



WARM

Koffie espresso	2.9
Cappuccino*	3.3
Koffie verkeerd*	3.3
Latte macchiato*	3.9
Ijskoffie amarettosiroop & slagroom*	4.8
Extra shot espresso	1.4
Thee van Pukka	2.9
Verse munt-, gember- of zoethoutthee	3.2
Warme chocomel	3.5
Slagroom	0.7

TAART

Brownie ✓	3.0
Worteltaart	5.2
Cheesecake	5.2

FRIS

Huisgemaakte gemberlimonade	3.8
Bionade vlierbes	3.8
Gemberbier	3.6
Batu Kombucha Gember/Citroen of Limoen/Munt	4.7
ChariTea Mate	4.6
l'eau pour l'art bruisend plat, Ice Tea green,	3.2
Coca Cola zero, Tonic, Fanta, 7-Up, Cassis,	
Ginger Ale, Bitterlemon, Chocomel	

SAPPEN

Verse jus	4.0 4.9
Appelaere appel peer	3.2
Tomatensap	3.2

MOCKTAIL
5.0

Soof-Ale
 100% natuurlijke roos-kardamom-peer siroop
 met ginger ale en rood fruit

* Wij gebruiken biologische melk, maar je kunt ook kiezen voor havermelk.

ZUIVERE KOFFIE Wij schenken Zuivere Koffie, gebrand in de bajes en 100% biologisch en fairtrade. Deze koffiebrandery biedt gemotiveerde (ex-)gedetineerden een tweede kans door hen een echt ambacht te leren. Koffie met een impact dus.



BIER VAN DE TAP

Gulpener Pilsner	5.0%	3.0	3.4	6.5
fluitje 1 vaasje 1 pint				
Wisseltap, Seizoensbier, Gulpener				
Wisseltap, Walhalla				
Mafketel, Blond		6.5%	5.8	
Wisseltap, Two Chefs Brewing				

MIKKELLER

Elke 2 maanden een nieuw speciaal bier

CIDER

Classic Cider, Apple Bandit	4.5%	4.6
Cidre Biologique, Galipette	4.0%	6.4

BIER OP FLES OF BLIK

WIT

Amsterdams Wit, Homeland	5.0%	6.3
--------------------------	------	-----

IMPERIAL MILD ALE

Multiball Oedipus	7.0%	5.5
-------------------	------	-----

PALE ALE

Australian Pale Ale Brothers In Law	5.8%	5.6
-------------------------------------	------	-----

MILKSHAKE IPA

Flamango, Rauw Brouwers	5.4%	6.9
-------------------------	------	-----

SESSION IPA

Little Smuling, Poesiat & Kater	3,1%	6.0
---------------------------------	------	-----

DOUBLE IPA

Boks, Breugem	8.1%	6.6
---------------	------	-----

BLOND

Gerardus Blond, Gulpener	6.5%	4.2
La Chouffe, D'Achouffe	8.0%	5.5
Duvel, Duvel Moortgat	8.5%	5.3

IMPERIAL MILK STOUT

Stout of the Box, Rauw Brouwers	10,5%	6.9
---------------------------------	-------	-----

DONKER

Westmalle Dubbel,	7.0%	4.8
Abdij van Westmalle		

SWEET 'N SOUR

Lorre, Homeland	5.0%	6.6
-----------------	------	-----

TRIPLE

Kaintz, Poesiat & Kater	8.0%	6.9
Westmalle Tripel,	9.5%	5.7

Abdij van Westmalle		
Sterk Rogge (Bio), Gulpener	8.5%	5.2

WEIZEN

Hefe Weissbier, Erdinger	5.3%	5.0
--------------------------	------	-----

LIMONCELLO CERVEZA

Conjo, De Eeuwige Jeugd	5.7%	6.2
-------------------------	------	-----

ALCOHOLARM

Zwarte Ruiter Weizen, Gulpener	0.3%	4.5
Zwarte Ruiter 0.0, Gulpener pils	0.0%	4.0
Zwarte Ruiter IPA, Gulpener IPA	<0.3%	4.2
Erdinger Malt, Erdinger	<0.5%	4.0
Funky Falcon Non Alcoholic,	<0.2%	5.5
Two Chefs Brewing, Pale Ale		



