

restaurant

# GRASPOORT

menu



bevat lactose



bevat gluten



bevat pinda



bevat noten



vegetarisch



vegan

Vergeet niet tijdig aan de kelners te vermelden dat u een intolerantie hebt. Zo kan er extra rekening mee worden gehouden.

\* alle prijzen zijn inclusief BTW en diensten

## APERITIEVEN

Martini wit/rood	€ 5,00
Sherry	€ 4,00
Porto rood	€ 4,00
Cynar	€ 5,00
Campari puur	€ 6,50
Campari orange	€ 8,50
Pastis Henri Bardouin	€ 5,00
Pineau de Charentes	€ 5,00
Kir Royal	€ 6,40
Kir	€ 5,20
Cava	glas € 6,20
Cava	fles € 28,00
Crodino (alcoholvrij)	€ 4,00
Crodino met Fever-Tree	€ 7,00
Aperol spritz (aperol/cava/bruis)	€ 7,00

## WATERS EN FRISDRANKEN

Tönissteiner niet bruisend	25cl	€ 2,50
Tönissteiner bruisend	25cl	€ 2,50
Tönissteiner fles niet bruisend	75cl	€ 6,50
Tönissteiner fles bruisend	75cl	€ 6,50
Schweppes Tonic	25cl	€ 2,50
Indian Tonic Fever-Tree	25cl	€ 3,30
Cola	25cl	€ 2,50
Cola Light	25cl	€ 2,50
Cola Zero	25cl	€ 2,50
Ice Tea	25cl	€ 2,70
Looza tomaat/sinaas	20cl	€ 2,50
Tönissteiner agrumes	25cl	€ 2,50
Tönissteiner citroen	25cl	€ 2,50
Tönissteiner bloedappelsien	25cl	€ 2,70
Tönissteiner sinaas	25cl	€ 2,80
Sinaas natuur		€ 3,50

## BIEREN

Maneblusser (Het Anker)	33cl	€ 2,90
Vedett	33cl	€ 3,00
Hoegaarden	25cl	€ 2,50
Duvel	33cl	€ 4,00
Gouden Carolus Classic/Trippel	33cl	€ 4,00
Carlsberg (alcoholvrij)	33cl	€ 2,90

## HUISWIJNEN

Wit/rood/rosé	glas	€ 4,50
Wit/rood/rosé	1/4L	€ 8,00
Wit/rood/rosé	1/2L	€ 14,00
Wit	fles (75cl)	€ 22,00
Rosé	fles (75cl)	€ 20,00
Rood	fles (75cl)	€ 21,00

## WARME DRANKEN

Espresso (illy)	€ 3,00
Ristretto (illy)	€ 3,00
Decafeine (illy)	€ 3,00
Doppio (illy)	€ 3,90
Cappuccino (illy)	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 3,20
Thee (naar keuze)	€ 3,00
Warme chocolademelk	€ 3,00
Verse muntthee	€ 3,70
Irish/Italian/French/Hasselt coffee	€ 8,50







## DIGESTIEVEN

Cointreau	€ 6,50
Grand Marnier	€ 6,50
Amaretto	€ 6,50
Limoncello	€ 6,50
Baileys	€ 5,00
Grappa	€ 8,00
Sambuca Molinari	€ 8,00
Gin Gordon's	€ 6,50
Gin Hendrick's	€ 8,00
Pink 47 Gin	€ 8,00
Meyer's Gin	€ 8,00
Bacardi	€ 6,50
Vodka Absolut	€ 6,50
Vodka Ciroc	€ 8,50
Cognac Otard VS	€ 6,50
Calvados Domfrontais VSOP	€ 7,50
Rum Don Papa	€ 9,00
Arran Single Malt (10y)	€ 10,00
Ardberg Single Islay Malt (10y)	€ 12,00
Nikka Whisky from the barrel Blend	€ 12,00
Gouden Carolus Single Malt	€ 12,00

