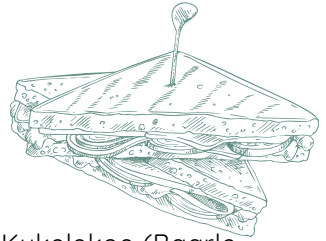


LUNCH verkrijgbaar van 11u30 - 14u30

SEIZOENSSOEP

zie suggestiebord, huisgemaakt, met brood & boter

- . klein (voorgerecht - 250ml) • 5,50
- . groot (lunch - 400ml) • 7,50



KROKS

- . kroske kaas & ham • 11,50
meergranen tosti/croque met kaas van boerderij Kukelekoef (Baarle-Nassau) & ham van slagerij Ceursters (Oud-Turnhout) met slaatje
- . kaaskroske • 9,50
meergranen tosti/croque met kaas van boerderij Kukelekoef (Baarle-Nassau) met slaatje
- . seizoenskrok: krok Margherita • 13,50
meergranen tosti/croque met pesto verde (basilicum), mozzarella Italiaanse kruiden en sneetjes tomaat

+ extra bio-spiegeleitje op je krok +2,50

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
- . 12 maanden gedroogde ham 'Duroc de Kempen' • 15,00
ambachtelijk gedroogde ham van slagerij Ceursters (Oud-Turnhout) met Parmesan & balsamicocrème

LUNCHBORD COMBO • 13,00

kleine portie seizoenssoep + één toast van hierboven naar keuze (gedroogde ham: +1,00) + een 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 aanwezige 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 • 14,00
zie suggestiebord, met slaatje & yoghurtkruidendressing



SALADES

- . gemengde marktsalade • 13,00
overdosis verse groenten + yoghurtkruidendressing & brood + boter
+ hard gekookt bio-eitje van Groentegeweld (Weelde) +2,00
+ feta-kaas +3,00
- . salade gekarameliseerde geitenkaasjes & appelsnippers • 19,50
van appelboer Roes + yoghurtkruidendressing & brood + boter

PASTA'S

- . Wendy's Vlaamse spaghetti 'bolognaise' • 15,50
huisgemaakte tomatensaus met ui, look, wortel, selder, paprika & gemengd gehakt (van slagerij Ceursters) + potje Emmentaler-kaas
- . reuzeravioli ricotta & spinazie • 18,00
met tomatensaus, ui & 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 • 5,00/9,00
- . 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 aanwezige allergenen? Meld het even, we informeren je graag over de aanwezigheid ervan in de gerechten.



HAPJES & KLEINE HONGER

verkrijgbaar van 11u30
tot 30min voor sluiting

- . seizoenssoep klein of groot • 5,50/7,50
huisgemaakt volgens het seizoen, met brood & boter
- . zuurdesembrood met smeersels • 9,00
hummus, pesto verde & olijfolie extra vierge
- . 12 maanden gedroogde ham 'Duroc de Kempen' • 17,00
van slagerij Ceursters, Oud-Turnhout, met Parmesan, balsamico met brood
- . kaasplankje van 't moment • 15,00
met huisgemaakte perengemberchutney met brood & boter

ZOET GOESTINGSKE

verkrijgbaar van 11u30
tot 30min voor sluiting

- . chocoladebrownie 'naturel' • 5,00
huisgebakken, glutenvrij
- . suggestiegebak of -dessert • dagprijs
neem een kijkje op ons dessertbord of vraag er even naar
- . bolletje vanille-ijs • 3,00
roomijs met bourbon-vanille, zo of als extraatje bij je gebak
- . affogato al caffè • 6,00
bolletje vanille-ijs overgoten met een warme espresso
- . dessert gourmand • 7,50
3 mini-dessertjes van 't moment



CHOCOLADEBROWNIE DELUXE

onze huisgebakken chocoladebrownie met
huisgemaakte frambozencoulis & crumble • 6,50

HUISDESSERT 'DE LEEFKAMER'

mascarponeroomdessert met vanille, bosbes
& boterkoekjes • 7,50

WWW.DELEEFKAMER.BE



APÉRO

BUBBELS

Time to sparkle! Omdat het leven prettiger is met bubbels.



- . cava 'Eureka' • glas • 7,50 of fles • 33,00
een droge, verfrissende, fruitige smaak met een vleugje citrus
- . kombucha Selia & Scob 'champagne' • flesje 33cl • 17,00
0% alcohol, licht sprankelend, friszuur, aroma's van aardbei & rode vruchten (2 à 3 glazen)

HUISCOCKTAIL LOWIE • 11,00

cocktail o.b.v. SchuppenBoer dry gin, sinsaassiroop & cava Eureka

MOCKTAILS

- . huismocktail Marie • 7,50
o.b.v. appelsap van Roes, gember & vlierbessiroop met tonic of bruiswater
- . Aperol Niks • 8,50
onze alcoholvrije versie van een Aperol, vol smaak niks alcohol

WIJNEN

We serveren je regelmatig nieuwe, leuke wisselwijnen. Afwisselend volgens de seizoenen en sferen. Want bij elke gelegenheid hoort een bijpassend wijntje.

