

GREEN HOUSE

B I S T R O



Suggesties

Voorgerechten

Vitello Tonato Gepofte kappertjes en bottarga	21.00
Skrei Vichyssoise en Ratte touquet	28.00
Pastrami Salade Geitenkaas, walnoot en rucola	21.50

Hoofdgerechten

Bloemkoolsteak Chimichurri en geroosterde kikkererwten	24.50
Eend Calvados, braambes en geroosterde oerwortel	38.00
Tournedos Rossini Jus van rode wijn, foie en gepofte sjalot	48.00

Dessert

Poire Belle H�elene Gekonfijte peer, pana cotta van vanille, vanille ijs en warme chocoladesaus	12.00
--	-------

*Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.
Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.*

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Voorgerechten

Ambachtelijke kaaskroketjes Gefrituurde peterselie en limoenmayonaise	17.50
Ambachtelijke garnaalkroketjes  Gefrituurde peterselie en cocktailsaus	22.50
Carpaccio van Belgisch Blauwwit Parmezaanse kaas en rucola	17.50
Pulpo alla gallega Aardappel & rucola	23.00
Scampi met rode currykokossaus (6st)	18.50
Scampi lookroom (6st)	18.50

Soepen

Dagsoep 	10.50
Tomatensoep met balletjes	11.50

*Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.
Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.*

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Salades

Caesar salade Gegrilde hoeve kip en parmezaan	22.50
Geitenkaas salade Quinoa, walnoot en gekarameliseerd spek	21.50

Vegetarische gerechten

Oesterzwam burger  Vegan Gerookte miso dressing	21.50
Salade van Buratta  Gekonfijte tomaat	20.50
Pot-au-feu  Seizoensgroenten afgewerkt met truffel	17.50

Pasta's

Ravioli di Carne Salie botersaus	18.50
Spaghetti Bolognaise	19.50
Penne pesto Gerookte zalm	24.50

Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Vlees & gevogelte

Gegrilde hoevekip filet Knolselder & gerookte peterseliewortel	21.00
Steak Belgisch witblauw	28.50
Nordland entrecote	34.50
Huisgemaakte Vol au vent	26.50
Huisgemaakt stoofvlees Ter Dolen Donker bier	25.00
Radisson burger 100% Black Agnus, geglaceerd buikspek, cheddar & barbequesaus	24.50
Steak tartaar "classic"	23.00

Al deze gerechten worden geserveerd met een witloofslaatje, frietjes en saus naar keuze:

Sauzen : peperroom, champignonroom, béarnaise & kruidenboter

Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Vis

Scampi currykokos (9st)	24.50
Scampi lookroom (9st)	24.50
Saltimboca van zeeduivel Salie en vierge olijfolie	33.00
Zalm Op vel gebakken, aardappelmousseline, venkel	27.50

Bijgerechten

- Warme groenten	6.00
- Belgische steakhouse friet	5.00
- Aardappelpuree	5.50
- Gratin Dauphinoise	7.50
- Krokette	5.00

*Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.
Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.*

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Kindergerechten

Spaghetti bolognaise	15.00
Kipfilet Appelmoes en frietjes	12.00
Huisgemaakte Vol-au-vent Frietjes	16.50
Gepaneerde visreepjes Aardappelpuree & tartaarsaus	15.00
Kinderijsje	7.50

Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Desserten

Dame blanche Warme chocoladesaus & koffiecrumble	12.50
Crème brûlée	11.00
Sabayon Vanille ijs	11.00
Kaasbordje - Little cheese Farm	15.50
Supplement slagroom	1.50

*Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.
Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.*

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Aperitieven

Aperol Spritz 12.00

Campari Spritz 12.00

Green House Aperero 11.00
Cava & limoncello

Kir 7.50

Kir Royal 11.00

Martini Bianco / Rosso 6.50

Negroni 12.50

Ricard 6.50

Non-alcoholische Aperitieven

Ginger Spritz 7.50

Orange Spritz 7.50

GREEN

Gin & Tonic

Gibson's Dry Gin Franklin & Sons Mallorcan tonic	15.00
Buffel Gin Franklin & Sons Indian tonic	16.00
Buss 509 Raspberry Franklin & Sons rhubarb en hibiscus	16.00
Drunken Horse Franklin & Sons rosemary tonic	16.00

HOUSE

Water

Chaudfontaine plat
25cl / 50cl / 100 cl 3.50 / 5.00 / 9.00

Chaudfontaine bruis
25cl / 50cl / 100 cl 3.50 / 5.00 / 9.00

Fruitsappen

Looza ace 3.30

Looza appelsap 3.30

Looza appel/kers 3.30

Looza orange 3.30

Looza pompelmoes 3.30

Frisdranken

Coca cola	3.50
Coca cola zero	3.50
Fanta orange	3.50
Sprite	3.50
Ice Tea	3.70
Ginger beer	4.70
Ginger ale	4.70
Franklin & Sons Orange & grapefruit	4.70
Franklin & Sons Raspberry	4.70
Franklin & Sons Tonic	4.70
Homemade Ice tea	6.00
Homemade Lemonade	6.00

Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Bier

Van 't vat

Stella 25cl	4.00
Stella 33cl	5.00
Stella 50cl	6.00
Leffe blond	6.00

Uit fles'ke

Leffe donker	6.00
Duvel	6.00
Wilderen goud	7.50
Wilderen kriel	7.50
Ter Dolen blond	7.00
Ter Dolen donker	7.00
Westmalle tripel	7.50
Jupiler o.o	4.50

Warme dranken

Koffie	4.50
Koffie decafeïne	4.50
Espresso	4.50
Dubbele espresso	5.00
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Warme chocolademelk	6.00
Verse munt thee	7.50
Thee	
Keuze aan tafel	3.30
Kannetje thee	
Keuze aan tafel	6.00

Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Speciale koffie

Hasseltse koffie
Hasseltse jenever

10.00

Ierse koffie
Whisky

10.00

Franse koffie
Cognac

10.00

Italiaanse koffie
Amaretto

10.00

Digestifs

Amaretto Disaronno	8.00
Baileys	8.00
Limoncello	8.00
Sambuca	8.00

Cognac

Martell VS	8.00
Rémy Martin VSOP	14.00

Whisky

Jack Daniëls	8.00
Johnnie Walker Red label	8.50
Johnnie Walker Black label	8.50

Supplement frisdrank 3.50

Per tafel wordt één gezamenlijke rekening opgemaakt.

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

Heeft u een allergie? Laat het ons tijdig weten, zodat we de nodige aanpassingen kunnen maken.

Wenst u een vegetarisch alternatief? Dit kan zeker, vraag het ons.

Huiswijn

Domaine Fontareche “Les Cabanes” Chardonnay -Vol fruitig met nodige frisheid - bloesems - abrikoos - peer	7.00	40.00
Domaine Fontareche “Les Tierces Larges” Merlot -Ronde zachte Merlot - cassis - kruiden - ideale passepartout	7.00	40.00
Château Fontareche “Tradition rosé” Corbières-Languedoc -Knapperige veelzijdige rosé - rode rozen - aardbei - granaatappel - hartige mineraliteit	7.00	40.00
Château La Croix du duc “sweet wine” Bergerac -Natuurzoete wijn met een heerlijke fraîcheur	7.00	40.00

Huiswijnen Bio

Fedele Bianco -Fris fruitig - mineraal - citrus - mango Origin: Sicilië - Italy Grapes: Catarratto - Inzolia - Grecanico (inox cuves)	8.50	42.00
Fedele Rosso -Sapigge elegante structuur - rode en blauwe bes - zwarte peper Origin: Sicilië - Italy Grapes: Nero d'Avola - Merlot - Shiraz (inox cuves)	8.50	42.00
Fedele Rosé -Zeer levendige en karaktervolle rosé - verse rode bessen - kruiden - violet Origin: Sicilië - Italy Grapes: Nero d'Avola (inox cuves)	8.50	42.00

Bubbels en Champagne

Cava Pere Ventura “Primer” Brut Xarello - Mavabeao - Parallada Grapes: 15 tot 18 maanden latrijping	11.00	45.00
Champagne Claud Baron “Cuvée Saphir” Brut Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier Grapes: 4 jaar latrijping	15.00	70.00

Witte Wijn

Pinot Gris "Aldeneck"

-Rijp fruit - rijke smaak - met ragfijne zuren - witte peper - kruiden

Origin: Maasvallei Limburg - Maaseik

Grapes: Pinot Gris (sur lie inox cuves)

10.00 50.00

Touraine Sauvignon Vieilles Vignes 'Platine' Domaine Gibault

-Sappige "Petite Sancerre" - fijne aciditeit - bloesems - mango - citrus - kruiden

Origin: Touraine - Loire

Grapes: Sauvignon Blanc VV (inox cuves)

8.00 40.00

Langhe La Rocca "Cortese" Albino Rocca

-Romig en rijk met nodige frisheid - biscuit - perzik - marsepijn vanille

Origin: Langhe - Piemonte - Italy

Grapes: Cortese (5 maanden Franse barrel)

50.00

Rode Wijn

Rioja Crianza "Bodegas Vivanco"

-Harmonieus rond en elegant - rijpe tannines - zwarte kers - kruiden - zoethout

Origin: Rioja - Spain

Grapes: Tempranillo - Graciano - Maturana Tinta (16 maanden Amerikaanse barrel)

8.00 40.00

Campo Marina "Primitivo" Merlot

-Fluwelige sappige wijn - zachte tannines - rijpe bosvruchten - mokka - kaneel

Origin: Puglia - Italy

Grapes: 70% primitivo - 30% Merlot (6 maanden Franse barrel)

8.00 45.00

Nebbiolo D'Alba "Albino Rocca"

-Zeer elegante kracht - bessen en kersen - viooltjes - kruiden - tabak - vanille

Origin: Piemonte - Italy

Grapes: 100% Nebbiolo (12 maanden Oostenrijkse barrel)

50.00

Rose Wijn

Gris de Gris "Les Reflets"

-Heerlijk fris-droog mineraal - witte perzik - pompelmoes - framboos

Origin: Languedoc - France

Grapes: Grenache Noir - Cinsaut

8.00 40.00