## VOORGERECHTEN

-   Dagsoep met broodassortiment € 6,50
-  Rauwkostsalade met vinaigrette € 8,90 / € 13,50
-   Libanese dip per persoon € 13,90 / 2 pers. € 25,50  
met muhamara, humus, babaganoush, tzatziki, feta & naanbrood
-   Libanese dip vegan per persoon € 13,90 / 2 pers. € 25,50  
met muhamara, humus, babaganoush, paprika-tofumousse & naanbrood
-  Avocado gevuld € 15,50  
met zachte geitenkaas, krokante serranoham, champignons, kerstomaat, kruidendressing & roze peper
-  Carpaccio van zalm € 15,90  
met limoen, Thaï's citroenkruid, koriander, fleur de sel, sojasaus, sesamolie & wasabimayonnaise
-   Gevuld spinazie-flensje € 16,50  
met shiitake, oesterzwam, fetakaas, truffelolie, Parmezaanshilfers & pijnboompitjes

## PASTA'S met Parmezaan & rucola

-  Spaghetti puttanesca € 16,50  
met ansjovis, kappertjes, olijven, chili, bladspinazie, zuiderse groenten & tomatensaus
-  Grantortelli met rivierkreeftjes en zalmfilet € 23,50  
met kerstomaat, butternut, bladspinazie, pompoencrème, mascarpone
-   Penne met gefrituurde seitan € 23,90  
met paksoi, prei, oesterzwam, shiitake, sojasaus, sesamolie, dashi & sherry
-  Spaghetti duo pesto  
met zuiderse groenten, bladspinazie en sesamolie
- vegetarisch € 15,50  
met parmaham € 18,50  
met kip € 20,00  
met scampi € 19,00
-  Spaghetti met lamsballetjes € 22,50  
met falafel € 21,00  
met wortel, zoete aardappel, bladspinazie, kaneel, gember, look, kurkuma, kerstomaat & tomatensaus

# VIS, VLEES EN VEGETARISCHE GERECHTEN

## Salade met gegrilde tonijnsteak

met avocado, appelkappertjes, sluimererwtjes,  
groene asperges, gebakken krieltjes & tzatziki € 24,50



## Libanese schotel met kaneelrijst

granaatappel, pijnboompitjes, tomatensaus, sumak, yoghurt,  
humus & naanbrood € 24,50  
met kip € 23,90  
met falafel



## Kabeljauwhaasje

met ansjovis, appel-kappertjes, olijven, basilicum-olie,  
look, limoen, tomatensalsa & grantortelli € 25,50



## Japanse wok

met udonnoedels, wortel, lente-ui, prei, shimeji, sojascheuten,  
sesam, sojasaus, dashi, mirin & sushi-gember € 22,50  
met tofu € 23,90  
met rundsreepjes van Belgisch witblauw € 23,50  
met scampi



## Groentenchili (seizoensgroenten)

met sojabonen, linzen, kidneybonen, tomatensaus,  
basmati rijst & hazelnootburger € 23,90

## Belgisch witblauw ronds

met gebakken krieltjes, ragoût van oesterzwam & shiitake,  
bladspinazie & sherry-dragon sausje € 27,90



## Gebakken Thaise rijst

met Oosterse groenten, sesam, sojasaus, gembersiroop,  
mango, mangochutney, pinda, koriander & spiegeleitje € 22,50  
met tofu € 24,50  
met kip € 23,50  
met scampi



## Oosterse curry

met kokosmelk, vissaus, limoen, palmsuiker, chili, groenten,  
basmatirijst & koriander € 23,50  
met tofu € 25,20  
met kip € 24,90  
met scampi

## BUBBLES

Cava BRUT Mas Tauler € 28,00

Spanje - macabeo / xarello / parellada

*Licht fruitig met aroma's van appel en steenfruit met een mooie frisse afdronk*

Gales BRUT Blanc de Blancs € 43,00

Luxemburg - chardonnay / pinot blanc / riesling

*Gemaakt op de traditionele wijze van champagne,*

*frisse droge bubbel van aan de oevers van de Moezel in Luxemburg*

## WIT

Revenant (huiswijn) € 22,00

Waterkloof - Zuid Afrika - sauvignon blanc / chenin blanc

*Mooie blend van frisse zuren van sauvignon blanc in evenwicht gebracht*

*door de volheid van chardonnay. Typische Loireblend, maar dan uit Kaapstad.*

Pannonhalmi Tricollis Apatsagi € 24,00

Hongarije - olaszrizling / rajnai rizling / gewürtztraminer

*Droge, rijke, fruitige wijn met aroma's van rijpe appel en peer.*

*Perfekte weerspiegeling van de Pannonhalma wijnregio.*

*Lekker bij pikante gerechten!*

Serra Estrella € 26,00

Rias Baixas - Spanje - albariño

*Heldere groengele albariño met aroma's van pompelmoes en witte bloesem.*

*Strakke fruitige wijn, mooie zuren, geen houtrijping.*

Quinta de Fafide Reserva branco € 37,00

Douro - Portugal - Codega Larinho / Rabigato / Viosinho

*Volle complexe witte wijn, beetje boterige structuur, met een subtiele houttoets*