BABELWIJN

de ideale compagnon om bij te praten: toegankelijk, fris, eenvoudig & vlot • glas • 5,50 of fles • 26,00

- . wit: Cantine Borga - pinot grigio - Italië - Veneto
lekker fris, fruitig & floraal met citrusaroma's en een 'crispy' mondgevoel
een ideaal apéro- en gezelschapswijntje
- . rosé: Le Sens du Vent - cinsault, merlot - Frankrijk - Languedoc
lichtroze dankbare rosé, aroma's van rood fruit, fijne kruidigheid
heerlijk op ons terras en perfecte match met onze salades
- . rood: Cantine Borga - refosco - Italië - Veneto
lokaal druivenras, aroma's van frambozen & zwarte bessen, licht kruidig,
laag in tannine met frisse zuurtjes, fluweelzacht en weelderig tegelijk
de perfecte tafelmanier



WIJNEN

VRIJDAGWIJN zeker ook lekker op een andere dag!

vrijdag heeft net dat tikkeltje meer: wat specialer, een ontdekking, spannend & gedurfd • glas • 6,50 of fles • 28,00

• **wit: Casa Clara Capela Branco - blend van arinto & antão vaz Portugal - Alentejo**

lichtkleurig, vol fruitig met aroma's van ananas, appel, meloen & citrusfruit floraal, fris én vol tegelijk, topwijn om het weekend in te zetten, of de week

• **rosé: Casa Clara Capela Branco - aragonez - Portugal - Alentejo**

zalmroze, fruitige & karaktervolle rosé, aroma's van kersen en aardbeien ideaal bij zonnige temperaturen en in goed gezelschap

GENIETWIJN

sit back, relax and enjoy the wine: iets complexer met een vollere & rijpe smaak • glas • 7,50 of fles • 32,00

• **wit: Laurent Miquel Solas - viognier - Frankrijk - Pays d'Oc**

goudkleurig, evenwichtige & heerlijke wijn, met fijne & fruitige aroma's van abrikoos, perzik & exotisch fruit, puur genot in het glas

• **rood: De Feudis Lounge - primitivo salento - Italië - Puglia**

robijnrode kleur, intense fruitige aroma's van rijpe pruimen & kersenjam, licht kruidige hints van vanille & cacao, op en top Zuid-Italië in je glas

VRIJDAG = WIJ(N)DAG

Start je weekend gezellig bij ons in 'de leefkamer'!

Want elke vrijdag zijn we open tot 22:00 uur.

's Avonds serveren we dan kleinere gerechtjes om te delen (of om gewoon lekker voor jezelf te houden).

Een beetje zoals tapas of sharing gerechtjes.

Denk aan vitello tonnato, gravad lax, veggie

quiche, pinsa romana, gegrilde venkel,

chili con carne met nacho's 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.

- . espresso/dubbele espresso • 2,90/3,80
- . lungo ('gewone' koffie)/dubbele lungo • 2,90/3,80
- . Wendy's koffie (cortado) • 3,20
- . cappuccino • 3,40
- . caffè latte • 4,00
- . latte macchiato • 4,00
- . flat white • 4,80
- . ijskoffie (iced latte) • 4,50
- . chai latte van eigen kruidenmix (ongezoet) • 5,00



*havermelk 'Oatly' i.p.v. koemelk + 0,75

*extra shot espresso +0,80

WARME CHOCOLADEMELK

- . vers gemaakt van Callebaut-chocolade melk of puur • 4,80

BIO-THEE SAMOVA • KANNETJE • 4,50

biologische pure en geurige melanges, zonder kunstmatige toevoegingen.

- . english breakfast (zwarte thee)
- . low rider (groene thee)
- . master mint (munt)
- . smooth operator (kamille)
- . garden party (fruitthee)

VERSE THEE'S • KANNETJE • 5,00

- . gemberthee met of zonder citroen
- . sinaasthee met kaneel & een beetje gember
- . citrusthee met limoen & sinaas



FRIS & WATER



- . huisbereide ijsthee met citroen • 4,50
- . huismocktail Marie • 7,50
o.b.v. appelsap van Roes, gember & vlierbessiroop met tonic of bruiswater
- . tonic Royal Bliss (20cl) • 3,20
- . limonade van Ritchie (27,5cl) • 3,80
keuze uit: lemon, orange, grapefruit, lemon & ginger
- . cola of cola zero van Ritchie (27,5cl) • 3,80
- . sap van appelboer Roes: appel of appelkers • 3,20
- . Chaudfontaine plat of bruis 25cl • 3,00 of 50cl • 5,50
- . karaf citroenwater (50cl) • 2,00

BIEREN OP FLES

lokale bieren van brouwerij Het Nest: smaak & passie spelen de hoofdrol

- . Kempa, prima pils uit de Kempen (33cl) • 4,00
prima pils bier, 5,2%
- . Gardiaan Blond (33cl) • 5,50
i.s.m. het klooster van Meersel-Dreef, floraal & fruitig blond bier, 5,8%
- . SchuppenBoer Tripel (33cl) • 5,50
blond, volmondig, fruitig, licht bittere & kruidige afdrank, 8%
- . SchuppenBoer Zero (33cl) • 5,00
de zo-goed-als-non-alcoholische Schuppenboer, 0,2%



NON-ALCOHOLISCH GENIETEN

KOMBUCHA SELIA & SCOB

kombucha o.b.v. thee, kruiden & gedroogd fruit. Gebrouwen in Balen door Lowieze

- . cactus of lavendel (20cl) • 6,00
- . kombucha 'champagne' (flesje 33cl, 2 à 3 glazen) • 17,00
licht sprankelend, friszuur, aroma's van aardbei & rode vruchten

HUISMOCKTAIL MARIE • 7,50

o.b.v. appelsap van Roes, gember & vlierbessiroop met tonic of bruiswater

APEROL NIKS • 8,50