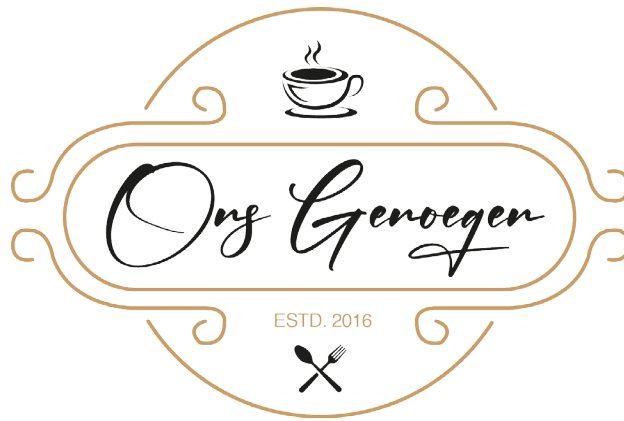




Koffie, Soulfood en Grill

*Wat krijgen we nu? Is dit Ons Genoegen? Het lijkt wel de wereld op zijn koffiekop.
Noem ons vreemd, anders of gek, aan creativiteit hebben we zeker geen gebrek.*

*Wij bekijken de wereld nu eenmaal op onze manier,
en maken daarmee van Ons Genoegen een fijn vertier.*

*Wij geloven in de kracht van goudbruin geroosterde en versgemalen koffiebonen.
Met passie voor eten, drinken en al het mooie wat het leven te bieden heeft.
(vinden wij, alhoewel smaken natuurlijk per persoon verschillen).*

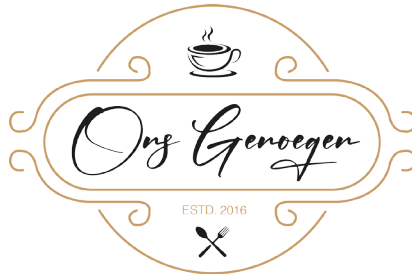
*Onze chef-kok struint België en Nederland af voor de allerbeste ingrediënten en specerijen.
Met wereldse inspiratie, een combinatie tussen klassieke Franse gerechten en
Latijns-Amerikaanse grilltechnieken bereiden wij uw vlees of vis vers op de grill.
Ook in de pannen op het vuur worden heerlijke gerechten bereid.*

Daarnaast hebben we een breed assortiment aan zoetigheden, tapas en desserts.

*Uiteraard stromen de beste bieren van lokale brouwers en
zorgvuldig geselecteerde eersteklas wijnen welig in de bar.*

Laat u telkens weer verwonderen door smaakcombinaties op wereldniveau!

Drink, eet, lach en geniet bij Ons Genoegen



Welkom levensgenieters en bourgondiers fijn dat je er bent!

Onze menukaart is opgesteld om versheid en kwaliteit te garanderen.

Wij werken iedere dag met verse bereidingen waardoor de wachttijd heel soms kan oplopen. Uiteraard werken we met seizoensgebonden ingrediënten, wat ervoor kan zorgen dat bepaalde gerechten niet beschikbaar zijn of (tijdelijk) vervangen worden.

Onze producten kunnen allergenen bevatten zoals:

gluten - schaaldieren - eieren - vis - soja - melk - noten - selderij - mosterd - sesamzaad – lupine. De samenstelling van onze producten kan veranderen.

Wij kunnen rekening houden met de volgende dieet wensen en/of allergieën: vlees, gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, lactose, zwangerschap, halal en allergieën voor bepaalde ingrediënten. Gelieve bij reservatie eventuele allergieën en/of dieet wensen door te geven.

RESPECT FOR ALL

- Wij werken iedere dag met verse bereidingen waardoor de wachttijd heel soms kan oplopen.
- Voor vragen in verband met allergenen kan je je steeds wenden tot de gastvrouw.
- Voor een doggybag wordt een supplement van €0,80 per bakje aangerekend.
- Al onze gerechten zijn ook mogelijk als take away.
- Respect voor mens, dier en milieu.
- Eigen eten en drinken nuttigen is niet toegestaan (m.u.v. babyvoeding).
- Honden zijn welkom, mits opgevoed.

Wij danken u voor uw begrip!

Neem een culinaire duik in de wereld van Ons Genoegen

Openingsuren:

maandag	13:00 - 21:00
dinsdag	10:00 - 21:00
woensdag	gesloten
donderdag	gesloten
vrijdag	10:00 - 22:00
zaterdag	10:00 - 22:00
zondag	10:00 - 21:00

Keuken:

- ma van 13:00, di en zo van 11.00 tot 21.00 uur.
 - Vrijdag en zaterdag van 11.00 tot 21.30 uur.
- (ontbijt mogelijk v.a. 9:00 uur, enkel op reservering).

