

MENUKAART



OM U NOG BETER VAN DIENST TE ZIJN, BEPERKEN WIJ DE KEUZE PER GROEP TOT MAXIMUM 6 GERECHTEN

Beste klant,

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedseltolerantie. Graag melden wij erbij dat:

- Door onze ambachtelijke productiewijze, kruisbesmetting van allergenen NOOIT 100% uit te sluiten is.
- De samenstelling van onze producten kan veranderen.

Indien u verdere vragen heeft over de allergenen in onze gerechten, aarzel niet om aan het bedienend personeel meer informatie te vragen.

Hartelijk dank bij voorbaat.

MAANDAG: 10U00 - 23U00
DINSDAG & WOENSDAG: R U S T D A G
DONDERDAG: 10U00 - 24U00
VRIJDAG: 11U15 - 24U00
ZATERDAG: 10U00 - 24U00
ZONDAG: 11U15 - 23U00



Scan de Qr-code:

Bezoek onze website www.oudoteren.be

THEE

ENGLISH BREAKFAST ZWARTE THEE

Een gebalanceerde melange van Assam- en ceylonthee, die elkaar perfect aanvullen. Robuuste thee met een rijk aroma, een diepe amberkleur en een gedurfd mondgevoel.

EARL GREY ZWARTE THEE

Zwarte ceylonthee uit Sri Lanka met bergamot, voor een zacht kopje thee met frisse en fruitige citrustoetsen en een bloemenaroma. De goudsbloem- en korenbloemblaadjes vormen een mooi contrast en creëren een sublieme melange.

ZWARTE THEE MET RODE VRUCHTEN

De zwarte thee uit Kenia vormt de basis van dit recept, dat tot leven komt dankzij een heerlijke melange van aardbei, framboos, aalbes en braam. De hibiscus-, eglantier- en moerbeibloesem zorgen voor een mooi evenwicht van deze aromatische en smaakvolle combinatie.

ZWARTE THEE MET TOETSEN VAN VANILLE

Zwarte Assam-thee uit Kenia van lange blaadjes, perfect gebalanceerd met gemalen vanillestokjes uit Madagaskar, creëert een bijzondere smaak met een vleugje vanille. De Malagassische vanille staat bekend om zijn rijkelijke smaak die heerlijk lang in de mond blijft hangen.

KAMILLEMELANGE

Kamillebloemetjes die tijdens het plukken voorzichtig ontsleed zijn. Zo blijven de vluchtige aromatische oliën maximaal behouden en krijgt uw kopje thee een unieke smaak.

GUNPOWDER GROENE THEE

Deze Indonesische thee is genoemd naar de vorm van de blaadjes – dichtgerold tot kleine bolletjes. Wanneer u ze laat trekken, vouwen ze open tot lange, weelderige blaadjes. Gunpowder-thee heeft een lichtrokerige, maar toch zachte en verfrissende smaak.

GROENE THEE MET JASMIJN

Lange groene theeblaadjes uit China, delicaat geparfumeerd met echte jasmijnbloesem. De jasmijn geeft deze krachtige thee zijn kenmerkende bloemige, zachte smaak.

PEPERMUNTMELENGE

De fijnste essentiële peppermuntolie met krachtige toetsen van menthol, die de unieke smaak van deze melange een aangename frisheid geeft.

REFRESHING LEMON

Deze milde zwarte thee met mooie citroenschillen is evenwichtig en heeft een verfrissende citroensmaak.

ROSEHIP

Deze Kleurrijke infusie combineert de smaken van rozenbottel en hibiscus, voor een unieke zure en fruitige twist.

JUICY FOREST FRUITS

De evenwichtige milde zwarte thee heeft een fruitige smaak en zoet aroma van aardbei, framboos, aalbes en kers.

DRANKENKAART

WATERS

Chaudfontaine natuur (25 cl)	€ 2.10
Chaudfontaine bruis (25 cl)	€ 2.10
Chaudfontaine (½ L)	€ 4.00
Chaudfontaine (1 L)	€ 7.60

FRISDRANKEN

Coca-Cola / light / zero	€ 2.20
Fanta / Sprite	€ 2.20
Fuze Tea sparkling	€ 2.20
Cécemel	€ 2.20
Minute maid orange / appel	
ace / appel-kers	€ 2.20
Fristi	€ 2.40
Tonic nordic mist	€ 2.40
Agrum nordic mist	€ 2.40
Tonisteiner citroen / orange	€ 2.40
Tonisteiner Naranja	€ 2.50
Gini	€ 2.50
Almdudler	€ 2.50
Aquarius orange (33cl)	€ 2.70
Appeltiser (27,5cl)	€ 3.50
Red Bull	€ 3.50
Aquarium ¾ L	€ 6.00
(fruitsap, tonic, agrum & grenadine)	
MOJITO alcoholvrij	€ 3.60

THEE z.o.z.

