

# Brasserie

# De Koekoek

Het Koekoek-Team heet u van harte welkom

Maandag – dinsdag – woensdag – donderdag –vrijdag  
doorlopend open van 12.00 tot 22.00 keuken open tot 21.00  
Zaterdag open van 18.00 tot 22.00 keuken open tot 21.00  
Zondag open van 12.00 tot 21.00 keuken open tot 20.00

Heeft u een voedsel allergie of voedsel intolerantie vraag naar de mogelijkheden aan onze obers.

Wij zullen in het mate van het mogelijke het gerecht met veel plezier aanpassen.

Vanaf 8 personen vragen wij om de keuze te beperken

tot 3 verschillende voor-& hoofdgerechten

1 Rekening per tafel

# APEROS

Champagne Vranken Grande Reserve glas	11.00
Champagne Vranken Grande Reserve fles	60.00
Prosecco Bosco Del Merlo glas	7.50
Prosecco Bosco Del Merlo fles	37.00
Apero De Koekoek	9.00
Apero De Koekoek Virgin	7.50
Gimber Tonic Virgin	7.00
Gimber Perfect Serve Virgin	7.00
Mojito Virgin	6.00
Martini wit of rood	6.50
Porto wit of rood	6.00
Porto rood 10 years	9.00
Pineau des Charentes	6.00
Sherry Dry	6.00
Passoa	6.00
Campari	7.00
Gancia	6.50
Pisang Ambon	6.00
Malibu	6.00
Batida de Coco	6.00
Sunshine (home-made limoncello & Schweppes tonic)	9.00
Cuba Libre	9.00
Aperol Spritz	9.50
Pastis Ricard	7.00
Picon witte wijn	8.00
Kirr	6.00
Kirr Royal (Champagne Vranken)	13.00

## GINS

Tanqueray	8.50	<b>Tonic Premium Mixers:</b>	
Bombay Sapphire	8.50	Tonic Original	3.80
Pink 47	8.50	Tonic Pink pepper	3.80
Mombasa Strawberry	9.00	Tonic Orange blossom & lavender	3.80
Mombasa	9.00	Tonic Hibiscus	3.80
Hendrick's	9.00		

G'Vine Nouaison	9.00
G'Vine Floraison	9.00
Bulldog	9.00
Mom God save the gin	9.00
Mare	9.50
Mare Capri	10.00
Cubical Botanical Premium	9.50
Cubical Botanical Ultra Premium	12.00
Copperhead	12.00

## Kleine honger

Loempia's (10st)	9.00
Calamares (10st)	9.00
Bitterballen (10st)	9.00
Kaasballen (10st)	9.00
Warme mix (20st)	18.00

## Bieren van't vat

Estaminet 25cl	3.00
Estaminet 33cl	3.80
La Trappe Quadrupel 25cl	4.80
Steenbrugge Blond 33cl	4.80
Brugge tripel 33cl	4.80
Kriek Boon 33cl	4.80
Oude Lambiek Boon 25cl	3.80

## Bieren van't flesje

Carlsberg	3.60	Westmalle dubbel	4.80
Carlsberg 0.0	3.60	Westmalle tripel	4.80
Palm	3.60	Steenbrugge wit	3.80
Estaminet 0.0	3.00	Steenbrugge dubbel	4.50
Rodenbach	3.60	Oude Geuze Boon 37,5cl	8.50
Duvel	4.80	Oude Kriek Boon 37,5cl	9.50
Cornet	4.80	Geuze Mariage Parfait 37,5cl	9.50
Orval	5.80		
St Hubertus Blond	4.80	Supplement grenadine	0.60

## Frisdranken

Coca cola/zero	3.00	Schweppes tonic	3.00
Fanta	3.00	Gini	3.00
Sprite	3.00	Cécémel	3.00
Ice tea	3.00	Agrum	3.00
Fuze tea peach	3.00		

## Fruitsappen

Sinaas	3.30	Pompelmoes	3.30
Appel	3.30	Tomaat	3.30
Ace	3.30	Vers geperst sinaasappelsap	7.00
Ananas	3.30	Vers geperst sinaasappelsap + citroen	7.50

## Waters

### CHAUDFONTAINE:

Plat/bruis 25 cl	3.00
Plat/bruis 50 cl	5.00
Plat/bruis 100 cl	9.00

## Warme dranken

Koffie	3.00	Latte Macchiato Caramel	4.50
Mokka	3.00	Cappuccino met melkschuim	3.50
Deca	3.00	Cappuccino met slagroom	4.00
Koffie verkeerd	4.00	Warme chocomelk	4.00
Latte Macchiato	4.00	Warme chocomelk met slagroom	4.50

