

# *Het Landerhuys*

GRAND CAFÉ

*vraag naar onze kadobon*

KAMPWEG 65  
B-3582 STAL-KOERSEL  
T 011/28 31 00  
WWW.LANDERHUYS.BE  
INFO@LANDERHUYS.BE

DO. - VR. - ZAT OPEN VAN 11U30 - 23U  
ZONDAG VAN 8U30 - 23U  
KEUKEN OPEN VAN 11U30 - 21U  
MA - DI - WOE GESLOTEN  
VRAAG NAAR ONZE KADOBON

## Bieren van de ton

Cristal Alken	€2.70
Grimbergen Blond	€4.10
Grimbergen Dubbel	€4.10
Hapkin	€4.10

## Bieren van de fles

Duvel	€4.30
Cornet	€4.30
Karmeliet	€4.30
La Chouffe	€3.90
Kriek Lambic	€2.80
St Feuillien Grand Cru	9,5% €4.30
Omer	€4.30

## Alcoholvrije bieren

Maes	€2.60
Affligem Blond	33cl €3.80
Force Majeure Tripel	33cl €4.20

## 100% Streekbieren

Koolputter goud	9.1%	€4.20
Koolputter zwart	10%	€4.20
Remise dubbel	7%	€4.20
Remise Tripel	8.5%	€4.20
De Soldaat	9%	€4.20

## Belgische trappistenbieren

Chimay Tripel	8%	€4.30
<i>(Blond, fruitig, muskaat- of rozijnachtige toets)</i>		
Chimay Blauw	9%	€4.60
<i>(Donker, vrij droog, met een vleugje caramel)</i>		
Westmalle Tripel	9.5%	€4.50
<i>(Blond, een bittere toets, gedragen door het fruitaroma, heel veel finesse en elegantie)</i>		
Orval	6.2%	€4.30
<i>(Amberkleurig, kruidig aroma met hopbittere toetsen en een klein zuurtje)</i>		
Westmalle dubbel	7%	€4.40

## Verse vruchtensappen

Sinaasappelsap	€5.50
----------------	-------

## Vruchtensappen

Looza Sinaasappel	€2.80
Looza Appel	€2.80
Looza Appel-kers	€2.80

## Aperitieven

Aperitief 'Landerhuys'	€7.60
Crodino (alcoholvrij)	€5.90
Martini wit / rood / Fiero	€5.70
Campari	€5.90
Porto wit / rood	€5.70
Kirr	€6.20
Kirr Royal	€8.00
Pineau des Charentes	€5.90
Sherry dry	€5.90
Safari	€6.20
Passoa	€6.20
Aperol Spritz	€7.60

## Cava

Cava Pere Ventura glas rosé	€6.50
Cava Pere Ventura rosé 75cl	€28.00
Cava Pere Ventura glas	€6.50
Cava Pere Ventura 75 cl	€28.00

## Champagne

Veuve Clicquot Brut	€65.00
Piper Heidsieck demi-sec	€51.00

## Cognac

Bisquit	€8.20
Courvoisier V.S.	€9.50
Remy Martin V.S.O.P	€10.70
Martell V.S.O.P	€10.70
Calvados	€7.60

## Whiskey

William Lawson's Blended	€6.70
Jack Daniels Tennessee Whiskey	€8.00
Jameson Irish Whiskey	€7.70

## Drinks

Vodka	€7.00
Grand Marnier	€7.00
Cointreau	€7.00
Sambuca	€7.00
Kampweg Gin - Fever Tree tonic	€13.60
<i>(Premium dry gin, exclusief gebrouwen voor Het Landerhuys. Hier verkrijgbaar in flessen van 70 cl)</i>	
Bacardi Rum	€7.00
Huisbereide limoncello	€6.30
Amaretto	€7.00
Baileys	€7.00
Ricard	€6.50
Mojito	€8.70



HIER TE KOOP  
ORIGINAL LANDERHUY'S KAMPWEG GIN



Citroen & gember (35cl)	4.70€
Mojito limo (35cl)	4.70€
Orange (35cl)	4.70€
Pink Lady (35cl)	4.70€

Onze 100 % huisbereide limonade is (h)eerlijk en biologisch. De ingrediënten: vers geperst sap, zuiver mineraalwater en een beetje biologische rietsuiker.

