



· KASSEROL ·

## FOODBAR

Lunch ♦ Diner ♦ Brunch

# LUNCH & DINER

Keuken open: 12.00 - 14.30 | 18.00 - 21.00

Ben je met meer dan 8 personen?  
Dan vragen we om je keuze te beperken tot 4 gerechten.

## Apero time

Gemarineerde groene en zwarte olijven (doorlopend)	3 <sup>5</sup>
Nacho's met tomatensalsa (doorlopend)	5
Groentehummus met flatbread (vanaf 17:30)	6


## Starters

Soep van 't veld met brood (zie suggestiebord)  	6 <sup>5</sup>
Kaaskrokot met witloofslaatje: Single   Duo 	8   13
Chicken bites met knolseldersla & sweet chili mayo	9
Fish bites met verse tartaar	8

## Burger time

Al onze burgers worden vergezeld van een rijke seizoenssalade.




 *Glutenvrij broodje: + € 1*

Lust je graag gebakken patatjes bij je burger? Bestel er dan Hot Potato Deluxe bij (€ 5) 

Kasserol burger + spek: € 1 <sup>5</sup>	12
<i>Huisburger - sla - gefruite uitjes - Kasserol saus</i>	
Portobello burger 	12 <sup>5</sup>
<i>Portobello champignon - sla - gefruite uitjes - Kasserol saus</i>	
Sweet Chicken burger	12 <sup>5</sup>
<i>Home fried chicken - knolselder - wortel - komkommer - sweet chili mayo</i>	
50/50 burger	13
<i>Kippengehakt/spinazie - sla - gefruite uitjes - yoghurtsausje</i>	
Funky Fish burger	13
<i>Fried fish bites - knolselder - wortel - komkommer - tartaarsaus</i>	
Steak Sandwich	13 <sup>5</sup>
<i>Ciabattabroodje - steak - groene bladsla - parmezaan witloof - tomatentapenade - zonnebloempit - truffelsaus</i>	



## Wat betekent...

-  Vegetarisch
-  Kan glutenvrij gemaakt worden. Laat het ons weten!
-  Ideaal voor kinderen

Ben je vegan? Of heb je een allergie? Meld het aan ons team!

## Salads

Steak à la minute 	17
<i>Chateaubriand - groene bladsla - witloof - parmezaan - zonnebloempit - tomatentapenade - truffelsaus</i>	
Portobello à la minute  	16 <sup>5</sup>
<i>Portobello champignon - groene bladsla - witloof - parmezaan - zonnebloempit - tomatentapenade - truffelsaus</i>	
Salade Folle Kasserol  	<i>zie suggestiebord</i>
<i>Seizoenssalade – Indien met vlees of vis kunnen we deze ook vegetarisch maken</i>	

## Side dishes

Hot potato deluxe – Gebakken biopatatjes met verse mayo	5
Bio seizoenssalade van 't veld	6
Portie artisanaal bruin brood van onze bakker	2

## Dessert

Chocolade bananencake met noten (glutenvrij) 	4
Homemade appeltaart	5
Warme appeltaart met bolletje vanille ijs 	8
Frisko met ambachtelijke bio vanille hoeve-ijs  	4
2 bolletjes bio vanille-ijs met noten crumble  	4

# SUGGESTIE MENU

Bekijk ons wekelijks suggestiemenu op het krijtbord.



## De Groene Foodtruck

Al dit lekkers op uw feest of evenement?

Kasserol rolt met de foodtruck

tot bij u in de tuin of tot op het werk.

Mail naar [info@kasserol.be](mailto:info@kasserol.be) voor meer info.

# DRANKEN

## Fris

Bru water: plat/bruis ( 0.25   0.5 l)	2 <sup>5</sup>   5
Ritchie: Belgische limonade: <i>cola / orange / lemon / grapefruit</i>	3 <sup>5</sup>
Belixir gemberdrank met honing: <i>eucalyptus / lavendel</i>	3 <sup>5</sup>
Appelaere appelsap	3 <sup>5</sup>
Big Tom: spiced tomato juice	4 <sup>5</sup>

## Verse sapjes van Filoes

100% rauw geperst sap met fruit & groenten van lokale boeren

Emiel: <i>ananas, appel, citroen, pompelmoes, sinaas</i>	5
Kasserol seizoenssapje: <i>ingrediënten zie bordje aan de bar</i>	5

## Ice ice baby ❄️

Homemade ice tea (niet bruisend)	4
Homemade gember citroen limonade (bruisend/plat)	4 <sup>5</sup>
Vlierbloesemlimonade (bruisend/plat)	3 <sup>5</sup>
Iced Latte (1 shot espresso)	4 <sup>5</sup>
Iced Capuccino (2 shots espresso)	4 <sup>5</sup>

## Aperitief

Cava Brut – Conde Santerra – Spanje	6   26
Ricard	5

## Cocktails

Gin Tonic of the house – ‘The Drunken Horse’	12
Aperol Spritz	7
Lillet Tonic – Franse Likeurwijn	7
Bloody Mary	7
Mocktail Kasserol – <i>Passievruchtsap met munt-framboos shrub</i>	6 <sup>5</sup>

## Bier

Cristal	2 <sup>5</sup>
Duvel	4
Tripel d'Anvers	4
Gageleer: Kempens volmout biobier	4 <sup>5</sup>
Ruwet cider: appel / vlierbes	4

## *Alcoholvrij bier: Mikkeller*

De Deense bierdesigner Mikkel Bjergsø werkt zijn recept uit in Kopenhagen en laat zijn bier brouwen in België (Lochristi). Door het gebruik van dryhopping krijg je kruidig en bitter bier met een fijn aroma.