Wente Morning Fog € 35,00

Livermore Valley - Californië - chardonnay

*Volle houtgerijpte Chardonnay uit de Livermore Valley met*

*in de mond toetsen van getoast brood, boter en subtiel hout.*

*Ideaal bij stevige vis- en pastagerechten.*

Kolkmann Grüner Veltliner Brunnthäl 2017 € 37,00

Wagram - Oostenrijk - Grüner Veltliner

*Pittige, peperige grüner veltliner met erg mooi fruit van abrikoos en lychee.*

*Elegante culinaire wijn, een bijna alleskunner, en perfect bij fijne visgerechten.*

## ROSÉ

Terres de feu (huiswijn) € 20,00

Languedoc - Frankrijk - Cinsault

*Frisse goedgebalanceerde wijn met aroma's van framboos. Fruitig en levendig met hinten van aardbeien en aangename zuren.*

**Di Sipio Cerasuelo** € 34,00  
Abruzzo - Italië - Montepulciano d'Abruzzo  
*Culinaire gespierde roséwijn, heerlijk bij alles uit de zee, pasta's en champignons.*

## **ROOD**

**De Bortoli** (huiswijn) € 21,00  
Australië - Cabernet Sauvignon / Shiraz  
*Korte vatrijping op Amerikaanse vaten, zachte volle wijn met aroma's van zwarte bes en zwarte kruiden met een ondertoon van vanille en eik. Op zijn best bij runds- en lamsvlees.*

**Casa Carmela** € 28,00  
Yecla - Spanje - Monastrell  
*Intense, donkere wijn met zeer elegante en geïntegreerde, kruidige houttoetsen. Mooie balans tussen zachte tannines en zachte zuren. Topper bij fijne vleesgerechten.*

**Pipoli** € 29,00  
Basilicata - Italië - Aglianico del Vulture  
*Ronde, krachtige, sappige fruitbom met rijpe tannines. Breed inzetbaar bij pasta en vleesgerechten.*

**Hemina** € 34,00  
Pannonhalma - Hongarije - Cabernet Franc / Merlot  
*Deze bordeauxblend uit Hongarije is fruitig en elegant met subtiele houttoetsen. Heerlijke, zachte afdronk. Ook passend bij licht pikante gerechten.*

**Kolkman Perfektion** € 37,00  
Wagram - Oostenrijk - Zweigelt  
*Rijp fruit bezaaid met fijne kruiden, sappige, delicate afdronk met frisse zuren, maar toch stevig van body.*

**Quinta de Fafide Reserva tinto** 37 euro  
Douro - Portugal - Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca  
*Volle rode wijn met frisse aroma's van bosvruchten en pruimen, en een vleugje vanille dankzij rijping op Amerikaanse vaten.*

**St Andrea Pinot Noir** € 40,00  
Eger - Hongarije - Pinot Noir  
*Rijpe, levendige pinot noir met verfijnd fruit en lange afdronk, stevige structuur. Lekker bij stevige vis, pasta en lamsvlees.*

**SET Total La Vida** € 45,00  
Montsant - Spanje - Syrah / Grenache / Carignan  
*Topper uit Montsant, het enige gebied wat met Priorat kan concurreren zonder de hoge prijzen. Fruitbommetje én tegelijk een volle, intense, ronde wijn.*





## DESSERTEN

### Kato Gâteaux

<u>Frisse speculoos-kaastaart</u> met lemon-curd	€ 8,50
<u>Chocoladetaart</u> met chocoladeganache en verse frambozen	€ 8,50
<u>Vegan kokos-limoentaart</u> met korst van dadel, amandel, cashewnoten & limoen <i>gluten-lactose-ei- en suikervrij</i>	€ 8,50
<u>Kwarktaart</u> met aardbeien en frambozen, bodem van zandkoekjes	€ 8,50

### Huisgemaakt

<u>Zwarte chocolademousse</u> met pistache-nootjes	€ 8,00
<u>Panna cotta</u> met coulis van rode vruchten	€ 8,00