## Warme dranken

Om u de beste kwaliteit te garanderen, wordt onze koffie traditioneel bereid op een exclusief en handgemaakt La Marzocco espressomachine.

Espresso	€2.80
Rombouts Royal, mengeling van de beste Braziliaanse en Midden-Amerikaanse arabica's.	
Décafiné	€2.80
Mokkatasje	€2.80
Koffie verkeerd	€2.90
Latte Macchiato	€3.20
Latte speculaas	€3.40
Latte caramel	€3.40
Latte hazelnoot	€3.40
Italiaanse Cappuccino	€3.20
Hasselt Kafe	€4.30
Koffie van 't huis (Frangelico)	€4.30
Haspengouw koffie (wild coffee liquor 22)	€4.30
Kippekkoffie (advokaat en slagroom)	€4.30
Irish Coffee (Whisky)	€7.60
Italian Coffee (Amaretto)	€7.60
French coffee (Cognac)	€7.70
Paris Coffee (Grand Marnier)	€7.60
Thee (vraag naar onze diverse soorten)	€2.80
Kannetje verse muntthee	€4.90
Warme choco	€2.80

## Frisdranken

Bru plat	€2.70
Bru bruus	€2.70
Pepsi	€2.70
Pepsi Max	€2.70
Mirinda	€2.70
7Up	€2.70
Lipton Ice tea Sparkling	€2.70
Lipton Ice tea Sparkling Zero	€2.70
Lipton Ice tea Green	€2.70
Tönisteiner Orange	€2.90
Tönisteiner Citroen	€2.80
Tönisteiner Naranja	€3.00
Tönisteiner Vruchtenkorf	€3.00
Schweppes Indian Tonic	€2.80
Schweppes Agrum	€2.80
Gini	€2.80
Canada Dry	€2.80

## Pannenkoeken (tot 17.00 uur)

Pannenkoek met suiker	€6.20
Pannenkoek met siroop	€6.20
Pannenkoek met huisbereide confituur	€6.20
Pannenkoek met Nutella	€6.20
Pannenkoek met ijs	€9.20
Pannenkoek mikado (ijs en chocoladesaus)	€10.50
Pannenkoek blauwbaard	€11.00

## Ambachtelijk gebak

Warme appeltaart	€6.90
Warme appeltaart met ijs	€7.90
Warme appeltaart met ijs en slagroom	€8.90

## Huisbereide zoetjes

Moelleux van fondant chocolade met hoeve-ijs	€12.60
Ambachtelijke chocomousse met ferrero-ijs	€8.80
Tiramisu	€8.80
Sabayon & speculoos-ijs	€11.90
Crème brûlée "Normandisch"	€8.70
Koffie compleet	€10.50

## Huisbereid ijs

Coupe vanille	€7.00
Coupe dame blanche (vanille-ijs met warme chocoladesaus)	€8.00
Coupe dame noir (chocolade-ijs met warme chocoladesaus)	€8.00
Coupe blauwbaard (vanille-ijs met warme blauwbessen)	€9.30
Coupe brésilienne (vanille- en mokka-ijs met caramel en nootjes)	€8.40
Coupe advocaat (vanille-ijs met advocaat)	€8.40
Coupe no sugar (suikervrij-ijs)	€7.00
Supplement slagroom	€1.50

## Voor de kids

Kinderijs met bekertje Vanille, chocolade of bueno-ijs	€6.00
--	-------

elke zondag

# Ontbijt Royal

Reservatie gewenst

Vanaf 8u30 tot 11u30

€23.70 volwassenen - €11.50 kids

## Om het wachten te verzachten

Tapas van de chef (4p) (diverse originele tapas)	€42.60
Portie bitterballen	€8.00
Huisbereide calamares fritti met tartaar	€10.50
Lookbroodjes	€8.20
Bruschetta van de chef (pesto, mozzarella, tomatenblokjes)	€11.20

