



Menu

Maandag, Dinsdag: 12u. - 18u. (Keuken tot 17u.)

Woensdag, Donderdag: Gesloten

Vrijdag: 12u - 22u (Keuken tot 20u)

Zaterdag: 11u. - 22u. (Keuken tot 20u.)

Zondag: 11u. - 20u. (Keuken tot 18.30u.)

1 Tafel = 1 Rekening! Met Dank.

Deelgerechten

1 Deelgerecht = Voorgerecht 2 personen

- * Gefrituurde Nobashigarnalen / Tartaarsaus €16
- * Kippenboutjes / Honing / Look € 16
- * Sushiroll / Zalm / Sesam / Limoengras € 16
- * Gegratineerde Mossels / Kruidenboter € 16
- * Groente Loempiastengels / Zoetzure Dip  € 16
- * Knabbelplank met Belgische Kazen en Charcuterie € 16

Onze weeklunch en weekendsuggesties

kan u terugvinden op het krijtbord!

Weeklunch (Ma, Di, Vrij) **steeds aan € 28 en te verkrijgen tot 14.30u.**

Hoofdgerechten

- * Steak Rossini / Truffelsaus / Spinazie / Friet € 36
100% Maine-Anjou, "Goed te Maaigem" Bachte-Maria-Lerne
- * Kabeljauwhaasje met Kruidenkorst / Puree / Hollandaise € 30
- * Gelakt Beenhammetje / Mosterdsaus / Kroket / Slaatje €28
Hoeveslagerij "Bij Boer Koen" Aalter
- * Gegrilde Rib-Eye Hereford / Slaatje / Friet € 35
Béarnaise-, Peper-, Champignonsaus / Beurre Maître d'Hôtel
- * Steak Tartare Op Onze Wijze / Kropsla / Friet €26
Maine-Anjou, "Goed te Maaigem" Bachte-Maria-Lerne
- * Pasta Vongolé / Groene Kruiden €29
- * Tagliatelle / Bos- en Weidepaddenstoelen / Spitskool / Kokosmelk  € 28
- * Rundsfilet Pur Belgisch Wit-blauw / Slaatje / Friet € 36
Bearnaise-, Peper-, Champignonsaus / Beurre Maître d'Hôtel
- * Groentenravioli / Tomantenpesto / Geitenkaas  €26
- * Duo van Kaas- en Garnaalkroket / Slaatje / Friet € 28

Salades

- * Garnaal / Tomaat / Salade / Mozzarella €22
- * Salade / Gegrilde Tonijn / Boontjes / Aardappel €26

Alle gerechten kunnen desgewenst worden aangepast met kroketten, puree, friet of brood.

Verse ingrediënten vinden wij het wachten waard. Uw geduld wordt smakelijk beloond!

Voor de Kleintjes

- * Fishsticks / Puree € 15
- * Vol-Au-Vent / Friet € 14
- * Kip / Appelmoes / Kroketjes € 14
- * Steak / Slaatje / Friet € 17
- * Spaghetti Bolognaise € 14

Nagerechten

- * Chocolademousse € 8
- * Chocolade Moelleux / Rode Vruchten / Vanille € 12
- * Dame Blanche € 10
- * Café Glacé Filliers € 10
- * Pavlova / Rode Vruchten / Framozensorbet € 13
- * Assortiment Mini Verwennerij € 14
- * Crème Brûlée / Vanille € 10
- * Ijscoupe met 3 bollen naar keuze € 8,5
Vanille – Aardbei – Chocolade – Pistache – Mokka– Rode Vruchtensorbet – Exotische Sorbet
- * Mini - ijsje (2 Smaken naar keuze) € 6

Zoete Zaligheden

- * Zoet aanbod uit de vitrine met garnituur en ijs € 8,5
(Te bekijken aan de toog.)
- * Brusselse Wafel / Boter / Suiker € 6,5 (Tussen 14.30u. en 17u.)
- * Pannenkoek / Boter / Suiker € 6,5 (Tussen 14.30u. en 17u.)
 - + Slagroom + € 0,5
 - + Chocoladesaus + € 0,5
 - + Warme Sinaassaus + € 0,5
 - + Fruitslaatje + € 3,5
 - + Vanilleroomijs + € 2



Heeft u speciale vragen of wensen i.v.m. allergieën of dieet? Aarzel niet deze door te geven.
In de mate van het mogelijke doen we de nodige aanpassingen!

Aperitief

Prosecco La Caneva € 7 Glas / € 32 Fles

100% Glera

Champagne Mathelin Brut Réserve

€ 11 Glas / € 54 Fles

60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Espresso Martini € 10

Bacardi Mojito € 10

Pineau des Charentes € 7

Martini Bianco / Rosso € 6

Porto Bianco / Rosso € 6

Sherry € 6

Campari € 7

Kirr – witte wijn € 6

Kirr Royal € 12

Aperol Spritz € 8,5

Lillet Blanc € 7

Gancia € 6

Passoa € 6

Safari € 7

Bacardi € 6

Picon Vin Blanc (Maison) € 8,5 (€ 10)