Thee	€ 2.20
English Breakfast / Earl Grey / Zwarte thee met rode vruchten / Zwarte thee met toetsen van vanille / Kamillemelange / Gunpowder / Groene thee jasmijn / Pepermuntmelange / Refreshing lemon / Rosehip / Juicy Forest Fruits	
Supplement Honing	€ 0.50

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2.20
Dubbele koffie	€ 4.00
Déca koffie	€ 2.20
Espresso (4 cl)	€ 2.20
Koffie verkeerd	€ 2.50
Cappucino slagroom	€ 2.50
Cappucino melkschuim	€ 2.50
Latté machiatto	€ 2.50
Latté machiatto caramel / hazelnoot / speculoos	€ 2.80
Koffie Oud Oteren (advocaat, koffie & slagroom)	€ 3.00
Hasseltse koffie (7cl + slagroom)	€ 4.50
Chouffe coffee (7cl + slagroom)	€ 4.70
Irish coffee (5cl Whiskey + slagroom)	€ 5.80
Italian coffee (5cl Amaretto + slagroom)	€ 5.80
Baileys coffee (5cl Baileys + slagroom)	€ 5.80
Gluhwein	€ 2.90
Warme choco	€ 2.40
Warme choco slagroom	€ 2.70
Irish kisses (warme choco + 5cl Baileys + slagroom)	€ 5.80
Amour intense (warme choco + 5cl Cointreau + slagroom)	€ 5.80
Hot italiano (warme choco + 5cl Amaretto + slagroom)	€ 5.80
Rhumba caliente (warme choco + 5cl Rum + slagroom)	€ 5.80
IJSKOFFIE	€ 6.00

BIERKAART

BIER VAN 'T VAT

Cristal Alken (25cl) 5%	€ 2.10
Cristal Alken (50cl) 5%	€ 4.00
Weißbier Benediktiner (30cl) 5.4%	€ 3.30
Weißbier Benediktiner (50cl) 5.4%	€ 5.00
Grimbergen dubbel (33cl) 6.5%	€ 3.60
Grimbergen blond (33cl) 6.7 %	€ 3.60
La Chouffe (33cl) 8%.....	€ 3.90
Le Fort Tripel (25cl) 8.8%	€ 3.20
Le Fort Tripel (33cl) 8.8%	€ 4.00
N'ice Chouffe (33cl) 10%	€ 4.20

TRAPPISTEN

La Trappe Witte Trappist 5.5%	€ 3.60
Orval 6.2%	€ 4.20
La Trappe Blond 6.5%.....	€ 3.80
La Trappe Dubbel 7%.....	€ 3.80
Westmalle Dubbel 7%	€ 3.70
Achel Blond 8%	€ 4.20
Zundert 8%.....	€ 4.90
La Trappe Tripel 8%	€ 4.00
Chimay Blauw 9%	€ 4.30
Westmalle Tripel 9.5%	€ 4.00
La Trappe Quadrupel 10%	€ 4.20
Rochefort 10 11.3%	€ 4.90

BIEREN OP FLES

Mort subite gueuze 4.5%.....	€ 2.80
Gueuze OP STOP (37,5cl) 4.5%	€ 4.50
Brugs witbier 4.8%.....	€ 2.50
Vedett 5.2%.....	€ 2.80
Rodenbach 5.2%.....	€ 2.50
Palm 5.4%	€ 2.50
Ops – ale 5.5%.....	€ 2.30
Desperados 5.9%.....	€ 3.80
Paljas blond 6%	€ 3.60
Rodenbach Grand Cru 6%.....	€ 3.60
Kasteel rouge 8%.....	€ 3.70
Karmeliet 8.4%.....	€ 3.80
Kwak Pauwels 8.4%.....	€ 3.80
Duvel 8.5%.....	€ 3.60
Cornet " Oaked " 8.5%.....	€ 3.90
Brugge Tripel 8.7%.....	€ 3.90
Cuvée du Chateau 11%.....	€ 4.20



FRUITBIEREN

Mystic perzik 3.7%.....	€ 2.80
Liefmans Kriek 3.8 %	€ 2.80
Kriek Lambic 4%	€ 2.80
Bosbier 4.5%	€ 2.50

LAAG ALCOHOL PERCENTAGE

Bittburger 0% (33cl).....	€ 2.90
Palm NA 0.25%	€ 2.50
Tafelbier 1.35%	€ 2.10
Maes Radler 2%	€ 2.50



STERKE DRANK



APERITIEVEN

Aperitief van het huis	
"schuimwijn Charmelieux" (15 cl)	€ 3.40
Kirr royal, <i>schuimwijn</i> (15 cl)	€ 3.40
Cava brut (15 cl)	€ 4.40
Kirr royal, <i>Cava</i> (15 cl)	€ 4.40
Porto rood / wit (10cl)	€ 3.50
Sherry medium / dry (10cl)	€ 3.50
Martini rood / wit (10cl)	€ 3.70

