

# TAPAS TO SHARE

## Boudin Blanc

“Dierendonck”  
*Truffelmayo / Pekel ui*

- 16 -

## Home Made Chicken Finger

*Currydip / BBQ saus*

- 14 -

## Gefrituurde Nobashigarnaal

*Chilisausje*

- 14 -

## Ouderwetse Bloedworst

*Butternut / Mosterdzaad /  
Peperkoek*

- 15 -

## Zalm “Kōjin”

*Tatziki / Tapasbrood*

- 22 -

## Stoofvlees / Friet 2.0

*Pommes pont neuf / Kroket  
varken / Truffel / Parmezaan*

- 20 -

## Pata Negra

*Arbequina / Brood*

- 25 -

*Om de mensen van de ontbijten met dezelfde glimlach te verwelkomen,  
sluiten we graag af om 23u30. Dank u, team Herenhuis*

1 Tafel = 1 rekening



 Herenhuis - password: 123454321

# STARTERS

---

## Rundscarpaccio

*Parmezaan / Roquette / Hazelnoot*

- 17 -

## Coquilles

*Ponzu / Aardpeer / Hazelnoot*

- 18 -

## Karnemelkstampers

*Gepocheerd ei / Crumble beurre noisette*

- 16 -

## Karnemelkstampers

*Gepocheerd ei / Crumble beurre noisette / Grijs garnalen*

- 20 -

## Garnaalkroket

*Slaatje / Gefruite peterselie*

- 18 -

## Ganzenlever

*Huisgemaakte Terrine / Peer / Dadel / Toast*

- 24 -



# MAINS

## Zeetong

*Champignons / Slaatje /  
Verse friet*

- 38 -

## Filet pur

*Saus naar keuze / Slaatje /  
Verse friet*

- 36 -

## Cote à l'os (min. 2 pers)

*Saus naar keuze / Slaatje /  
Verse friet*

- 33 -

## Karnemelkstampers

*Gepocheerd ei / Crumble beurre  
noisette / Grijze garnalen*

- 29 -

## Pulpo

*Sobrasada / Risotto / Puntpaprika /  
Gremolata*

- 39 -

## Fish & Chips 2.0

*Kabeljauw / Little gem /  
Pommes neuf / Tartaar*

- 35 -

## Kraaibiefstuk

*Shiitake / Oosterse Rundstartaar /  
Tempura pijpajuin / Verse friet*

- 35 -



# SALADS

## Garnaalkroket (3st.)

*Salade / Balsamicohoning /*

*Verse Friet*

- 29 -

## Geitenkaas

*Salade / Spekreepjes /*

*Hazelnoot / Verse Friet*

- 27 -

# VEGI'S

## Geitenkaas

*Salade / Granaatappel / Hazelnoot / Verse Friet*

- 26 -

## Karnemelkstampers

*Gepocheerd ei / Crumble beurre noisette*

- 25 -



# SWEETS

## Vanille ijs

*Chocoladesaus / Crumble / Slagroom*

- 10 -

## Chocolade ijs

*Chocoladesaus / Crumble / Slagroom*

- 10 -

## Crème Brûlée

*Vanille madagascar*

- 10 -

## Fried Bun / Café Glacé / Nostalgie

*Hazelnoot / Vanille ijs / Dulce de leche*

- 15 -

## Chocolade

*Moelleux / Vanille ijs*

- 13 -

## Espresso Martini

*Koffie / Vodka*

- 13 -

## Escremeo Martini

*Koffie / Roomlikeur*

- 15 -

After Dinner  
Cocktails



# KIDS

Kaaskroket (2st.)

*Appelmoes / Friet*

- 15 -

Frikandel (2st.)

*Appelmoes / Friet*

- 12 -

Garnaalkroket (2st.)

*Appelmoes / Friet*

- 20 -

Gepaneerde kipreepjes

*Appelmoes / Friet*

- 15 -



# HERENHUIS SPECIALS

Created by Hannes Desmedt

## Buddy spritz

*Verleidelijke spritz op basis van vlierbloesem en Pisco.*

- 12 -

## Picon van het huis

- 9 -

## Pineapple Stormy

*Een pittige rum cocktail met ginger beer & gegrilde ananas.*

- 12 -



## Yusibar

*Verrassend verfrissende cocktail, met een licht zoete toets.*

- 12 -



## Negroni Herenhuis

*Bitterzoete Italiaanse geïnspireerde aperitivo met een kruidige toets.*

- 12 -

## Coconut & Rum Swizzle

*Tropische verfrissing met smaken van limoen, Jackdaw Cave Rum en kokos*

- 15 -

## Reverse Ballerina

*Luchtige cosmopolitan cocktail op basis van Belgische Mary White vodka.*

- 13 -

## Happy Tiger

*Gelukmakende en frisse gin cocktail boordevol citrus.*

- 14 -



# HERENHUIS SPECIALS

Created by Hannes Desmedt

## Le chauffeur 0%

*Een licht spicy alcoholvrije cocktail met citroengras en chili peper.*

- 10 -

## Barbapappa 0%

*Fruitige cocktail op basis van Belgische rabarber en een likje framboos.*

- 10 -

## Strykk à pose 0%

*De alcoholvrije versie van een karaktervolle Dark 'n Stormy cocktail.*

- 12 -

## Maple tree 0%

*Onze kruidige mocktail met diepe smaken van ahorn en specerijen.*

- 12 -

## “No”groni 0%

*De alcoholvrije versie van de bitterzoete Italiaanse Negroni cocktail.*

- 11 -





# GIN

Blind tiger imperial secrets - <i>kruidig</i>	12
Mom gin - <i>zoet</i>	11
Nordes - <i>citrus</i>	11
Crazy monday - <i>floraal</i>	10