 Ons Genoegen
Kerkhovensesteenweg 437
3920 Lommel

 +32 (0)11 91 71 92
 onsgenoegen.eu

 KoffiehuisjeOnsGenoegen
 ons.genoegen_lommel

Goedemorgen en goedemiddag

LUXE ONS GENOEGEN ONTBIJT 27 P.P.

* enkel op reservering,
mogelijk op di, do, za, zo 09:00 - 11:00 uur.

Informeer naar ons
fietsarrangement.
55km hoogtepunten
van Bosland.
Start met ontbijt of
koffie + gebak
bij Ons genoeg.
Terugkomst diner
bij ons genoeg
*gratis parking



Broodsoorten



Broodjes

Onze broodjes zijn te bestellen tot en met 16.30 uur.

keuze uit XL bagel, triangelbrood wit/meergranen of een Italiaanse bol.

- ✓ **DUBBEL KAAS** - *Romig, fris & vertrouwd* 6,95
Versgebakken brood besmeerd met zachte roomkaas, rijkelijk belegd met jonge kaas, komkommer, tomaat, verse bieslook en een knapperig laagje sla.
Een smeuijge klassieker met een frisse twist.
- GEROOKTE ZALM** - *Zacht als zijde, rijk van zee* 15,50
Flinterdunne plakjes koudgerookte zalm van premium kwaliteit, met een diepe, subtiele rooksmaak en zijdezachte textuur. Geserveerd op een bedje van rucola, met rode ui en een dressing van citroenolie en honingmosterd.
- CARPACCIO** - *Fijn, Fris & Smaakvol* 14,50
Flinterdun gesneden rundvlees van topkwaliteit, geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en een frisse truffelvinaigrette. Afgewerkt met pijnboompitten, zwarte peper en een vleugje citroenolie.
- *Ook verkrijgbaar in luxe variant met zomertruffel of Wagyu
– vraag naar de suggestie van de chef*
- PASTRAMI DELUXE** - *Sappig, geroosterd & een smaakbom* 16,90
Langzaam gegaarde en met specerijen ingewreven rundpastрами, dun gesneden en royaal gestapeld. Belegd met gesmolten cheddar, gekarameliseerde ui, grove mosterdcrème en knapperige augurk. Voor wie houdt van gelaagde smaken in elke hap.
- ✓ **MOZZARELLA** - *Zacht, fris & mediterrane* 12,50
Romige buffelmozzarella op een bedje van zongerijpte tomaten, verse basilicum en rucola. Afgewerkt met extra vierge olijfolie, balsamicoglazuur en een vleugje zeezout. Eenvoudig, puur en elegant – een klassieker uit de Italiaanse zon
- ✓ **WARME GEITENKAAS** - *Smeltzacht, romig en zoet* 13,50
Ambachtelijk brood, belegd met fluweelzachte warme geitenkaas en appel uit de oven. Afgewerkt met honing, gekarameliseerde walnoten, rucola en een druppel balsamicoglazuur. Geserveerd met een friscroene salade van veldsla.
Voor wie het hart verliest aan eenvoud met finesse.



Specialiteiten

keuze uit flatbread, brioche of focaccia brood.

PULLED PORK 18,50

16 uur traag gegaarde varkensschouder, coleslaw, augurk en BBQ saus.

PULLED CHICKEN 17,00

sappige pulled chicken, royaal afgetopt met romige kaassaus.

PULLED BEEF 21,50

Rundsvlees, BBQ saus, warme groenten en salade.

✓ **PULLED JACK FRUIT** 18,50

Gerookt jack fruit, BBQ saus, warme groenten en salade.

Eiergerechten

UITSMIJTER HAM en KAAS 16

Brood met 3 eieren, ham en kaas (✓ vega ook mogelijk)

BOERENOMELET 17

Brood, 3 eieren, spek, tomaat, ajuin, champignons (✓ vega ook mogelijk)

SAUSAGE & EGGS 21

Smoked and grilled "Texas style" bierworst geserveerd met drie spiegeleieren en toast. *"The ultimate hangover killer"*

Croques - Goudbruin, Romig & Klassiek Frans

Geroosterd brood gevuld met fijne hesp en gesmolten kaas, te bestellen tot en met 18:00 uur.

CROQUE MONSIEUR enkel / dubbel
11,50 / 15,50

Geserveerd met een frisse salade.

CROQUE MADAME 13,50 / 16,50

Geserveerd met een spiegelei en een frisse salade.

CROQUE HAWAÏ 13,50 / 16,50

Gesmolten cheddar en een sappige schijf ananas. Afgewerkt tot alles smeuïg, krokant en tropisch samensmelt. Geserveerd met een frisse salade.

CROQUE BOLOGNAISE 14,50 / 18,50

Geserveerd met bolognaisesaus en een frisse salade.