Pineau des charentes (13cl)	€ 4.20
Ricard (5cl) + chaudfontaine	€ 4.30
Campari (10cl)	€ 5.00
Amaretto Sour (10cl)	€ 5.20
Fles Cavallo Graula Brut (75cl)	€ 21.50

ALCOHOLVRIJ

Appeltiser (27.5cl)	€ 3.50
Crodino (20cl) (<i>Bitter-Zoet</i>)	€ 4.70

WHISKEY & COGNAC

J&B (7cl)	€ 5.00
Johnny Walker " red label " (7cl)	€ 5.00
Jack Daniels (7cl)	€ 6.00

Johnny Walker " Black label " (7cl)	€ 6.50
Dimple whiskey (7cl)	€ 7.00
Cognac Courvoisier (6 cl)	€ 5.50
Cognac Martell (6 cl)	€ 5.70
Calvados Boulard (6 cl)	€ 4.50

STERKE DRANKEN

Jägermeister (5cl)	€ 2.90
Jenever extra smets (5cl)	€ 2.90
Limoncello (5cl)	€ 3.00
Grappa (5cl)	€ 4.00
Sambucca met ijs (6cl)	€ 4.50
Cointreau (6 cl)	€ 4.50

Amaro Averna (7cl)	€ 4.50
Bailey's (7cl)	€ 4.50
Amaretto Di Saronno (7cl)	€ 4.50
Grand marnier (7cl)	€ 5.00

SCHNAPS

Tiroler Williams Schnaps (5cl)	€ 2.90
Tiroler Marillenschnaps (5cl)	€ 2.90

LONG DRINKS

Passoa (7cl)*	€ 4.00
Safari (7cl)*	€ 4.00

Bacardi (7cl)*	€ 4.50
Wodka Red (7cl) + Red Bull	€ 6.70

* + supplement frisdrank

GIN

Duchess Gin & Tonic - alcoholvrij 0%..	€ 5.50
Gordon's Gin <i>Citrus & fris</i> (6cl)	€ 5.20
Gordon's Sloe Gin <i>Citrus & fris</i> (6cl)	€ 6.00
Gordon's Crisp Cucumber <i>Zoet & zacht</i> (6cl)	€ 6.00

Special tonics: € 3.00

Goldberg Tonic water; *Via een fijne nuance van verse citroen ontwikkeld de subtiele zoetigheid zich tot een verrassend bittere, rijpe afdronk.*

Goldberg Japanese Yuzu Tonic; *Deze tonic maakt indruk met zijn fijn gebalanceerde wisselwerking tussen exotisch fruit en complexe bitterheid*

Goldberg Indian Hibiscus Tonic; *Deze tonic heeft een betoverende bloemige toon en sterke fruitnuances*

BULLDOG Gin <i>Kruidig & krachtig</i> (6cl)	€ 6.00
Gin Buss N°509 (6cl)	
- Pink Grapefruit <i>Zoet & zacht</i>	€ 6.70
- Raspberry <i>Zoet & zacht</i>	€ 6.70
- Elderflower <i>Floraal & fleurig</i>	€ 7.00
Gin S72 (Stefan Everts) <i>zoet & floraal</i>	€ 7.90



HUISWIJNEN



WIT

SAUVIGNON BLANC - POMEROLS

Frankrijk, Vin de Pays d'Oc

100% Sauvignon Blanc

Een witte wijn die de frisse groene tonen van een Granny Smith appel omvat, waardoor deze wijn gekenmerkt wordt door zijn bijzondere fruitsmaak. De ideale wijn voor iemand die van een frisse, fruitige en droge wijn wil genieten. Deze frisse witte wijn past heerlijk bij al onze mosselgerechten.

WIT ZOET

MUSCAT MOELLEUX - ARNAUD DE VILLENEUVE

Frankrijk, Languedoc-Roussillon

100% Muscat

Deze wijn met zijn prachtige gouden kleur met groene schijn, heeft typische muscat-aroma van oranjebloesem, rozengur en meiklokjes. In de mond is hij zeer verrassend, zoete aroma maar toch droog met een klein bittertje in de afdrank.

ROSÉ

ROSATO - MONTELVINI

Italië, Veneto IGP Pays d'Oc

Assemblage van Merlot & Prosecco

Deze rosé heeft een mooie, stralende rosé kleur. Het aroma is zeer delicaat en bloemig. Bij het drinken van dit glaasje rood en zwart fruit waant men zich in het Zuiden.

ROOD

MERLOT - DOMAINE PREIGNES LE VIEUX

Frankrijk, Languedoc-Roussillon IGP Pays d'Oc

100% Merlot

Frisse, lichtkleurige wijn met een aroma van rode vruchten die gecombineerd worden met een vleugje Laurier. Met zijn ronde volle smaak gaat deze wijn perfect samen met gegrilde gerechten en diverse kazen.