## Croques

	Enkel	Dubbel
Croque veggie (tomaat, ui, kaas)	€11.50	€15.00
Croque monsieur	€11.50	€15.00
Croque madame	€12.20	€16.40
Croque Hawaii	€12.20	€16.40
Croque videe	€13.50	€16.90
Croque champignon natuur	€13.90	€17.50
Croque champignonroom	€14.20	€17.70
Croque bolognaise	€12.70	€16.20

## Toasts

	Enkel	Dubbel
Toast cannibal à la minute	€13.50	€15.50
Toast gerookte zalm & Boursin	€15.30	€16.90
Toast champignon natuur	€12.60	€14.20
Toast champignonroom	€12.80	€14.40

## Soepen

Dagsoep	€6.00
Tomatenroomsoep met balletjes	€6.00

## Salades

Slaatje 'Royal' (gerookte zalm, scampi's en spekjes)	€24.90
Slaatje 'Landerhuys' (scampi's, feta en calamares)	€24.80
Haspengouws slaatje (geitenkaas, appel, spek, Luikse siroop)	€24.10
Slaatje 'Italiano' (Parmaham, mozzarella, scampi's)	€24.50
Griekse salade met feta & huisbereide quinoakroketjes	€21.60

## Veggies

	Enkel	Dubbel
Croque veggie (tomaat, ui, kaas)	€11.50	€15.00
Croque veggie champignon	€13.90	€17.50
Croque veggie champignonroom	€14.20	€17.70
Toast champignon natuur	€12.60	€14.20
Toast champignonroom	€12.80	€14.40
Huisbereide kaaskroketten	€15.40	
Vegetarische pasta (pesto, fetta, courgette, pijnboompitjes, lente-ui)	€19.70	
Huisbereide vegetarische lasagne	€17.60	
Wok 'alles uit den hof'	€20.40	
Griekse salade met feta & huisbereide quinoakroketjes	€21.60	

## Landergras

Steak	€27.50
Kipfilet	€26.50
Filet pur	€36.90

Standaardsaus bij deze gerechten is een licht pikante saus.  
Alle andere sauzen zijn ook verkrijgbaar en inbegrepen in de prijs.

## Pasta's

Onderstaande gerechten worden geserveerd met verse pasta naar keuze: penne of linguine.

Pasta 'Landerhuys' (kipreepjes, champignons en spekjes)	€20.50
Vegetarische pasta (pesto, feta, courgette, pijnboompitjes, lente-ui)	€19.70
Pasta van de chef (kipreepjes, scampi's en rode pesto)	€21.60
Pasta scampi lookroom	€24.50
Pasta scampi diabolique	€24.50
Spaghetti	€14.20
Huisbereide lasagne	€17.20
Huisbereide vegetarische lasagne	€17.60

## Wok-tijd

Onderstaande gerechten worden geserveerd met linguine.

Kipreepjes met knapperige groenten	€23.60
Samenspel van kip & scampi's in licht pikante wok	€24.80
Alles uit den hof (vegetarisch)	€20.40
Gewokte scampi's met marktverse groentjes	€25.90

## Voor de kleintjes

Frikandel	€8.70
Huisbereide kippenballetjes in tomatensaus	€10.50
Bitterballen	€8.50
Spaghetti	€9.20
Kipnuggets	€8.70
Kipfilet met appelmoes	€11.50
Spare-rib	€14.10
Videe	€9.50

Aardappelgerechten inbegrepen in de prijs:  
frietten, puree, landergras of kroketjes.

