

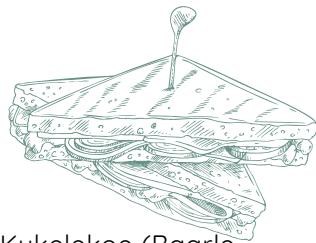
LUNCH verkrijgbaar van 11u30 - 14u30

SEIZOENSSOEP

zie suggestiebord, huisgemaakt, met brood & boter

klein (voorgerecht - 250ml) • 5,00

groot (lunch - 400ml) • 7,00



KROKS

krokske kaas & ham • 11,00

meergranen tosti/croque met kaas van boerderij Kukelekoe (Baarle-Nassau) & ham van slagerij Ceursters (Oud-Turnhout) met slaatje

kaaskrokske • 9,00

meergranen tosti/croque met kaas van boerderij Kukelekoe (Baarle-Nassau) met slaatje

seizoenskrok: krok Normandië • 13,00

meergranen tosti/croque met gekarameliseerde appeltjes van appelboer Roes en Camembert

+ extra bio-spiegeleitje op je krok +2,00

TOASTS 2 toasts zuurdesembrood

huisbereide makreelsalade • 12,50

met hard gekookt bio-eitje van Groentegeweld (Weelde) & rauwkost

hummus, in de oven geroosterde wortelen & feta • 12,50

met zoetzure rode ui & sesam >> kan ook vegan, zonder feta

komijnkaas & mosterd Tierenteyn • 10,50

komijnkaas van boerderij Kukelekoe (Baarle-Nassau) met sla, zoetzure rode ui & preischeuten

LUNCHBORD COMBO • 13,00

kleine portie seizoenssoep + één toast naar keuze
+ een huisgebakken mini-chocoladebrownie

Voor alle broodgerechten bieden we je een glutenvrij alternatief (+ €1,00).
Geef dit mee door bij je bestelling, dan passen we de samenstelling aan.

Volg je een bepaald allergenen-vrij dieet? Wens je meer info over de aanwezigheid allergenen? Meld het even, we informeren je graag over de aanwezigheid ervan in de gerechten



LUNCH verkrijgbaar van 11u30 - 14u30

SUGGESTIEQUICHE

huisgebakken volgens het seizoen • 13,00

zie suggestiebord, met slaatje & yoghurtkruidendressing



SALADES

gemengde marktsalade • 12,50

overdosis verse groenten + yoghurtkruidendressing & brood + boter
+ hard gekookt bio-eitje van Groentegeweld (Weelde) +1,50
+ feta-kaas +2,50

salade gekarameliseerde geitenkaasjes & appelsnippers • 19,00

van appelboer Roes + yoghurtkruidendressing, brood & boter

PASTA'S

Wendy's Vlaamse spaghetti 'bolognaise' • 15,00

huisgemaakte tomatensaus met ui, look, wortel, selder, paprika,
gemengd gehakt (van slagerij Ceursters) + potje Emmentaler-kaas

reuzeravioli ricotta & spinazie • 18,00

met tomatensaus, ui en Grana-Padano kaas

WISSELENDE SUGGESTIES

onze lunchkaart vullen we aan met seizoenssuggesties, je ontdekt ze op onze suggestiespiegels of -bord aan de muur

TAKE AWAY

huisbereide seizoenssoep 0,5l of 1l • 4,50/8,00

de salades en gebakjes zijn meeneembaar aan de opgegeven prijzen

Voor alle broodgerechten bieden we je een glutenvrij alternatief (+ €1,00).
Geef dit mee door bij je bestelling, dan passen we de samenstelling aan.