	GLAS	FLES
WIT	€ 3.60	€ 17.00
ZOET	€ 3.60	€ 17.00
ROSÉ	€ 3.60	€ 17.00
ROOD	€ 3.60	€ 17.00

WIJNEN

WITTE WIJN

FRANKRIJK CHÂTEAU CONDAMINE BERTRAND, BLANC

€ 20.50 / FLES

Languedoc AOC

Assemblage van Roussanne, Viognier & Clairette

Een heldere gele wijn met enkele goudkleurige accenten. In de neus heerst een bloemig aroma met een toets van exotische vruchten, gevolgd door een aroma van witte vruchten met een toets van guimauve wat we in de mond waarnemen. Heerlijk als aperitief, maar ook een echte aanrader bij zeetong meuniere, onze kleurrijke schotel met gebakken kip & ananas en de salade Oud Oteren.

ITALIË CAMPANIA, GRECO DI TUFO

€ 26.00 / FLES

Donnachiara DOCG

100% Greco

De Greco is van Griekse komaf. Ooit hadden de oude Grieken een nederzetting in het huidige Italië. Deze wijn belichaamt de ware expressie van het grondgebied Greco di Tufo. Hij is intens strogeel van kleur. In de neus fruitige tonen van abrikoos, witte peren, ananas en citrus. In de mond droog maar zacht met een mooi gebalanceerde mineraliteit. In de finale is er een frisse en lange nasmaak aanwezig. Deze wijn is lekker bij alle zeevisgerechten, pasta's, wit vlees en kruidenkaas.

SPANJE RIOJA, LÓPEZ DE HARO

€ 24.00 / FLES

Rioja Blanco Barrica DO

100% Viura

Een complexe, strogele wijn. Een neus van rijp fruit, met opvallende tonen van dadels en banaan in combinatie met de nuances van een Crianza. Fris en vlezig in de mond, eindigend met een lange, evenwichtige en aangename nasmaak. Heerlijk in combinatie met gevogelte, zalm en kruidige gerechten.

RODE WIJN

FRANKRIJK CHÂTEAU CONDAMINE BERTRAND, ROUGE

€ 20.50 / FLES

Languedoc AOC

Assemblage van Syrah, Grenache & Mouvèdre

In de neus hebben we een pittig aroma van kruiden met een geroosterd accentje gevolgd door een ronde, vette smaak in de mond waarbij het aroma van bessen naar voren komt. Tezamen met lamsvlees, spare-ribs of een koninginnehapje.

ITALIË CHIANTI COLLI SENESI, PALAGETTO

€ 21.50 / FLES

Toscane DOCG

Assemblage van Sangiovese, Merlot & Colorino

Een intens robijnrode kleur met een fruitig aroma, wat verder aangevuld wordt met een toets van cacaopoeder en gebrande koffiebonen. Deze wijn is ideaal bij een lekkere pasta of een stevige stoofcarbonade.

SPANJE ABRUZZO, MATSU

€ 25.00 / FLES

El Pícaro DO

100% Tinta de Toro

El Pícaro is een jonge, rode wijn die op biodynamische wijze gemaakt werd met absoluut respect voor de natuur. De geselecteerde wijngaarden zijn 90 jaar oud. Zoals het personage op de fles is deze wijn jong, sterk en dapper. Hij heeft een aroma van zwart fruit, zoals braambessen en tonen van rood fruit en mineralen. Het is een frisse, complexe wijn met een aangename, lange afdronk. Deze wijn is lekker bij salades, gevogelte, wit en rood vlees en spicy food.

SUGGESTIE WIJNEN

FRANKRIJK

WIT CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU, ENTRE DEUX MERS

€ 24.00 / FLES

Bordeaux AOC

Assemblage van 60% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon en 20% Muscadelle

Dit is een toonbeeld van een moderne witte Bordeaux. De fonkelend goudgeel gekleurde wijn heeft zuivere, stuivende aroma's van tropische vruchten, citrus en groene appel. Maar ook die van verse bloemen, kruiden (zoals munt) en een satijnzachte, bijna romige structuur. Zijn sappige levendigheid en levendige fraîcheur verrijken ook de afdrank. Dit alles maakt deze wijn als geheel onbeperkt inzetbaar als aperitief of begeleidend fles bij salades, (gerookte) vis-, schelp- en schaaldieren. Ideaal is de combinatie met mosselen.

