



Frans van de Schoot maakt deel uit van Cafetariabedrijven Lepoutre BV

Koffie	2,60	Hertog Jan Pilsener	3,50	Irish Coffee met Ierse Whisky	5,75
Espresso	2,60	Hertog Jan Weizener	4,00	French Coffee met Grand Marnier	5,75
Cappuccino	3,25	Hertog Jan 0,00 %	3,25		
Latte macchiato	3,35				
Thee	2,50	Affligem Blond	3,75	Bessen jenever	3,25
Hot chocolate	3,25	Affligem Dubbel	4,25	Jonge jenever	3,25
met slagroom	3,75	Trippel Karmeliet	4,75	Vieux	3,25
		Liefmans Fruitbier	4,25	Jägermeister	3,25
Ranja	2,00	Hoegaarden Witbier	4,25		
Glas melk/karnemelk	2,25				
Chocomel / Fristi	3,00	Amstel Radler 0,00%	3,25	Amaretto	4,00
Verse jus d'orange	4,50	Corona	4,75	Grand Marnier	4,00
Flesje jus d'orange/appelsap	2,95			Tia Maria	4,00
		Glas witte wijn pinot grigio	4,00		
Coca cola – zero	2,75	Glas witte wijn zoet	4,00		
Fanta cassis	2,75	Glas rode wijn merlot	4,00	Rum	4,00
Fanta sinas	2,75	Glas rose wijn	4,00	Wodka	4,00
Bitter lemon	2,75	Fles wit/rood/rose	19,50	Whisky	4,00
Tonic	2,75			Port rood	4,00
Sprite	2,75	Chaudfontaine blw/rd	2,75		
IJsthee Fuze	2,75	Chaudfontaine blw/rd ½ltr	4,50	Martini wit	4,00
Groene ijsthee Fuze	2,75	Glas kraanwater	1,00		

DRANKEN

Koude voorgerechten

Stokbrood met kruidenboter en knoflooksaus	3,95
Zalmcocktail van rode zalm met toast	7,95
Garnalencocktail van Noorse garnalen met toast	7,95
Carpaccio, dun gesneden ribeye met parmezaanse kaas en crumble, geserveerd met pesto of truffelmayonaise	10,50
Gerookte zalm op toast	9,50
Serranoham met (water)meloen, lekker fris	8,50
Salade caprese (vegetarisch), met tomaat, mozzarella, pesto en krokante crumble	7,50

Soepen

Hollandse tomatensoep	4,75
Verse groentesoep	4,75
Heldere kippensoep	4,75
Volle romige champignonsoep	4,75
Franse uiensoep	4,75
Hexensoep	4,75
Huisgemaakte erwtensoep (seizoen)	5,25

Warme voorgerechten

Gebakken champignons met ham en ui op toast	7,25
Gefrituurde inktvisringetjes met knoflooksaus	7,25
Mosselpannetje, gebakken mosselen in tuinkruidenboter	7,25
Gamba's uit de oven, geflambeerde gepelde gamba's met tomaat en vleugje peper in knoflookboter	8,75

VOORGERECHTEN

Visgerechten

Gamba's, 7 stuks, heerlijk gemarineerd en reeds gedeeltelijk voor u gepeld. Geserveerd met knoflooksaus	16,50
Zalmfilet, lekkerste stukje van de zalm geserveerd met een frisse dillesaus	16,75
Scholfilet, gebakken in de boter en vergezeld van een romige remouladesaus	16,50
Kabeljauw Parisienne, moot kabeljauw met gebakken champignons en ui, vergezeld van een krachtige Parijse saus	19,50
Slibtongetjes, drie slibtongetjes heerlijk gebakken in de pan en vergezeld van romige remouladesaus (indien op voorraad)	19,50

Klassiekers

Hamburgerschotel XXL, sesambroodje met 100% scharrel rundvlees van de Hereford koe, ui en tomatensalsa	13,25
Idem met bacon en cheddar kaas	14,25
Idem met truffelmayonaise en padano kaas	14,75
Halve haan, lekker mals kippetje uit de oven	14,25
Shoarmaschotel, broodje shoarma geserveerd met sambal- en knoflooksaus	14,00
Schnitzel, grote varkensschnitzel (250 gr). Standaard gebakken in de pan, maar uit de frituur kan natuurlijk ook.	16,00
Cordon bleu, gepaneerd varkensvlees, smakelijk gevuld met ham en kaas	16,50

Pannetjesfestival (gerechten geserveerd in een pannetje)

Kippenlevertjes, gebakken met spek, champignons en ui, afgeblust met Madeira	14,25
Oosterse kip, malse stukjes gebakken kipfilet in een heerlijke zoete Oosterse saus met vruchtjes	16,25
Saté speciaal, gemarineerde stukjes varkenshaas gebakken met champignons en ui in huisgemaakte Oosterse sambalsaus	16,50
Kip piri piri, met piri piri kruiden gemarineerde stukjes kipfilet gewokt met champignons en rode ui geserveerd met piri piri saus	16,50
Potpourri, stukjes varkenshaas gebakken met champignons, paprika en ui in een huisgemaakt champignonroomsaus	17,50
Pannetje Trio stukjes kipfilet, varkenshaas en ossenhaas in heerlijke champignonroomsaus	18,75
Biefstukpuntjes in stroganoff- of pepersaus, eenvoudig, maar zo lekker	19,50

Sauzen peper-, stroganoff- of champignonroomsaus, portie gebakken champignons en/of ui	3,50
--	------

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frietjes en u kunt gebruik maken van de saladebar.