Volg je een bepaald allergenen-vrij dieet? Wens je meer info over de aanwezigheid allergenen? Meld het even, we informeren je graag over de aanwezigheid ervan in de gerechten



HAPJES & KLEINE HONGER

verkrijgbaar van 11u30 - 17u30

seizoenssoep klein of groot • 5,00/7,00

huisgemaakt volgens het seizoen, met brood & boter

zuurdesembrood met smeersels • 8,00

hummus, pesto verde & olijfolie extra vierge

Kempense droge worst • 10,00

van slagerij Ceursters Oud-Turnhout, met augurkjes & Tierenteyn-mosterd

kaasplankje van 't moment • 15,00

met huisgemaakte perengemberchutney en zuurdesembrood

ZOET GOESTINGSKE

verkrijgbaar van 11u30 - 17u30

chocoladebrownie • 4,50

huisgebakken, glutenvrij

suggestiegebak of -dessert • dagprijs

neem een kijkje op ons dessertbord of vraag er even naar



CHOCOLADEBROWNIE DELUXE

onze huisgebakken chocoladebrownie plus

homemade frambozencoulis en boterkoekcrumble • 6,00

bolletje vanille-ijs • 3,00

roomijs met bourbon-vanille, zo of als extraatje bij je gebak

affogato al caffè • 5,50

bolletje vanille-ijs overgoten met een warme espresso

café gourmand • 8,50

lungo of espresso + 3 mini-dessertjes van 't moment

FEEST IN DE LEEFKAMER!

op zoek naar de ideale locatie voor je, feest, vergadering of (bedrijfs)event?

meer info aan de bar

GEEF DE LEEFKAMER KADO!

een lekker gezellige kadobon
je kiest zelf het bedrag,
de bon blijft 1 jaar geldig en
is 'in stukjes' opneembaar

verkrijgbaar aan de bar

WWW.DELEEFKAMER.BE



WIJN & CO

We serveren je regelmatig nieuwe, leuke wisselwijnen. Afwisselend volgens de seizoenen en sferen. Want bij elke gelegenheid hoort een bijpassend wijntje. Wil je er thuis ook van genieten? We geven graag mee bij welke lokale wijnhandelaar je ze kunt kopen.

COCKTAIL LOWIE

Huiscocktail obv Pineau de Charentes rouge, Angostura bitters, frisse bubbels en een schijfje sinaas • 11,00

BUBBELS

Time to sparkle! Omdat het leven prettiger is met bubbels.
glas • 7,50 of fles • 30,00



cava 'Eureka' - Spanje - Penedès - macabeo, xarel-lo, parellada
een droge, verfrissende, fruitige smaak met een vleugje citrus

BABELWIJN

De ideale compagnon om bij te praten: toegankelijk, fris, eenvoudig en vlot.
glas • 5,00 of fles • 23,00

wit: Villa Carumè - G - Italië - Sicilië - grillo - bio
licht goudkleurig, citrusaroma, floraal, licht mineraal en toch vol
rood: Villa Carumè - NdA - Italië - Sicilië - nero d'avola - bio
robijnrood, aroma's van rijp rood fruit, lichte kruidigheid, een
soepele en smakelijke wijn

VRIJDAGWIJN zeker ook lekker op een andere dag!

Vrijdag heeft net dat tikkeltje meer: wat specialer, een ontdekking, spannend.
glas • 6,00 of fles • 25,00

wit: Quinta Esencia - Silbon - Spanje - Rueda - verdejo - bio
lichtkleurig, aroma's van wit rijp fruit, floraal, fris én vol tegelijk

rosé: Zagreus - Tiara - Bulgarije - Thracische vallei -
mavrud - bio
lichtroze, fruitige frisse wijn, aroma's van aardbei en kersen



WIJN & CO

GENIETWIJN

Sit back, relax and enjoy the wine: beetje complexer, vollere & rijpe smaak.
glas • 7,00 of fles • 29,00

wit: Domaine de Marotte - Cuvée Luc - Frankrijk - Côte du Rhône - blend van grenache blanc, vermentino, viognier, marsanne en clairette - bio

goudkleurig, aroma's van bloesem, citrusfruit en abrikoos, lekkere frisse en complexe witte wijn

rood: Claude Vialade - Cuvée Luc - Frankrijk - Côtes de Catalan - carignan vieilles vignes

donkerrode kleur, aroma's van rijp zwart fruit en kruidigheid, geconcentreerde en tegelijk toch een zachte wijn

ELKE VRIJDAG = WIJ(N)DAG

Start je weekend vrijdagavond in 'de leefkamer'!