ROOD CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU, BORDEAUX ROUGE

€ 24.00 / FLES

Bordeaux AOC

Assemblage van 85% Merlot, 10% Cabernet Franc en 5% Cabernet Sauvignon

Voor deze rode Mirambeau wordt hoofdzakelijk merlot gebruikt waaraan een klein beetje cabernet wordt toegevoegd. De vruchtjes worden ingeweekt en op staal vergist, gevolgd door een rijping van 12 maanden, waarvan 30% op hout vaten van 1 jaar oud gedurende 6 maanden. Het resulteert in een wijn met een prachtig fruitig boeket van zuivere kersen, frambozen en cassisaroma's, een soepele kruidige en vriendelijke smaak. Cabernet sauvignon zorgt voor iets meer pit, structuur en lengte. Deze wijn is heerlijk samen met kaas of gegrild vlees maar na wat lagering ook mooi met krachtige wildgerechten.

ITALIË

WIT CANTINA ZACCAGNINI, TREBBIANO D'ABRUZZO

€ 25.00 / FLES

Abruzzo IGT

Assemblage van 80% Trebbiano d'Abruzzo en 20% Chardonnay

De Trebbiano heeft een strogele kleur en een intrigerend boeket van abrikozen, witte pruimen, bloemen, specerijen en wat aardse tonen. Hij beschikt over een volle aanzet gevolgd door een compacte structuur, een rijke smaak en krachtige afdrank. Deze wijn gaat perfect samen met vis, gevogelte en vlees.

ROOD CANTINA ZACCAGNINI, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€ 25.00 / FLES

Abruzzo DOC

100% Montepulciano d'Abruzzo

Een prachtig boeket van rijpe zwarte bessen, bloemen, tabak, teer, likeur en rook. Deze wijn beschikt over een complex smakenpalet waardoor er ook een complexe afdrank waarneembaar is. vleesbereidingen en met krachtige of belegen kazen.

Al onze wijnen zijn aanbevolen door www.baetenvinostore.be



COCKTAILS

— ONZE HEERLIJKE COCKTAILS —

SANGRIA

€ 4,90

Rode wijn op smaak gebracht met vruchten

AMARETTO SOUR

€ 5,20

Amaretto Disaronno met de geur en frisheid van versgeperste citroenen

MARTINI BELLINI

€ 5,20

Sparkling cocktail op basis van witte perzikken

APEROL SPRITZ

€ 5,70

Aperitief op basis van zure sinaasappel, gentiaal, rabarber & cinchona

COCKTAIL VAN HET HUIS

€ 5,90

Vierbloesemsiroop, cava, sodawater, munt & limoen

LIMONCELLO TONICA

€ 7,00

Limoncello, tonic & citroensap

SEX ON THE BEACH

€ 7,50

Wodka, fruitsap, perziklikeur, cranberry sap

COSMOPOLITAN

€ 7,50

Triple sec, Wodka, limoensap, cranberry sap



SHAKE-TIME



— ONZE HEERLIJKE MILKSHAKES 50 CL —

(VERKRIJGBAAR TOT 21H30)

vanille € 5.50

aardbei - chocolade - banaan € 6.00



— LEKKERE FRISSE COCKTAILS —

MOJITO ALCOHOLVRIJ

€ 3,60

STRONGBOW APPLE CIDER

€ 5,00

-ELDERFLOWER

-RED BERRIES

DUCHESS GIN & TONIC ALCOHOLVRIJ

€ 5,50



OLD VOTEREN

Thuis bij vrienden sinds 1956



LEKKERNIEN



PANNENKOEKEN

Vrijdag, zaterdag & zondag NIET verkrijgbaar na 17h00

witte / bruine suiker	€ 4.50
siroop / confituur / nutella	€ 4.50
warme kriecken.....	€ 6.80
ijs & chocoladesaus	€ 6.80
appelreepjes	€ 6.80
bosbessen (seizoen)	€ 8.50
Boekweitkoek met siroop & zwart brood.....	€ 6.50
Boekweitkoek met spek, siroop & zwart brood	€ 7.00
1 bol ijs.....	+€ 1.80
Slagroom.....	+€ 0.50

BRUSSELSE WAFELS

Alle dagen verkrijgbaar

poedersuiker	€ 4.00
warme kriecken.....	€ 7.00
ijs & chocoladesaus	€ 7.00
vers fruit.....	€ 8.90
aardbeien (seizoen)	€ 8.90
1 bol ijs.....	+€ 1.80
Slagroom.....	+€ 0.50

— SPECIALE AANBIEDING —

Koffie + vlaai met slagroom = € 4.50



— Kersen, Rijst , Kruimelpudding, Abrikoos —

1 bol ijs = +€ 1.80



VERS HUISBEREID IJS & DESSERTS

Coupe Vanille	€ 6.00
Dame Blanche.....	€ 7.00
Coupe Advocaat	€ 7.00
Coupe Oud Oteren.....	€ 8.00
(warme chocoladesaus & advocaat)	
Coupe warme kriecken	€ 8.00
Coupe vers fruit	€ 8.70
Coupe aardbeien (seizoen)	€ 8.70
Coupe bosbessen (seizoen)	€ 8.70
Coupe bresillienne	€ 8.70
(karamel & huis gekarameliseerde noten)	
Crème brûlée.....	€ 5.20
Crème brûlée met ijs.....	€ 7.00

