## Starters

*Enkel voorgerecht – supplement 5 euro*

Ceviche van Zeebaars – Wortel  
– Bloemkool – Radijs  
– Groene Kruiden – Kroepoek  
22,00

Gemarineerde Zalm – Zure Room  
– Rode Biet – Sjalot – Bieslook  
– Brioche – Kervel  
20,00

Zeeduivel – Prei – Boerenham  
– Saffraan Aardappel – Spinaziejus  
22,00

Crème van Knolselder – Verse Garnaal  
– Gekonfijte Tomaat – Notensla  
18,00

VEGGIE – Carpaccio van Tomaat  
– Verse Geitenkaas – Groene Kool  
– Gemarineerde Courgette – Venkel  
19,00

## Main

Kabeljauw 'Royal' – Jonge Ui – Wortel  
– Gerookte Mozzarella – Aardappel – Groene Kruiden  
28,00



Tartaar van 'Salers' Rund – Klassiek  
– Handgesneden frisse Krulsla –  
Verse Frietjes – Gekleurde Tomaat  
25,00

Zomerse Waterzooi – Roodbaars op het Vel Gebakken  
– Krokante Groentjes – Aardappelmousseline  
25,00



Ierse Ossenhaas – Hofmeesterboter  
– Sla, Tomaat Mayonaise – Verse frietjes.  
34,00

Gebakken Zeetong – Paddenstoelen  
– Krielaardappel – Peterselie – Velouté van Kreeft.  
34,00

VEGGIE – Risotto met Paddestoelen  
– Gebakken Seitan – Groene Crème – Bieslook.  
23,00

## Desserts

Aardbeien – Exotische Crème  
– Mascarpone – Munt – Nootjes  
10,00

Crème Brulée – Lichte Honing  
– Bloedsinaas Sorbet  
10,00

Anglaise Appeltaartje  
– Gezouten Caramel – Vanilleroom  
10,00

#GASTROBARPANORAMA



*Reserveren kan enkel de dag zelf.*

*0496/25.84.88 – [www.degrotepost.be/cultuurcafe](http://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 “Rômerberg”  
*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 Carvinea – 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



Reserveren kan enkel de dag zelf.  
0496/25.84.88 – [www.degrotepost.be/cultuurcafe](http://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 – vierbloesem – 6,50*

### LOW ALCOHOL

#### PANORAMA

*Vierbloesem – 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*

*12,00*

*DARK & STORMY – 12,00*

*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

Vierbloesemlimonade – 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](http://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

Salade met Gemarineerde Kip, Tomaat en Geitenkaas   
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](http://www.degrotepost.be/cultuurcafe)

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

## MENU


# tapas

ONLY LOUNGE CORNER  
(12-14U30 & 18-21U30)


Ceviche van Zeebaars  
12,00

Zeeduivel – Saffraan aardappel – Prei  
12,00

VEGGIE – Carpaccio van Tomaat – Geitenkaas  
9,00

Tartaar van 'Salers' rund – Handgesneden   
12,00

Zomerse waterzooi – Roodbaars  
12,00

Ierse ossenhaas – Hofmeetserboter   
12,00

#GASTROBARPANORAMA



*Reserveren kan enkel de dag zelf.*

0496/25.84.88 – [www.degrotepost.be/cultuurcafe](http://www.degrotepost.be/cultuurcafe)

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