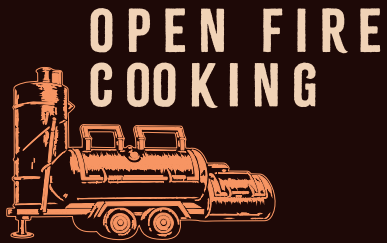


DINER



OPEN FIRE COOKING

Geserveerd met sweet corn, gepofte tomaatjes en gepofte aardappel met huisgemaakte kruidenboter, pepersaus, champignonsaus of chimichurri



COWBOY STEAK 250G 34

Entrecôte van Belgische witblauw runderen



LADY STEAK 150G 26

Mager rundvlees zonder vet van Belgische witblauw runderen



BUIKSPEK 22

Traag gegaard, 20 uur op 85 graden
Oosters gelakt



HUISGEMAAKTE IBERICO SPARERIBS 27.5

BBQ-saus

REÛNIE MIXED MEAT

VANAF 2 PERSONEN



Keuze uit drie of vier stuks vlees

Buikspek, rundsteak en twee lamsspiesen 32

Buikspek, rundsteak, twee lamsspiesen en spareribs 40



LAUWWARME ZALM

Met zeegroente, tomaat, gepekelde venkel en cashewnoot

ONZE KLASSIEKES

GESERVEERD MET FRIET EN KOPGARNITUUR

SATÉ VAN DE HAAS

Twee of drie spiesen met satésaus, kroepoek, atjar

2 STUKS 22

3 STUKS 26

HALVE HAAN VAN HET SPIT 20.5

Keuze uit: pepersaus, champignonsaus of chimichurri

VEGGIE SPECIAL 20

Wisselend vegetarisch gerecht naar inspiratie van de chef

CLASSIC BURGER 19.75

Ø (VEGA OPTIE)

100% rundvlees, sla, tomaat, augurk, gebakken ui, bacon, huisgemaakte burgersaus en cheddar

DE REÛNIE BURGER 20.75

Ø (VEGA OPTIE)

100% rundvlees, sla, tomaat, augurk, gebakken ui, bacon, truffelmayonaise en Parmezaan



SUPPLEMENTEN

FRIET	4
GEPOFTE AARDAPPEL	4.5
ZOETE AARDAPPEL FRIET	5.5
REÛNIE GRAS <small>Benieuwd? Vraag onze bediening naar uitleg!</small>	5
GEGRILDE GROENTEN	4.5



de reünie

lunch • bits & bites • open fire cooking

MENU KAART

Om onze service vlot te houden, werken wij met één rekening per tafel

Onze allergenenkaart is verkrijgbaar bij onze bediening

LUNCH

BESTELLEN
TOT 16:00



BOURGONDISCH BROOD LICHT/BRUIN OF BRIOCHE +2

CARPACCIO

15

Truffelmayonaise, rucola, zongedroogde tomaat, gedroogde olijf en Parmezaan

BRIETASTISCH

14.5

Bacon, rucola, walnoot, tomaat, komkommer, abrikoos, gekarameliseerde appel, honing en balsamico creme

GRILL & CREAM

15

Gegrilde groenten met burrata, rucola en groene pesto

TRIO BAO BUNS

15

Kip, lauwwarme zalm en Thai red curry roomkaas met komkommer, tomaat en bosui

PITA GRILLED CHICKEN

16

Sla, tomaat, komkommer, witte kool, huisgemaakte alioli met gerookte paprikapoeder

SOEPEN

GESERVEERD MET BROOD EN ROOMBOTER

DAGSOEP

GEGRATINEERDE UIENSOEP

Klein 7

Groot 9



WARME LUNCH

TWAALFUURTJE

18

Soep naar keuze, twee sneden brood waarvan één snede met Oma Bobs kroket en mosterd of garnalenkroket van 't Werftje en citroenmayonaise (+5,00) en één snede met brie of carpaccio

CROQUE MONSIEUR

12.5

Gegratineerd bourgondisch brood met ham en kaas en kopgarnituur

OMA BOBS KROKETTEN

12.5

Twee Oma Bobs kroketten met mosterd en kopgarnituur
Keuze uit: brood of friet

GARNALENKROKETTEN UIT ZEEBRUGGE

22.5

Twee garnalenkroketten uit Zeebrugge met citroenmayonaise en kopgarnituur
Keuze uit: brood of friet

KIPPENRAGOUT

15

Pasteibakje, friet en kopgarnituur

HALVE HAAN VAN HET SPIT

20

Met friet en kopgarnituur
Keuze uit: pepersaus, champignonsaus of chimichurri

SALADES

GESERVEERD MET BROOD EN ROOMBOTER



SALADE CAPRESE

19.5

Burrata, tomaat, rode ui, komkommer met groene pesto

SALADE DUO ZALM/SCAMPI

21

Lauwwarme zalm, scampi's, gemarineerde ui, gepofte tomaatjes, komkommer, zeegroente en wasabikrokantje met bijpassende dressing