## APERERO:



Cava 'vinya pau' reserva brut	7.5	30
Champagne Haton	12	60
Pineau de charentes	6	
Witte / rode porto	7	
Rode porto (Silva Reis 10 Y)	9	
Sherry	7	
Aperol spritz	9	
Campari orange	10	
Campari tonic	10	
Limoncello tonic	10	
Ricard	8	
Cuba libre (Bacardi Reserva - 4 añejo)	10	
Pirate's Rum & Cola (Jackdaw Cave Spiced Rum)	12	
Whisky cola (William Lawson's)	10	
Midi aperitifs - tonic classic	10	
Buloo (0%) - 330 ml	12	

*Elegant parelend alcoholvrij bubbels, fris en fruitig.*



# BEER SPECIALS

---

Obuz speciaal blond - <i>witbier</i> (5.8%)	4
Jean - pierre (7%)	5
Martha Brown Eyes (12%)	5
Martha Sexy Blond (8%)	5
Martha Guilty Rouge (8%)	5
Paix Dieu - <i>gebrouwen bij volle maan</i> (10%)	6
Fourchette (7,5%)	6

## BEERS

---

Stella Artois (5.2%)	3
Duvel (8.5%)	5
Omer (8%)	5
Orval (6.2%)	6.5
Stella Artois NA (0%)	3



# SOFT DRINKS

---

Coca cola (200 ml)	2.5
Coca cola zero (200 ml)	2.5
Sinaas en pompelmoes limonade (275 ml)	4
Vlierbloesem limonade (275 ml)	4
Rabarber limonade (275 ml)	4
Indian Tonic (200 ml)	3
Mallorcan tonic (200 ml)	3
Sicilian lemon tonic (200 ml)	3
Lipton Ice tea (200 ml)	3
Vers geperst fruitsap	6
BRU 1/2 liter	5
Natuurlijk licht bruisend	
Niet - bruisend	
BRU 1 liter	9
Natuurlijk licht bruisend	
Niet - bruisend	



# SPIRITS (5 CL)

Whisky William Lawson's	7
Whiskey Jack Daniel's	9
Whisky Tomintoul 10 Y	10
Calvados Père Magloire VS	7
Rum "Don Papa" 7 Y	10
Cognac Baron Otard VS	7
Cointreau	7
Baileys	7
Five farms Irish cream	10
Amaretto	7
Grand marnier - Cordon Rouge -	7
Hierbas Ibencas (Ibiza)	7
Limoncello	7

# STRONG COFFEES

Irish koffie (whisky)	10
Italian koffie (amaretto)	10
Normandische koffie (calvados)	10
French koffie (cognac)	10
Sevilla koffie (cointreau)	10
Marissimo koffie (grand marnier)	10
Hasseltse koffie (jenever)	10
Baileys koffie (baileys)	10



# THEE & INFUSIONS

Selected by Ann Vansteenkiste

## Groene thee:

- Tie Guan Yin (groene oolong) 4  
*Lentefris, vederlicht, fijne witte bloemengeur en smaak.*
- Maghrebijnse muntthee 4  
*Gunpowder met gedroogde munt en oranjebloesems.*
- Mojito 4  
*Zachte thee met gedroogde munt en Cubaanse limoen.*

## Zwarte thee:

- Earl grey 4  
*Gearomatiseerde thee met bergamot citroen uit Italië.*

## Kruideninfusies:

- After dinner 4  
*Ideale kruideninfusie om te nuttigen na de maaltijd.*
- Coup de fleurs 4  
*Florale & licht zoete infusie met liefde gebrouwen.*
- Kamillemix 4  
*Florale infusie met maagkalmerende kamillebloesems.*
- La vie en rose 4  
*Fris & fruitige infusie boordevol bessen en vitamines.*
- Wilde weide 4  
*Verzameling bloesems & kruiden geplukt in West - Vlaamse weiden.*



# COFFEES

---

Lungo	3
Espresso	3
Doppio - dubbele espresso	4
Deca lungo	3.5
Cappuccino Italia (melkschuim)	4
Cappuccino op z'n Vlaams	4.5
Latte Macchiato	4.5
Latte Macchiato caramel	5
Koffie verkeerd	4.5

## *AFTER DINNER* COCKTAILS

---

Espresso Martini	13
<i>Smaakmakende cocktail op basis van koffie en vodka.</i>	
Escremeo Martini	15
<i>Classy cocktail op basis van koffie en roomlikeur.</i>	