Kinderijsje	€ 4.50
Bananasplit met chocoladesaus	€ 8.50
IJs met baileys (5cl).....	€ 8.50
Huisgemaakte chocomousse	€ 5.30
Huisgemaakte chocomousse met ijs	€ 7.00
Fruitsalade.....	€ 6.90
Warme Tiroler Apfelstrudel	
met ijs & vanillesaus.....	€ 6.90

Al deze nagerechten worden standaard geserveerd met slagroom !
Zonder slagroom = - € 0.50



LEKKER SNACKEN



KLEINE TUSSENDORTJES

Portie kaas	€ 4.80
Portie kaas & salami	€ 6.50
Mini-loempia (6 stuks)	€ 5.50
Rundsvlees bitterballen (12 stuks)	€ 6.00
Kwekkeboombitterballen (10 stuks) ...	€ 6.50
Gemengde partysnacks (12 stuks)	€ 7.50
Gemengde partysnacks XL (24 stuks) ..	€ 14.00
Het knabbel en babbel mixbord; <i>kaas, salami, bitterballen, partysnacks, frikandel speciaal & sauzen</i>	
	€ 14.00

Stokbrood met allioli, tomatentapenade & olijven	€ 6.00
Nacho's met kaasdip, hot salsa & jalapeno pepers (2 pers.)	€ 7.00
Bruschetta met tomatensalsa, ui, look & charcuterie (4 stuks)	€ 10.00
Frikandel speciaal	€ 4.00
Elke dag diverse soorten vlaai met slagroom	€ 3.00
Zakje chips (zout, paprika of bolognaise)	€ 1.50

VOOR DE KLEINTJES*

Uitsluitend voor kinderen tot 12 jaar. Zie ook " Voor onze senioren "

Mickey Mouse:

Friet frikandel	€ 6.00
-----------------------	--------

De Vagebond:

Kinderspaghetti	€ 6.50
-----------------------	--------

Bumba:

Friet frikandel speciaal	€ 7.00
--------------------------------	--------

Pinokkio:

Friet + XXL frikandel	€ 7.00
-----------------------------	--------

Kabouter Plop:

Friet + 5 bitterballen	€ 7.00
------------------------------	--------

Moby Dick:

Friet + visstick (100gr)	€ 7.00
--------------------------------	--------

Goofy:

Friet + videe	€ 8.50
---------------------	--------

Piet Piraat:

Friet + spiesje van steak (110gr)	€ 10.50
---	---------

Mini Mosselen natuur (500gr)	€ 14.00
(seizoen)	

Kindergerechten met leuke verrassing!

**Alle kindergerechten met frietjes worden geserveerd met appelmoes, ketchup en mayo*

VOOR ONZE SENIOREN

½ lasagne	€ 10.00
Een kipfiletje natuur	€ 11.50

Kleine portie stoofvlees	€ 12.00
Schnitzel natuur (200gr) met veenbessen	€ 13.00

GLUTEVRIJE SUPPLEMENTEN

Broodje (60gr)	+€ 1.00
Rijst (200gr)	+€ 1.00
Kroketten (6 stuks)	+€ 1.00

Gratin (200gr)	+€ 2.00
Bearnaisesaus	+€ 2.50
Mousselinesaus	+€ 2.50

LUNCHKAART

BROODJES & CO

Vrijdag, zaterdag & zondag NIET verkrijgbaar na 17h00

Broodje kaas	€ 4.00
Broodje ham.....	€ 4.00
Broodje kaas & ham.....	€ 4.50
Smos kaas & hesp	€ 6.00
Smos kaas & hesp met aardappelsalade...	€ 7.00
Broodje warme kip zoetzuur.....	€ 9.50

Broodje Oud-Oteren	€ 9.50
<i>meergranenbroodje met smeuige geitenkaas, spekreepjes, honing en rucola</i>	
Broodje carpaccio.....	€ 10.00
<i>met groene pesto, truffelmayonaise & pijnboompitten</i>	

* supplement frieten of kroketten € 2.50

CROQUES...

Vrijdag, zaterdag & zondag NIET verkrijgbaar na 17h00

	ENKEL / DUBBEL
Croque uit het vuistje	€ 4.50 / € 7.50
Croque Monsieur	€ 7.00 / € 10.10
Croque Madame	€ 8.00 / € 11.10
Croque Hawaï	€ 8.00 / € 11.10
Croque Bolognaise	€ 9.00 / € 12.10

	ENKEL / DUBBEL
Croque Vidée	€ 9.50 / € 12.50
Croque Oud Oteren	€ 12.10
<i>(Brie, spekjes, champignons, honing & notenmengeling)</i>	
Italiaanse croque	€ 12.10
<i>(Pesto, mozzarella, parmaham, zongedroogde tomaten & rucolla)</i>	

* supplement frieten of kroketten € 2.50

ZIN IN EEN EITJE?