CROQUE VIDE 14,50 / 18,50

Geserveerd met vol-au-vent (kip) en een frisse salade.

CROQUE ONS GENOEGEN 19,50

Geserveerd met gebakken kip, appel, spek en een frisse salade.



TAPAS & BORRELHAPJES

Onweerstaanbaar en ook lekker om te delen!

Tapas & Borrelhapjes

✓ BRUSCHETTA CLASSICA	14
Geroosterd brood met tomaat, parmezaan, look en rucola	
✓ PANINI ALL'AGLIO	13
Luchtige broodjes doordrenkt met geurige knoflookolie, peterselie en Parmezaanse kaas.	
CALAMARES	16
Verse gepaneerde inktvisringen met aioli	
CRISPY HOTWINGS BUCKET (12)	14
Pittig en krokant gepaneerde kipkluijjes	
✓ KAASBLOKJES	7
Old Amsterdam kaasblokjes met Franse mosterdmayonaise	
BORRELHAPJES MIX (20)	15
BOURGONDISCHE BITTERBALLEN (10)	10
Gevuld met 100% rundvlees en mostermayonaise	
OVERLOADED ONS GENOEGEN NACHOS	18
Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef, warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, jalapeño poppers, avocado en zure room. Ook lekker om te delen!	
Alsjeblieft zonder....	
• Geen guacamole!	17
• Geen jalapeño poppers!	17
• Geen vlees!	14
• Geen vlees? = Pulled jackfruit	20
✓ SWEET FRIES MET TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAANKAAS	7,50
ONS GENOEGEN TAPASPLANK	19 p.p.
Een variatie aan overheerlijke warme en koude tapas om van te smullen	



Burgers

VISBURGER - *Crunchy, fris & luxe*

23,50

Krokant gebakken lekkerbekje van kabeljauw op een luchtig briochebroodje, afgewerkt met frisse sla, ingelegde ui en huisgemaakte saus.

Geserveerd met frietjes en seizoenssalde.

Crunchy vis, smeuijge saus. Gewoon lekker.

ONS GENOEGEN BURGER - *Full Force Flavor*

29,50

The return of the ultimate classic!

Dikke Wagyu beef burger, rijk belegd met gesmolten cheddar, sappige pulled beef, knapperige coleslaw, zoetzure augurken en een royale scheut Jack Daniel's BBQ-saus.

Geserveerd op een getoast briochebroodje met frietjes en een pikante twist.

Dubbel vlees, dubbele smaak – voor wie durft te genieten.

Salades

✓ **GEITENKAASSALADE** - *Zacht, knisperend & vol karakter*

21

Lauwarme medaillons van geitenkaas, licht gegratineerd, op een bed van jonge sla, rucola en spinazie. Aangevuld met gekarameliseerde rode ui, seizoensfruit, honing-notendressing en een crunch van walnoot.

NOORSE VISSALADE - *Koude zee, warme smaak*

24

Een elegante salade met plakjes gerookte Noorse vissoorten, geserveerd op een mix van jonge spinazie en veldsla. Aangevuld met citroenparels.

SALADE “ONS GENOEGEN” - *Tropisch & hartig in harmonie*

22

Knapperige salade met warme gebakken kipfilet, frisse ananas en krokante groentjes. Afgewerkt met een zachte currydressing.



SOULFOOD

verrijk je ziel met eten,
elke hap is een mini vakantie.
Soulfood heeft diepe roots
en geeft pure voldoening!

ONS GENOEGEN



Soul kitchen *streetfood op restaurantniveau*

Waar comfort food een ziel heeft en elke hap een verhaal vertelt. Denk aan langzaam gegaarde stukken vlees, kruidige sauzen, stevige groenten, diepe smaken en gerechten die rechtstreeks uit het warme hart van de keuken komen.

JAMAICAN JERK CHICKEN

22

In Jamaicaanse jerk marinade gemarineerde en op de BBQ gegrilde kippendijen 'on the bone' van gildehoen geserveerd met rijst, mangochutney en gegrilde ananas.

ROTI MET GEBAKKEN KIP

18

Geniet van een smakelijk gerecht met Surinaamse roti, knapperige gebakken kip, aardappel in curry met een hartige pannenkoek, kouseband en gekookt ei.

OVERLOADED ONS GENOEGEN FRIES - *Ook lekker om te delen*

17,50

Wij noemen het een "Berggenot". Boordevol comfort en zinderende toppings. Overgoten met saus en gegratineerd in de oven.