## Warm & sterk

Irish koffie	9.50	Cuban koffie	9.50
French koffie	9.50	Hasseltse koffie	9.50
Italian koffie	9.50	Zwitserse koffie	9.50

## PURE LEAF VERSE THEE

De thee van Pure Leaf is afkomstig van theevelen van topkwaliteit en geplukt op het hoogtepunt van hun versheid. De origine van elke thee is op haar unieke manier gelinkt aan een uitgesproken smaak. We werken samen met boeren die ethisch verantwoorde thee van de hoogste kwaliteit kunnen leveren om onze authentieke en compromisloze thee-ervaring te verzekeren van de eerste tot de laatste slok.

Origine: India, Kenia, Indonesië, Sri Lanka

Earl grey zwarte thee 4.20

Uit Sri Lanka met bergamot, voor een zacht kopje thee met een frisse en fruitige citrustoetsen en bloemenaroma.

Kamille thee 4.20

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

Muntthee 4.20

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

Zwarte thee met rode vruchten 4.20

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.

Gunpowder groene thee 4.20

Deze Indonesische thee is genoemd naar de vorm van de blaadjes (dichtgerold tot kleine bolletjes). Licht rokerige, maar toch zachte en verfrissende smaak

Gemberthee 4.20

Deze thee heeft de smaak van pittige pure

## Whiskey & Bourbon 5 cl

**Dewar's white label** 8.00

- De neus: gekonfijt fruit en honing
- De smaak: vol en zacht fruitig
- Afdronk: warm, zoet en fruitig

<b>The Glenlivet Nadurra Matured in Oloroso First Fill Cherry Cask</b>			15.00
- De neus: sterk, sherry, kruidig, rozijnen, zoet, chocolade			
- De smaak: gerookt, bitterzoet banaan, perzik			
- Afdronk: karamel, kers, appel vanille			
<b>The Macallan 12 years Fine Oak Trippel cask</b>			15.00
- De neus: licht fruit, gemaaid gras			
- De smaak: peer en hout, kruidige ondertoon			
- Afdronk: lang en zoet			
- The Macallan 12Years Fine oak dubble cask			18.00
- De neus: citrus zoetheid van vanille en pure chocolade			
- De smaak: citrus met tonen van gember kaneel en gebakken appel			
- Afdronk: medium zoet, moutig en ietwat droog			
<b>The Macallan 12Years Sherry oak cask</b>			20.00
- Neus: sterke tonen van rozijnen, bessen, pruimen, met hints van honing			
- Smaak: vol met een boterzachte zachtheid warme smaak van kruiden en fruit			
- Afdronk: middellange tot middellange afdronk van gebakken peer, sigaar, zwarte peper en kruidnagel			
Johnny Walker red label	7.00	Glenfiddich 12 jaar	8.50
Johnny Walker Game of Thrones white walker	7.50	Chivas Regal 12 jaar	8.50
Johnny Walker Game of Thrones a song of fire	7.50	Glenlivet 12 jaar	10.00
Jameson	7.50	Talisker 10 jaar	10.00
Jack Daniel's	7.50		
Bacardi witte rum	7.00	Cognac Courvoisier VS	7.50
Calvados Père Magloire	7.50	Cognac Courvoisier VSOP	9.00
Captain Morgan spiced gold	7.00	Poire Williams	9.00
Havana club witte rum 3 jaar	7.00	Grand Marnier	7.50
Absolut vodka blue	7.00	Cointreau	7.50
Grey Goose vodka	9.00	Amaretto Di Saronno	7.00
Crystal Head vodka	11.00	Grappa	8.50
Cynar	7.00	Advocaat home-made	7.00
Bols Zeer oude jenever	6.00	Limoncello home-made	7.00
Baileys	7.00	Sambuca	7.00

## Alcohol 5 c

# Voorgerechten

Kaaskroketten 2st	15.00
Garnaalkroketten 2st	17.00
Duo van kaas-& garnaalkroketten	16.00
Scampi met lookboter 5st	17.50
Scampi met appelschijfjes 5st	17.50
Scampi De Koekoek 5st Licht pikant	17.50
Carpaccio van gerookte Holstein met basilicumolie en kruidenmayonaise	18.50
Toast gerookte zalm handgesneden	18.50
<i>Frietjes bij voorgerecht</i>	2.80
<i>Supplement sla</i>	3.00