Om verspilling te voorkomen serveren wij alleen op verzoek gebakken aardappelen en warme groente bij de hoofdgerechten.

Op verzoek is het ook mogelijk om rijst geserveerd te krijgen.

HOOFDGERECHTEN

Menu v.d. Schoot

Soep naar keuze

Wiener schnitzel

(met saus naar keuze)

of

Potpourri

(gesneden varkenshaas met champignons, ui en paprika in een roomsaus)

of

Zalmfilet

met dillesaus

hoofdgerecht wordt geserveerd met friet, gebakken aardappelen, salade en mayonaise

Sorbet

23,95 p.p.



Frans van de Schoot maakt deel uit van Cafetariabedrijven Lepoutre BV

Specialiteiten van het huis

Saté v/d haas, uit eigen keuken. Drie stukjes met malse stukjes varkenshaas gebakken op de bakplaat met smaakvolle pindasaus	15,25
Kipsaté, uit eigen keuken, Drie stukjes met malse stukjes kipfilet gebakken op de bakplaat met smaakvolle pindasaus	15,25
Mixed grill, stukjes in de pan gegrilde biefstuk, kipfilet en varkenshaas geserveerd met warme peper- en Stroganoffsaus	20,50
Spare-ribs, huisgemaarinerde sweet chili ribjes uit de oven. Om jouw vingers bij af te likken.	17,50
Portie ribkes ± 650 gram niet meer weg te denken van de kaart	17,00
Portie hete ribkes ± 650 gram al ruim 30 jaar ons hete succesnummer	17,50
Boer'n kipschnitzel, krokant gebakken kipschnitzel geserveerd op een bedje van gebakken spek, paprika, ui en champignons	17,50
Biefstuk van de haas, beste stukje van de koe, naar wens rood, medium of doorbakken	20,50

Vegetarisch

Quorn speciaal, stukjes quorn gebakken met champignons en ui in een pittige sambalsaus	15,25
Quorn tropical, stukjes quorn gebakken met vruchtjes in huisgemaakte zoete Oosterse saus	15,25
Avocado-burger, met sla, tomaat en curry-mango saus	14,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frietjes en u kunt gebruik maken van de saladebar.

Om verspilling te voorkomen serveren wij alleen op verzoek gebakken aardappelen en warme groente bij de hoofdgerechten.

Op verzoek is het ook mogelijk om rijst geserveerd te krijgen.

Rijst- en pastagerechten

Rijst met goulash en doperwten, ouderwets en goed gevuld	12,75
Portie bami of nasi, uit eigen keuken, geserveerd met stukje saté van de haas, gebakken ei, ham, zuren en kroepoek	14,00
Macaroni met ham, kaas en slagarnituur	12,75

Maaltijdsalades

Kipsalade, diverse slasoorten, tomaat, ui, komkommer ei en stukjes gerookte kipfilet	11,75
Tonijnsalade, diverse slasoorten, tomaat, ui, komkommer, ei en stukjes tonijn	12,00
Carpacciosalade, diverse slasoorten, tomaat, ui, komkommer, ei, carpaccio van ribeye met parmezaanse kaas, crumble en naar keuze pesto of truffelmayonaise	13,25

Smulbox voor onze kleine gasten

Warme poffertjes met poedersuiker, pinoccio ijsje en een verrassing	7,50
Frietjes met naar keuze frikandel, 4 bitterballen of 4 kipnuggets met pinoccio ijsje en verrassing	7,50

HOOFDGERECHTEN



Frans van de Schoot maakt deel uit van Cafetariabedrijven Lepoutre BV

Smulfestijn

Op veler verzoek nu het gehele jaar door verkrijgbaar.

Vooraf een soep naar keuze.

Heerlijk huisgemarineerde spare ribs uit de oven

Gecombineerd met krokante kippen vleugeltjes. Onbeperkt kluiven.

Geserveerd met friet, gebakken aardappeltjes en salade.

20,50 p.p.

Onbeperkt spare ribs

Iedere maandag, dinsdag en woensdag

Met friet, gebakken aardappelen en salade

14,95 p.p.

Hexengrillen

Hexensoep met stokbrood en kruidenboter

Onbeperkt grillen met diverse soorten vlees

(varkenshaas, kipfilet, hamburger, biefstuk, cevapcici worstjes

in een echt hexenpannetje.

Inclusief friet, salade en sausjes

16,95 p.p. (min. 2 personen)

Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden, ook voor grote groepen.

Reserveren gewenst!

Onze keuken is iedere dag geopend van 12.00 – 21.00 uur

Informeer ook eens naar onze mogelijkheden voor catering aan huis.

Wij wensen u alvast een smakelijk eten!

BUITEN DE KAART