Vrijdag, zaterdag & zondag NIET verkrijgbaar na 17h00

Omelet natuur	€ 6.50
Omelet kaas	€ 7.50
Omelet kaas & hesp	€ 8.00
Omelet champignon	€ 8.00
Omelet met spek.....	€ 8.00
Boerenomelet.....	€ 9.90
<i>(spekjes, boontjes, tomaat, ajuin, champignon & kaas)</i>	

Uitsmijter natuur.....	€ 7.80
<i>(ham, kaas & ei)</i>	
Uitsmijter van het huis	€ 9.50
<i>(ham, kaas, ei & spek)</i>	
Uitsmijter Deluxe	€ 12.00
<i>(ham, kaas, ei, spek, gebakken ui & champignons)</i>	
Spek en eieren in de pan met zwart brood	€ 7.50

Al deze gerechten worden geserveerd met brood.



MENUKAART



DE STARTERS

Stokbrood met allioli, tomatentapenade & olijven	€ 6.00
Nacho's met kaas dip, hot salsa & jalapeno pepers (2 pers.)	€ 7.00
Twee kaaskroketjes met verse tartaar	€ 8.90
Bruschetta met tomatensalsa, ui, look & charcuterie (4 stuks)	€ 10.00
Duo van kaas- & garnaalkroketje met verse tartaar	€ 10.00
Twee ambachtelijke garnaalkroketjes met cocktailsaus	€ 11.00
Kleine scampisalade met appeltjes & croutons	€ 11.50
Rundscarpaccio van de chefs	€ 12.90
Mini mosselen natuur (500gr.) (seizoen)	€ 14.00

SOEPEN

klein (25cl) | groot (40cl)

Verse dagsoep	€ 4.20 € 4.90
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4.20 € 4.90
Franse uiensoep met kaas & gegranteneerd kaasbroodje	€ 5.00 € 6.00
Erwtensoep met rookworst	€ 5.00 € 6.00

MAALTIJDSALADES *

Salade met een duo van een kaas- & groentekroket	€ 13.90
Luikse salade	€ 13.90
(gebakken aardappeltjes, spekjes, ajuin, boontjes,...)	
Salade kippenreepjes met verse ananas in een zoetzuur sausje	€ 15.00
Salade Oud Oteren	€ 17.50
(Geitenkaas, spekjes, appeltjes, noten & honing)	
Griekse salade met tzatziki, calamares & een souvlakispies	€ 18.00
(feta, olijven, groene pepers, zongedroogde tomaten, zoete paprika met roomkaas & calamares)	
- Extra souvlakispies (100gr)	+€ 3.00
Salade van scampi's in kruidenboter en rode pesto (8 stuks)	€ 18.00
- 2 extra scampi's (totaal 10 stuks)	+€ 3.00

*Al deze gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, brood, puree, aardappel in schil of rijst. | Gratin (200gr) = +€2.00

GLUTEVRIJE SUPPLEMENTEN

Broodje (60gr)	+€ 1.00	Gratin (200gr)	+€ 2.00
Rijst (200gr)	+€ 1.00	Bearnaisesaus	+€ 2.50
Kroketten (6 stuks)	+€ 1.00	Mousselinesaus	+€ 2.50

Om u nog beter van dienst te zijn, beperken wij de keuze per groep tot maximum 6 gerechten



HOOFDGERECHTEN



VEGETARISCH *

Veggie groentekroketjes met zigeunersaus	€ 13.50
Drie kaaskroketten met garnituur	€ 13.50
Spaghetti Provencale met basilicum	€ 13.50
Salade met een duo van een kaas- & groentekroket	€ 13.70
Griekse salade met tzaziki	€ 14.00
<i>(Feta, olijven, groene pepers, zongedroogde tomaten, zoete paprika met roomkaas en uienringen)</i>	
Trio van ravioli met knapperige groentjes	€ 16.00
<i>(Divers gevulde pasta met een krokante groentemix, parmezaanse kaas & een kruidenbotersausje)</i>	

**Al deze gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, brood, puree, aardappel in schil of rijst. | Gratin (200gr) = +€2.00*

ONZE OVERHEERLIJKE PASTA'S *

Spaghetti bolognaise rijkelijk gevuld	€ 10.00/€ 11.50
Spaghetti carbonara à la chef	€ 12.50
Spaghetti Provencale met basilicum (veggie)	€ 13.50
Lasagne huisgemaakt	€ 13.50
Vislasagne	€ 17.90
<i>(gerookte zalm, verse zalm, koolvishaas & rivierkreeftjes)</i>	
Tagliatelle met scampi's (10 stuks)	€ 18.50
<i>(Een getomateerde roomsaus met look, paprika, ajuin & zongedroogde tomaatjes)</i>	
- 2 extra scampi's (totaal 12 stuks)	+€ 3.00
Trio van ravioli van onze chefs	€ 18.50
<i>(divers gevulde pasta met een krokante groentemix, gebakken kipreepjes, parmaham, Parmezaanse kaas & een kruidenbotersausje)</i>	

**Al deze gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, brood, puree, aardappel in schil of rijst. | Gratin (200gr) = +€2.00*

Om u nog beter van dienst te zijn, beperken wij de keuze per groep tot maximum 6 gerechten



THE BEST IN TOWN



SPARE-RIBS *a volonté*

€ 21.00

met frietjes en salade!