- > Racing Beer (blond bier, dorstlesser, licht zurig met aroma van tropisch fruit) 5
- > Energibajer (zoetig met perzik aroma en een bittere afdronk) 5

## Warm

Thee: Hibiscus / Green mint / Earl Grey / Black & White	3
Verse thee: gember / verbena / munt	4
Espresso	2
Koffie	2 <sup>5</sup>
Cappuccino	3
Latte	3 <sup>5</sup>
Warme chocolademelk	3 <sup>5</sup>

## *Digestief*

Porto rood	6
Lillet – Franse Likeurwijn	6
Amarula Cream (caramellikeur)	6
Amarula Iced / Hot capuccino	8
Whiskey – Johnny Walker	7
Henessey Cognac	7 <sup>5</sup>

# WIJN

## Huiswijn

### Wit | Montgolfier | Chardonnay

 4,5  25





Frankrijk, Languedoc- Roussillon



100% Chardonnay

De kleur van deze wijn is goudgeel. In de neus een fris aroma van honing, verse amandelen en een klein pepertje. Een volle ronde Chardonnay met een fijne afdronk.

### Rood | Colline du Parc L'Héritage

 4,5  25




Frankrijk, Pays d'Oc



Merlot/ Grenache

Een glas vol met sappig rood en zwart fruit. Geen harde tannines, zacht en soepel. De historie van het schitterend gelegen kasteel in het hart van de Pays d'Oc gaat terug tot 1202. In 1905 kocht de overgrootvader van de huidige eigenaren het landgoed van 150 hectare wijngaarden en hervormde het tot een modern wijnbedrijf.

### Rosé | La Petite Source

 4,5  25



Frankrijk, Pays d'Oc



Cinsault/ Grenache

Verfrissende, zomerse rosé boordevol aroma 's van bes, kers en framboos met een vleugje kruiden in de afdronk. Droog en rond, lichtvoetig, maar vol van smaak.

## Suggestiewijn

### Wit | Bidoli | Sauvignon Blanc

 5,5  27



Italië, Friuli



100% Sauvignon Blanc

Heerlijk Sauvignon-druiven-spektakel in uw mond. Sappig, krokant, pikant en spannend vanwege de aantrekkelijke contrasten: zoet, fris en bitter. In de neus een rijpe Sauvignon-expressie met goed herkenbaar aroma van rijpe citrusvruchten. De finale dendert voort op basis van de gele pompelmoes: fris en subtiel bitter.

### Rood | Le Grand Noir | GSM

 5,5  27



Frankrijk, Languedoc



'GSM' 60% Grenache, 35% Syrah, 5 % Mourvèdre.

Deze wijn wordt speciaal 's nachts geogst om de frisheid te bewaren. De 3 druivensoorten worden apart bereid. De blend van de verschillende druivensoorten geeft aroma's van braambessen, pruimen, kersen met een hint van peper.

### Rosé | Fleur de L'Amaurigue

 5,5  27



Frankrijk, Côtes de Provence



Blend Grenache/ Consult

Deze wijn is gemaakt van een selectie van de beste grenache- en cinsault-druiven. Deze worden 's nachts geogst bij optimale koele temperatuur en rijpheid. Absolute topper in zijn soort.

## Bio wijn

### Wit | Rood | Doline

 6,5  29



Italië, Puglia



Chardonnay | Primitivo

Wijnboer Franco teelt 100% biologisch zonder chemische hulpmiddelen, met focus op biodiversiteit binnen de wijngaard.

**Wit** | De Chardonnay is een intense droge witte wijn met een aangename frisse zuurte. De aroma's bevatten hint van appel en banaan met geuren van wilde orchideeën, tijm en rozemarijn.

**Rood** | De Primitivo proeft zacht, warm en droog in je gehemelte. Met aroma's van rood fruit gerijpt fruit en kersen, samen met een ongelofelijke geur van viooltjes.

# BRUNCH OP ZATERDAG

Elke zaterdag van 11.00 – 15.00



Voor € 15 kan je kiezen uit een rijkgevuuld buffet van salades met seizoensgroenten van eigen veld, huisgemaakte spreads, versgebakken croissants en brood, eieren met/zonder spek en artisanale confituren.

Honger naar meer? Voor de fijnproevers bereiden we elke week een paar nieuwe seizoensgebonden specials (€ 5)

## HEEFT HET GESMAAKT?

### Beoordeel en volg ons op

 Facebook: Kasserol - De groene foodtruck

 Instagram: @kasserolfoodtruck

 Tripadvisor: Kasserol

 Google

 Parc app: Parent Community app



## OPENINGSUREN

### Van dinsdag tot vrijdag

12.00 - 14.30: lunch

14.30 - 18.00: apéro

18.00 - 21.00: diner

### Zaterdag

11:00 – 15:00: brunch

15.00 – 18.00: apéro

18.00 – 21.00: diner

PAKT gerust uwen tijd...

## MEER INFO? SUGGESTIES?

[info@kasserol.be](mailto:info@kasserol.be)  
[www.kasserol.be](http://www.kasserol.be)