Pastis € 8

Ricard € 8

Negroni € 9

Hendrick's Gin € 9

Filliers Dry Gin 28 € 9

Gin Mare € 9

Alcoholvrij

LAYLA, Sprankelende Wijn € 7

Weignut Markus Huber

Seedlip Garden 108 Gin € 9

Crodino € 6

Dada Chapel Spritz Spectaculaire € 10

NOMUSS Cosmopolitan € 8

NOMUSS Sour € 8

Mocktail N°1 Basilicum / Vlierbloesem € 10

Mocktail N°7 Limoengras/Chilli € 10

Supplementen

Ginger Beer The London Essence Company € 4

Vers sinaasappelsap € 4,5

Tonic The London Essence Company € 4

Wijnen

Witte wijnen

Domaine La Croix Belle Caringole

€ 5 Glas / € 18 0,5L / € 25 Fles

50% Chardonnay, 50% Sauvignon – Languedoc

Domaine Horgelus

€ 5 Glas / € 18 0,5L / € 25 Fles

60% Colombard, 40% Sauvignon Blanc

Riesling “Vieilles Vignes” Saint-Remy

€ 6 Glas / € 28 Fles

Frankrijk

Weingut Huber, Grüner Veltliner € 29

100% Grüner Veltliner - Oostenrijk

Valserrano Blanco € 29

100% Viura - Spanje

Trastella, Villa Trasqua € 29

100% Vermentino – Italië

Rosé

Domaine La Croix Belle Caringole

€ 5 Glas / € 18 0,5L / € 25 Fles

Rode Wijnen

Domaine La Croix Belle Caringole

€ 5 Glas / € 18 0,5L / € 25 Fles

65% Syrah, 20% Merlot, 15% Carignan – Languedoc, Frankrijk

Cesari Just+Giusto = Justo

€ 6 Glas / € 20 0,5L / € 28 Fles

60% Corvina Veronese, 40% Merlot – Italië

Marco Abella, Loidana Priorat € 35

55% Garnatxa, 35% Carinyena, 10% Cabernet Sauvignon - Spanje

Paolo Leo, Passo Del Cardinale € 34

100% Primitivo di Manduria -Italië

Alcoholvrij

Premium Just O.

Wit, Sauvignon Blanc € 5 Glas

Rood, Cabernet Sauvignon € 5 Glas

Waters - frisdranken

sappen

Val Plat / Bruis 25cl. / 50cl. / 1l

€ 3 / € 5,5 / € 8,5

Val Frisdranken 25cl € 3,5

Orange / Bitter Lemon / Lime / Ice Tea / Agrumes

Coca Cola / Cola Zero 20cl € 3,5

Natuurlijke vruchtensappen 20cl € 3,5

Sinaasappelsap / Appelsap / Perensap

Tomatensap € 3,5

Tonic The London Essence Company € 4

Ginger Beer The London Essence Company € 4

Cécémel / Fristi € 3

Digestief

Amaretto Gozio 24° € 7

Calvados Lecompte 5Y 40° € 7

Cointreau 40° € 7

Grand Marnier 40° € 7

Asbach Uralt 38° € 7

Cognac Hennessy VS 40° € 7

Sambuca 38° € 7

Grappa, Alexander Bianca 38° € 8

FILLIERS 30° € 4

FILLIERS 38° € 5

FILLIERS 8years 40° Barrel Aged € 7

FILLIERS 12years 40° Barrel Aged € 10

FILLIERS 21years 40° Barrel Aged € 14

FILLIERS Bessen 20° € 3

FILLIERS Citroen 20° € 3

FILLIERS Advokaat 14° € 5

Limoncello Santocci 28° € 7

Baileys Irish Cream 17° € 6

Jameson 40° € 7

FILLIERS 10 Years Single Malt 43° € 8

Absolut Blue Vodka 40° € 6

Bieren

Super 8 Biopils op vat

25cl - 33cl € 3 – € 3,5

Flandrien 6,4% op vat

33cl € 4,5

Borgia € 5,5

Kasteelbier t'Kint de Roodenbeke Ooidonk 8,2%

Paalsteen € 5

Latems streekbier 6,5%

Omer € 4,5

Duvel € 4,5

Orval € 5,5

Karmeliet € 5,5

Kasteelbier Rouge € 5

Palm € 3,5

Rodenbach € 3,5

Haacht Export 8 Blanche € 4

Haacht Kriek Mystic € 4

Boon Kriek 37,5cl € 6,5

Boon Geuze 37,5 cl € 6,5

Westmalle Tripel € 5

Westmalle Dubbel € 5

Ename Blond € 4,5

Ename Tripel € 5

Ename Dubbel € 5

Alcoholvrij

Super 8 Rouge Fruitbier 0,0% € 3,5

Sportzot 0,4% € 5,5

Affligem 0,0% € 4,5

Warme Dranken

Koffies – Deca De Draak

Ristretto / Espresso / Lungo € 3,5

Latte Macchiato € 4,5

Cappuccino € 4

Dubbel Espresso € 4

Straffe koffie € 9

Italian / Irish / French / Filliers / Baileys / Cognac

Thee Dammann (Paris) € 3,5

Munt / Jasmijn / IJzerkruid / Kamille / Rooibos

Earl Grey / Quatre Fruits Rouges / Groene thee Gunpowder

Dammann Thee aangevuld met:

Verse Munt of Gember of Citroen € 4,5

Warme Chocolademelk € 3,5

+ Slagroom +€ 0,5

Het Koetshuis Ooidonk
Ooidonkdreef 28
9800 Bachte-Maria-Leerne
Info@hetkoetshuisooidonk.be
09 282 73 13
www.hetkoetshuisooidonk.be

Wij posten steeds onze lunches en suggesties op Facebook en Instagram.
Ook andere relevante info, verlofperiodes, afwijkende openingsdagen, etc.
kan u hier steeds terugvinden.

Volg ons, en blijf op de hoogte!



Alle schilderijen zijn te koop. Vraag vrijblijvend info, of bekijk www.nanoukweijnen.be