Elke vrijdag zijn we open tot 21:00 uur zodat je het weekend lekker gezellig kan inzetten. Dan serveren we kleinere gerechtjes, die je deelt met je gezelschap of... gewoon voor jezelf houdt. Zeg maar... tapasbordjes.

Hieronder ontdek je enkele van deze gerechtjes. We vullen deze wekelijks aan, afhankelijk van het marktaanbod.

vitello tonnato

veggie quiche van 't moment

huisgemaarineerde gravad lax

gegrilde venkel met chimichurri

pinsa romana (kruising focaccia & pizza)

chili con carne, maïsnacho's & zure room

... en nog meer huisgemaakt lekkers!



WARME DRANKEN

KOFFIE: ANTICA TOSTATURA TRIESTINA

Een verfijnde blend van acht verschillende bonensoorten, gebrand op beukenhout. Een mooi evenwicht tussen zoet, bitter en zuur. Met een krachtige, volle, ronde en aromatische smaak. Graag deca? Dat kan.

Wendy's koffie (cortado) • 3,10

cappuccino • 3,30

caffè latte • 3,80

latte macchiato • 3,80

flat white • 4,50

ijskoffie (iced latte) • 4,00

espresso/dubbele espresso • 2,80/3,60

lungo ('normale' koffie)/dubbele lungo • 2,80/3,60

*amandelmelk i.p.v. koemelk + 0,75

*extra shot espresso +0,80



WARME CHOCOLADEMELK

met stukjes Callebaut-chocolade melk of puur • 4,00

BIO-THEE SAMOVA

Biologische pure en geurige melanges, zonder kunstmatige toevoegingen.

english breakfast (zwarte thee) • 3,50

low rider (groene thee) • 3,50

master mint (munt) • 3,50

smooth operator (kamille) • 3,50

garden party (fruitthee) • 3,50

VERSE THEE'S

gemberthee met of zonder citroen • 4,00

sinaasthee met kaneel en een beetje gember • 4,50

citrusthee met limoen en sinaas • 4,00

chai latte van eigen kruidenmix (ongezoet) • 4,50



FRIS



huisbereide ijsthee met citroen • 4,00

mocktail Marie • 7,00

obv appelsap van Roes, gemberextract, vliersiroop & limoen met tonic of bruiswater

tonic Royal Bliss (20cl) • 3,00

limonade van Ritchie (27,5cl) • 3,50

keuze uit: lemon, orange, grapefruit, lemon & ginger

cola of cola zero van Ritchie (27,5cl) • 3,50

sap van appelboer Roes: appel of appelkers • 3,00

WATER

Chaudfontaine plat of bruis 25cl • 3,00 of 50cl • 5,50

karaf citroenwater (50cl) • 1,80

BIEREN OP FLES

abdijbier Corsendonk (33cl) • 4,90

blond of bruin (Pater dubbel), 6,5%

Troef, brouwerij Het Nest (33cl) • 4,00

artisanale pils, 5,5%

KoekeDam brouwerij Het Nest (33cl) • 5,20

blond, 6,5%, verfrissend & fruitig

SchuppenBoer brouwerij Het Nest (33cl) • 5,20

blond, 8%, volmondig, fruitig, licht bittere & kruidige afdrank

NON-ALCOHOLISCH GENIETEN

KOMBUCHA SELIA & SCOB

Ambachtelijke kombucha op basis van theeblaadjes, kruiden en gedroogd fruit. Gebrouwen in Balen door Lowieze.

cactus of lavendel • 6,00

MOCKTAIL MARIE

mocktail obv appelsap van Roes, gemberextract, vliersiroop & limoen. Met tonic of bruiswater • 7,00