WIJN STERK



WIJN

	Glas	Fles
WIT		
Verdejo/Viura Tramoya, SP	4.2	21
Verfrissende blend met smaaktonen van sinaasappel, perzik en ananas		
PicPoul de pinet, FR	5.0	25
Jong en licht, met aroma's van citrusfruit, groene appel, peer en perzik		
ROOD	4.2	21
Merlot Rafale, FR	5.0	25
Vol en geurig, met aroma's van rood fruit en zoethout		
Primitivo Montenero, IT		
Soepel en rond, met intense aroma's en smaaktonen van zwarte bes en pruim		
ROSE	4.7	23.5
Rose du Sud, FR		
Met aroma's en smaaktonen van verse aardbeien, kersen en frambozen		
MOUSSEREND		27
Prosecco Ruggeri, IT, 0,75L		9.5

STERK

VODKA Ketel One	5.0
WHISKEY Jameson I Dalhwinnie	5.0 5.8
RUM Havana club I El Dorado	5.0 5.8
GIN Bombay	5.0
COGNAC VSOP	5.8
Jenever Jonge Ketel	4.2
KORENWIJN Bols	4.2
DIVERSE LIKEUR	5.0

COCKTAILS

Gin Tonic I Strawberry Tom I	8.5
Moscow Mule	
Dark & Stormy	9.5
White Russian I Aperol Spritz	10.5

Ga je naar de film?

Geef dit aan bij de bediening zodat we daar rekening mee kunnen houden. Daarnaast is het tijdens de in- en uitloop van onze films niet altijd mogelijk om te bedienen.





LUNCH

12.00 – 16.00 uur

100 %
VEGA

PIN
ONLY

Wisselende soepen geserveerd met brood ✓

vanaf 6.5

Ingelegde auberginesalade met burrata

11.0

Ingelegde aubergine, burrata, geroosterde cherrytomaatjes, gebakken kappertjes en pijnboompitjes

Bahn mi

8.5

Baguette met sticky tempeh, maggimayo, huisgemaakte atjar, koriander, munt, chili en lente ui ✓

Bao bun miso-aubergine

8.5

Gestoomd broodje met miso-aubergine, zoetzure rode ui en komkommer, srirachamayo, sesamzaadjes en gebakken uitjes ✓

Toast met buffelmozzarella

9.0

Met buffelmozzarella, dragonpesto, basilicum olie, zongedroogde tomaat

Kroketten op wit of bruin brood

Cas & Kas kroketten met mosterd ✓

9.0

Oesterzwambitterballen met honing-mosterdmayo

9.0

Funkilde kimchikroketjes met chilimayo

9.0

Funkilde saltokroketjes met srirachamayo

9.0

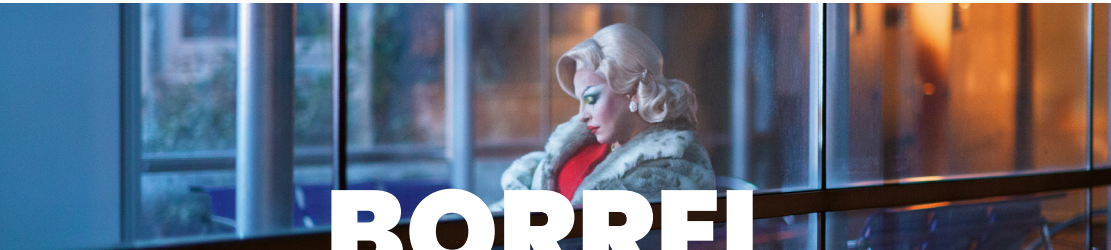
✓ = 100% plantaardig

VEGETARISCH Ons menu is volledig vegetarisch; ook serveren we plantaardige opties, deze worden aangegeven met ✓. Daarnaast zijn de ingrediënten zoveel mogelijk biologisch en fairtrade.