## Oma's keuken

Rundsstoofvlees van Belgisch witblauw	€19.60
Varkenswangetjes met kriekenbier	€20.80
Rundstong in Madeirasaus	€20.60
Videe met een fris slaatje	€19.60

## Scampi's

Scampi's look	€25.90
Scampi's lookroom	€25.90
Scampi's van de chef (spek, prei, sjalot)	€26.50
Wilde scampi's op de grill met huisbereide tartaar en fris slaatje	€26.90
Scampi's 'Diabolique'	€26.50
Scampi's venkel & Pernod	€26.50

# Vrijdag = visdag

Vismenu €17.80 ❖ Visschotel €14.20

## Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas in alle eenvoud	€17.20
Huisbereide garnaalkroketten (1st)	€11.50
Huisbereide garnaalkroketten (2st)	€18.00
Huisbereide kaaskroketten (1st)	€10.20
Huisbereide kaaskroketten (2st)	€15.40
Duo van kaas & garnaalkroketten	€17.50
Scampi's lookboter	€16.90
Scampi's lookroom	€16.90
Kikkerbiljetjes met knoflook	€15.50

Carpaccio van coeur de boeuf - scampi's €17.70

## Visgerechten

Zalmfilet op een bedje van jonge spinazie met hollandaisesaus	€28.80
Gegratineerd vispannetje	€25.50
Zeebanket (kabeljauw, zalm, scampi's en zeebaars)	€29.90
Mixed grill van marktverse vis met patatas brava	€29.90
(zalm, kabeljauw, zeebaars en scampibrochette)	
Zeetong à la meunière (seizoen)	€38.10
Zeetong schiet het meeste kuit van februari tot mei. Daardoor is het visvlees van mindere kwaliteit. Wij laten de zeetong in deze periode dan ook links liggen.	

## Mosselen (seizoen) - 1.5 kg

Wij werken enkel met Zeeuwse mosselen, bodemcultuur, categorie: Goudmerk

Mosselen natuur	€26.90
Mosselen look	€27.30
Mosselen lookroom	€27.90
Mosselen op Provençalse wijze	€27.90
Mosselen met witte wijn	€27.90
Mosselen 'Catalunya'	€31.80
(Zuiderse groenten, salsa brava, wilde scampi's)	

## Vleesgerechten

Steak	€24.90
Filet pur	€33.90

Bovenstaande gerechten zijn ook op gegrilde wijze verkrijgbaar en zijn standaard met warme dagverse groentjes

Kipfilet op de grill	€24.50
Mixed grill (5st) met zuiders slaatje	€28.70
Steak tartaar à la minute met wat werk of door ons bereid	€26.90
Op lage temperatuur gegaarde spareribs	€23.70
Gegrilde steak op Toscaanse wijze (pasta, pesto, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaten)	€26.50
Gegrilde kip op Toscaanse wijze (pasta, pesto, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaten)	€24.90
Gegrilde filet pur op Toscaanse wijze (pasta, pesto, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaten)	€33.90

Al onze gerechten worden geserveerd met verse frieten, ambachtelijke kroketten, puree, gratin van de chef, brood, verse pasta of patatas bravas

## Huisbereide Sausen

Champignonroomsaus	€3.80
Provençalse saus	€3.80
Kruidenboter	€3.80
Peperroomsaus	€3.80
Graanmosterd	€3.80
Stroganoff	€3.80
Gebakken champignons	€4.50
Bearnaisesaus	€4.50
Choron	€4.50

Beste klant,

Al onze prijzen zijn inclusief BTW. Om misverstanden te voorkomen vragen wij u beleefd om slechts één rekening per tafel te hanteren. Wegens onze uitgebreide kaart is het niet mogelijk veranderingen aan te brengen aan onze gerechten.

Alvast bedankt voor uw begrip.  
Het Landerhuys-team

Allergenen informatie: Onze producten kunnen allergenen bevatten zoals: granen - schaaldieren - eieren - vis - aardnoten - soja - melk - noten - selderij - mosterd - sesamzaad - lupine. Mocht u allergisch zijn voor één van deze producten, gelieve het bedienend personeel hiervan te informeren.