## Slaatjes

Slaatje geitenkaas	20.00
Warme geitenkaas met appel & honingvinaigrette	
Exotisch slaatje	21.00
Gebakken kippenreepjes met vers fruit	
Zot slaatje	27.00
Gerookte zalm, scampi's & calamares	
Slaatje De Koekoek	26.00
Gebakken rundsvlees, scampi's, feta & olijven	
<i>Frietjes bij slaatje</i>	3.00

## Wokgerechten

Wok uit de zee	26.00
Wok met scampi's & koriander	27.00
Wok met rundsvlees & teriyaki	25.00
Wok veggie met zoetzure saus	25.00
	20.00

## Veggie



Penne Arrabiata	19.00
Wok veggie met zoetzure saus	20.00
Linguini met champignons en cashewnoten afgewerkt met basilicum	20.00
Vegan penne met pesto en boschampignons	21.00
Slaatje geitenkaas	20.00

## Hoofdgerechten met vlees

Steak Filet Mignon "Haspengouw Beef" +- 230 gr	24.00
Premium Steak De Koekoek Black Agnus +- 300 gr	26.00
Entrecôte "Haspengouw Beef" +- 400 gr	28.00
Dunne Lende Black Agnus +/- 300 gr	30.00
Ossenhaas BBW +- 230 gr	32.00
Côte à l'os Ierse Black Agnus 2p +- 1200 gr	pp 32.00
Tomahawk Ierse Black Angus 2p +- 1100 gr	pp 37.00
Cowboy steak Ierse Black Angus +/- 500 gr enkel bleu of saignant	36.00
Rib Eye +- 350 gram	32.00
Huisgemaakte steak tartaar	23.00
Kipbrochette	22.00
Lamskoteletjes met gratin Dauphinois, mosterdsaus & seizoensgroenten	35.00
Gemarineerde ribbetjes	21.00
Huisgemaakte balletjes in tomatensaus	20.00
Huisgemaakte vol-au-vent	22.00
Varkenswangetjes met Kriek Boon & Rodenbach	23.00
<i>Al onze vleesgerechten worden geserveerd met verse frietjes/kroketten/puree</i>	
<i>Saus naar keuze: peperroom, archiduc, béarnaise &amp; choron</i>	3.80
<i>Vleessaus</i>	2.20
<i>Supplement verse frietjes/kroketten/puree</i>	3.00

## Hoofdgerechten met vis

Gegratineerd vispannetje met aardappelpuree, kabeljauw, zalm & vis van de dag	26.00
---	-------

Vis van de dag op wijze van de chef	26.00
Op vel gebakken zalm met dijonaïsesaus & seizoensgroenten	25.00
Scampi Black tiger met lookboter 9st	26.00
Scampi Black tiger met curry & appelschijfjes 9st	26.00
Scampi Black tiger De Koekoek 9st <i>Licht pikant</i>	26.00

## Voor de allerkleinsten tot 12 jaar

Fish sticks met tartaarsaus & frietjes	15.00
Kippenreepjes met appelmoes & frietjes	15.00
Balletjes (1st) in tomatensaus & frietjes	11.00
Balletjes (2st) in tomatensaus & frietjes	15.00
Ribbetjes & frietjes	17.00
Steak met frietjes	19.00

## Pasta's

Lasagne Bolognaise	19.00
Penne Arrabiata	19.00
Linguini Carbonara	19.00
<i>Supplement kaas</i>	1.50

## Pannenkoeken

verkrijgbaar tussen 14u30 & 17u00

Pannenkoeken met suiker	6.00
Pannenkoeken met vanille ijs	8.00
Pannenkoeken Mikado	8.00
Pannenkoeken Mikado & banaan	9.00
<i>Supplement slagroom</i>	1.50
<i>Supplement chocoladesaus</i>	2.00

# Ijsjes

Vanille	8.00
Dame blanche	9.00
Bresilienne	9.00
Advocaat	11.00
Banana split	10.00
Kinderijsje 1 bol	5.00
Kinderijsje 2 bollen	6.50
<i>Supplement slagroom</i>	1.5

## Nagerechten

Huisgemaakte tiramisu	8.00
Huisgemaakte chocolademousse	8.00
Huisgemaakte crème brûlée	8.00
Warm appeltaartje met speculoosijs	9.00
Coupe Colonel	7.50
Café Glacé Classic	8.00
Café Glacé De Koekoek met <i>Amaretto</i>	9.00