OPTIE Glutenvrij brood

+1.0

ALLERGIE Heb je een allergie? Meld dit bij de bediening. Zij informeren je graag over onze mogelijkheden.



BORREL

BORREL 12.00 – 21.00 uur

100 %
VEGA

PIN
ONLY

Vietnamese loempia's met chilisaus ✓	7.0
Funkgilde kimchikroketjes met chilimayo	6.5
Funkgilde gochubap (Koreaanse 'fried rice' snack) met srirachamayo	6.5
Funkgilde saltokroketjes (gefermenteerde tomatenkroketjes) met srirachamayo	6.5
Cas & Kas bitterballen met mosterd ✓	7.5
Kaastengels	7.5
Franse frietjes met mayonaise of ketchup (✓)	4.5
Brood met aioli & tapenade ✓	5.5
Oude kaas met mosterd	5.0
Olijven ✓	4.5
Borrelnootjes, wasabi-nootjes of gerookte mix	2.5 3.5

✓ = 100% plantaardig

Voor de hond

Water	gratis
Dr. Clauder's kauwbot met eend	1.0

FUNKGILDE ontwikkelt 'funky' ambachtelijke snacks. Als je weleens je neus in een fermentatieproces hebt gestoken, weet je ook wat ze bedoelen met 'funk'. 'Gilde' staat voor de zoektocht naar het verbinden van specialisten en ambachtslieden die zich bezighouden met fermentatie.

VEGETARISCH Ons menu is volledig vegetarisch; ook serveren we plantaardige opties, deze worden aangegeven met ✓. Daarnaast zijn de ingrediënten zoveel mogelijk biologisch en fairtrade.

ALLERGIE Heb je een allergie? Meld dit bij de bediening. Zij informeren je graag over onze mogelijkheden.



DINER

17.30 – 21.00 uur

100 %
VEGA

PIN
ONLY

Wisselende soepen geserveerd met brood ✓

vanaf 6.5

Ingelegde auberginesalade met burrata Ingelegde aubergine, burrata, geroosterde cherrytomaatjes, gebakken kappertjes en pijnboompitjes 11.0

Gebakken gnocchi met tomatensaus, olijven, kappertjes, buffelmozzarella en parmezaanse kaas 16.5

Yaki udon gebakken noedels met paksoi, broccoli, shiitake en gebakken tofu ✓ 16.5

Vegan kipburger met remouladesaus, ingelegde komkommer, rode ui, tomaat en sla; geserveerd met frietjes en salade ✓ 17.0

Couscoussalade met halloumi, ingelegde mango, geroosterde noten, zongedroogde tomaten en een munt-harissadressing 15.5

NAGERECHT

Brownie ✓ 3.0

Diverse taarten 5.2

✓ = 100% plantaardig

VEGETARISCH Ons menu is volledig vegetarisch; ook serveren we plantaardige opties, deze worden aangegeven met ✓. Daarnaast zijn de ingrediënten zoveel mogelijk biologisch en fairtrade.

ALLERGIE Heb je een allergie? Meld dit bij de bediening. Zij informeren je graag over onze mogelijkheden.



100 %
VEGA

PIN
ONLY

LUNCH* 12.00 – 16.00 uur

‘Hebben we gister al gegeten’ Tosti met belegen kaas of vegan violife (✓)

5.0

DINER* 17.30 – 21.00 uur

Kinderporties

‘Ik wil vlees!’ Kroket met friet, sla, mayonaise (✓)

7.0

*Tot 13 jaar

✓ = 100% plantaardig

VEGETARISCH Ons menu is volledig vegetarisch; ook serveren we plantaardige opties, deze worden aangegeven met ✓. Daarnaast zijn de ingrediënten zoveel mogelijk biologisch en fairtrade.

ALLERGIE Heb je een allergie? Meld dit bij de bediening. Zij informeren je graag over onze mogelijkheden.