# A fine wine

## Huiswijnen

<b>WIT - droog</b> <b>Vindivin</b> <b>Chardonnay</b> Herkomst: Languedoc-Roussillon Druiven: 100% Chardonnay	<b>WIT - zoet</b> <b>Chateau</b> <b>la Croix du Duc</b> Herkomst: Côtes de Bergerac Druiven: 70% Sémillon, 30% Muscadelle	<b>ROOD</b> <b>Postales ventus</b> <b>Cabernet Sauvignon</b> Herkomst: Argentinië Druiven: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec	<b>ROSE</b> <b>Rosé Languedoc</b> Heerlijke rosé! De fantastische kleur onthult in het glas aroma's van frambozen en rijpe bosaardbeien. Soepel en fris in de mond met een zachte finale.
Frisse aanzet met typische, volle Chardonnay finale. Een absolute topper uit de Languedoc!	Verfijnd en fruitig, zeer soepel te degusteren. Mooie heldere lichtgele kleur.	De neus heeft zeer geprononceerde aroma's van rijp fruit en kruiden.	
Glas: €4.40 Karaf: €15.10 Fles: €22.10	Glas: €4.40 Karaf: €15.10 Fles: €22.10	Glas: €4.40 Karaf: €15.10 Fles: €22.10	Glas: €4.40 Karaf: €15.10 Fles: €22.10

suggestie

## Witte Wijnen Colpasso Grillo Sicilia Italië glas €5.50 | fles €27.50

Typisch Siciliaanse Grillo met een prominent, fris en bloemig boeket in de neus. In de mond zijn er enkele heerlijke citrus- en tropische fruitsmaken, met verfrissende zuren die de wijn lekker veel pit geven

### Langa Pi White Garnacha Aragon Spanje | fles € 34.20

In het glas een citroengele kleur. Aroma's van wit fruit zoals meloen, perzik en appel en met toetsen van honing en boter, ondersteund door kruidigheid. In de mond fris en clean door de mooie aciditeit, daarna vet en vlezig. Zeer lange afdronk. Een wijn met body en balans. 100% Garnacha Blanca. Wijngaarden van 60 jaar oud.

### Bourgogne 'Terres de Pierres' Verget fles | €39.60

Typische Bourgogne met een neus van peer en perzik en ook wat toast van het hout. De smaak is rijk en mineraal met frisse zuren.

### Sancerre Silex Reverdy-Ducroux fles | €41.80

Bijna wit van kleur. De typische Sauvignon neus uit de Loire. Aroma's van citrus, grapefruit en mineraliteit. In de mond mooi droog en expressief, vol en mineraal, kenmerkend voor Sancerre! Maar ook veursteen 'Silex' is prominent aanwezig.

## Rosé Wijn

### Provence rosé 'Cuvée Bargemone' | fles €27.50

Cuvée Bargemone heeft een aangenaam fruitig aroma van citrus en exotisch fruit. Smaken van kers, framboos en provençaalse kruiden en een pepertje. Een echte Provence rosé! Sappig en smaakvol met een mooie mineraliteit en frisse zuren.

suggestie

## Rode Wijnen Vetere Livruni Primitivo Puglia glas €5.50 | fles €27.50

Mooi donker en robijnrood met purperen tinten en een intens bouquet van zwarte bes. Tijk zoet met verfijnde en zacht gepolijste tannines in de afdronk.

### Cotes du Rhône Villages domaine Le Clos des Lumières | fles €32.60

Paars-rode kleur in het glas. Sappig mondgevoel met strakke tannines en intense neus van rokerige cassis. Kruidige afdronk met een vleugje zoethout.

### Nudo Sangiovese-Syrah Maremma Toscana | fles €39.20

Nudo Rosso is een levendige blend van sangiovese en syrah boordevol sappig fruit en evenwichtige zuren. Het bouquet doet denken aan kers, wilde bes en pruim en met een tongstrelende finale.

### Rioja Reserva Bodegas Vivanco Tempranillo | fles €41.90

Verfijnde en complexe Rioja! Volrode kleur, verfijnde geur van rijp fruit, gedoseerd eikenhout en een lichte kruidigheid. De smaak is vol, rond en evenwichtig.

Niet enkel door 'wine critics' zeer hoog aangeschreven, ook door ons! En met nog flink wat bijkomend bewaarpotentieel.