BITS & BITES

BESTELLEN
VANAF 12:00

MEDITERAANS PLATEAU

22.5

Serranoham, scampi's, arrosticini van lam en gegrilde watermeloen

TXOGITXU CECINA

21

Spaanse delicatessie van luchtgedroogd rundvlees met een intense, licht rokerige smaak

IBERICO SPARERIBS

19.5

Zes huisgemaakte iberico spareribs

GARNALENKROKETTEN

19.5

Twee garnalenkroketten uit Zeebrugge met gefrituurde peterselie en citroen

ARROSTICINI VAN LAM

6 STUKS 9.9
12 STUKS 19.8
18 STUKS 29.7

SCAMPI'S

17.50

Gegaard in chili, knoflook, mango en peterselie

TELEURKE VÈT GEZELLIG

8 STUKS 8.5
16 STUKS 17

OMA BOBS BITTERBALLEN

6 STUKS 8
12 STUKS 16

DIP PLATTER

10

Twee dips van roomkaas met Thai red curry en groene pesto met toast

SERRANOHAM

13.5

Met in bruine rum gemarineerde, gegrilde watermeloen

CORN BITES

11

Knapperige baby corn bites met sweet chili saus

REÛNIEGRAS

9.5

Geserveerd met witte kool, gegrilde kip en alioli

Benieuwd? Vraag onze bediening naar uitleg!

CHURROS

8.5

Met huisgemaakte chocoladesaus

PIMIENTOS DE PADRÓN

7

Gegrilde groene pepers van de chef

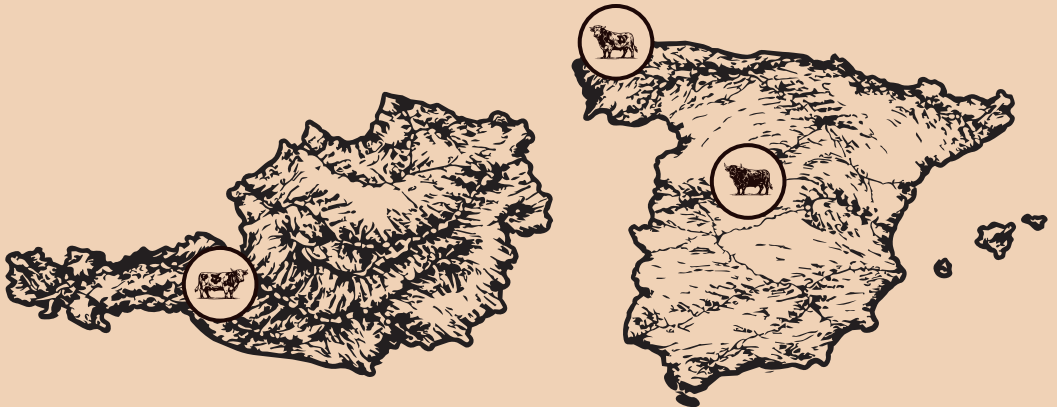


de reünie

lunch • bits & bites • open fire cooking

EXCLUSIEVE ENTRECÔTE

Geserveerd met sweet corn, gepofte tomaatjes en gepofte aardappel, gegrilde groenten +4,50 met huisgemaakte kruidenboter, pepersaus, champignonsaus of chimichurri



**SIMMENTAL OOSTENRIJK** 350 GR

53,00

Het Simmentaler rund, oorspronkelijk afkomstig uit de Simmental-vallei in Zwitserland, wordt ook in Oostenrijk gekweekt, maar behoudt zijn karakteristieke naam. Dit rund met lichtgele tot roodbruine vlekken op een witte vacht wordt gehouden voor de melk- en vleesproductie. Ze leven voornamelijk van gras en kruiden die ze op de bergheellingen vinden. Door deze voeding, en door de rust in de omgeving is het vlees mooi met vet dooraderd en is het zacht van smaak.

**AVILEÑA NEGRA IBERICA SPANJE** 350 GR

48,50

Avileña negra iberica is een authentieke Spaanse bergkoe die in de zomer graast op enkele bergketens in midden-Spanje namelijk; la sierra de gredos, sierra de la paramera, la serrota, sierra de villafranca en sierra de ávila. Net voor de winter verhuizen de dieren naar het lager gelegen extramadura of zelfs Andalusië. Het zijn 100% gras-gevoederde runderen. De zwarte avileña koeien gaan immers nooit op stal. Indien de weersomstandigheden het vereisen kan er uitzonderlijk hooi bijgevoerd worden. Dit resulteert in een prachtige kwaliteit aan vlees dat door menig vleesliefhebber gesmaakt kan worden!

**TXOGITXU BASKENLAND SPANJE** 350 GR

59,00

Txogitxu-rundsvlees komt van zorgvuldig geselecteerde, oudere grasgevoerde koeien uit Spanje en Europa. Al decennialang worden de beste rassen uitgekozen voor hun unieke smaak, diepe marmering en boterzachte textuur. Dit exclusieve vlees staat bekend om zijn intense aroma en culinaire topkwaliteit. Perfect voor liefhebbers van premium steaks en authentieke gastronomie. Proef de rijke traditie en ambacht van txogitxu!