Keuze uit:

BBQ marinade *van het huis*

OF

Zoet gelakt *met siroop en abdijbier*

OF

Spicy Indian curry

OF

1/2 BBQ + 1/2 Zoet gelakt

OF

1/2 BBQ + 1/2 Spicy Indian curry

OF

1/2 zoet gelakt + 1/2 Spicy Indian curry

*Bij bestelde spare-ribs worden niet mee naar huis gegeven,
gelieve geen misbruik te maken van de "all you can eat" formule.*





HOOFDGERECHTEN



VLEESGERECHTEN *

Kipfilet natuur	€ 14.50
Koninginnenhapje	€ 15.00
Stoofcarbonade	€ 15.90
Konijn zoetzuur + appelmoes & kroketjes	€ 17.50
Schnitzel natuur XL (400 gr) met veenbessen	€ 17.50
Gevogeltespies XL op Griekse wijze	€ 19.00
Bacon Cheeseburger & Spare Rib (400 a 450 gr) met spicy potato wedges	€ 20.00
Spare Ribs à volonté	€ 21.00
<i>(BBQ marinade van het huis OF zoet gelakt met siroop & abdijbier OF 1/2 BBQ & zoet gelakt)</i>	
Mixed grill (steak/varkenshaasje/kalkoen) (300 gr)	€ 20.50
Mixed grill Deluxe (steak/varkenshaasje/kalkoen + 1/3 spare rib)	€ 25.00
Gestoomde varkenswangentjes in Rodenbach	€ 21.00
Steak natuur (250 gr)	€ 19.50
<i>(om kwaliteitsredenen serveren wij deze steak niet Bien Cuit)</i>	
Steak natuur L (350 gr)	€ 23.00
- Steak gebakken en gemarineerd in kruidenboter	+€ 1.50
- Portie Otergras (enkel verkrijgbaar bij steak)	+€ 1.50

**Al deze gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, brood, puree, aardappel in schil of rijst. | Gratin (200gr) = +€2.00*

Sauzen + € 2.50

champignon natuur | champignonroom | groene peper |
zigeuner | béarnaise | provençalse

Tiroler jägersaus (rode wijn, cognac, spek, peper, look & ajuin) + 3.00 euro

Knapperige warme groentemix + € 2.50

wortel, courgette, ui, peultjes, bloemkool, broccoli,
groene asperges, champignon en paksoi

Om u nog beter van dienst te zijn, beperken wij de keuze per groep tot maximum 6 gerechten



HOOFDGERECHTEN



AL HET LEKKERS UIT DE ZEE *

3 garnaalkroketten.....	€ 15.70
Vislasagne	€ 17.90
<i>(gerookte zalm, verse zalm, koolvishaas & rivierkreeftjes)</i>	
Gegratineerd vispannetje	€ 18.70
Scampi's van de chef (10 stuks).....	€ 19.50
<i>(Een getomateerde roomsaus met look, paprika, ajuin & zongedroogde tomaatjes)</i>	
- 2 extra scampi's (totaal 12 stuks)	+€ 3.00
Gekruide luxe visbrochette met verse tartaar	€ 23.50
Huisgerookte zalm (300 gr) op eikenhout overgoten met Jack Daniels, geserveerd met mousselinesaus en warme groentemix.....	€ 25.50
Zeetong meunière (400/500 gr) met warme groentemix	€ 28.00

**Al deze gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, brood, puree,
aardappel in schil of rijst. | Gratin (200gr) = +€2.00*

ASPERGES*

Aspergeroomsoep	€ 5.00 (25cl) € 6.00 (40cl)
Carpaccio van de chef's met gebakken asperges	€ 17.50
Asperges op Vlaamse wijze (BBQ ham, hesp, ei, botersaus)	€ 19.00
Asperges met gemarineerde scampi's (6 stuks), grijze garnalen & bieslooksous	€ 25.90
Lentesalade met gebakken witte & groene asperges, scampi (6 stuks), currydressing & mango	€ 19.50
<i>Te bestellen bij elk gerecht naar keuze:</i>	
Gestoomde asperge per stuk	€ 1.80
Gebakken asperge per stuk	€ 1.90

** Al deze gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, brood, puree of rijst*

Om u nog beter van dienst te zijn, beperken wij de keuze per groep tot maximum 6 gerechten