Kies je basis

- Frietjes
- Sweet patato fries
- Kerkhovens Hooi

Kies je topping

- Pulled chicken
- Pulled beef
- Pulled pork
- Vega pulled jackfruit

Kies je saus

- Warme cheddarsaus
- Ons genoeg Saus
- BBQ saus
- Knoflooksaus
- Samoerai saus

Extra loaded met +2

- Warme cheddarsaus
- bos ui & rode ui
- Knapperige groenten
- cheddar cheese
- Jalapeños & poppers

WOKGERECHTEN - *Comfortfood met een Aziatische twist – simpelweg onweerstaanbaar*

Kies je favoriete woksaus: zoetzuur, lichte curry of ketchup-sesam saus.

Geserveerd met jasmijnrijst of noedels.  *vegetarisch mogelijk.*

WOK SCAMPI'S - *Pure zee op hitte (8 stuks)*

26,50

Scampi's kort gebakken op hoog vuur met knapperige seizoengroenten, op smaak gebracht met verse knoflook en een krachtige saus.

WOK RUNDERREEPJES - *Vol en krachtig – wok zoals het hoort*

27,50

Malse reepjes rundvlees gebakken op hoog vuur met knapperige groentjes, afgewerkt met een saus naar keuze.

WOK KIP - *Krokant & kruidig*

24,50

Malse kip-reepjes gewokt met kleurrijke seizoengroenten en jouw favoriete woksaus.

Zin in meer Soul & Streetfood? Dit was nog maar het begin.

Vraag naar ons volledige Soul & Streetfood-menuboek Alleen voor de echte liefhebbers.

Starters

COLD STARTERS (koude voorgerechten)

CARPACCIO VAN WAGYU BEEF - *Fluweel van vlees* 23

Ultradunne plakjes A5 Wagyu rund, gesneden met chirurgische precisie en geserveerd op kamertemperatuur zodat het vet smelt op de tong. Afgewerkt met truffelolie, Parmezaanschaafsel, pijnboompitten en jonge rucola.

VITELLO TONNATO - *Zijdezacht & zilt verleidelijk* 18

Zacht gegaard kalfsvlees, flinterdun gesneden en koud geserveerd, bedekt met een luchtige tonijncrème op basis van olijfolie en ansjovis. Afgewerkt met citroenzeste, rucola en een toets van zwarte peper.

STEAK TARTAAR ROYAL - *Rauw, chic & caviar touch* 24

Met de hand gesneden rundstartaar van topkwaliteit, op smaak gebracht met sjalot, bieslook en een hint truffelmosterd. Afgewerkt met een eidooier en afgewerkt met 3 gram Imperial Heritage Kaviaar. Geserveerd met krokant brood en een frisse salade. *Puur, zilt en zijdezacht – een rauwe delicatessen voor wie weet wat luxe is.*

!! Let op: Alleen verkrijgbaar buiten piekmomenten – voor maximale aandacht en perfecte afwerking.

COQUILLE CARPACCIO - *Fluweel van zee met zoete zomerrook* 18

Dun gesneden rauwe coquilles, elegant gemarineerd in citrus en olijfolie, geserveerd met een fluweelzachte toets van vanille en gegrilde nectarines. *Een delicate dans tussen zee en zomer – puur, licht en onweerstaanbaar verfijnd.*

FIRE STARTERS (warme voorgerechten)

PULLED BEEF TACO - *Zacht gestoofd & vol vuurkracht* 17

Zachte maïstaco's rijkelijk gevuld met langzaam gegaarde pulled beef in kruidige barbecuesaus. Afgewerkt met zoetzure rode ui, een scheutje limoen. Geserveerd per 3 stuks, met tortillachips en salsa. *Tex-Mex met diepgang – sappig, smoky en goed.*

GEVULDE COURGETTE - *Rokerig, sappig & gedurfd* 16

Gegrilde courgette gevuld met BBQ pulled beef, royaal gelakt met Jack Daniel's-barbecuesaus. Afgetopt met krokante pork cracklings, huisgemaakte croutons en verse kruiden. Een stoer gerecht met volle smaken, stevige textuur en barbecue-allure. *Voor wie houdt van pit, rook en een originele twist op groenten.*

 vegetarisch mogelijk

CARIBISCHE-STIJL GAMBA'S À LA PLANCHA - *Tropische luxe op je bord* 23

Een eerbetoon aan de Zuid-Amerikaanse keuken. Drie gamba's op de plancha gebakken en geserveerd met komkommersalade en mango chutney.

Soepen

TOMATENSOEP MAISON - *Vol, hartig & huisgemaakt*

6,50

Romige huisbereide tomatensoep van zongerijpte tomaten, zacht gekruid met basilicum, knoflook en een vleugje room. Geserveerd met soepstengels of brood en optioneel af te werken met balletjes.
Comfort in een kom – vers en vol van smaak.

CURRY KOKOSSOEP - *Romig, geurig & Licht Pikant*

Zijdezachte Thaise soep op basis van kokosmelk en curry, op smaak gebracht met limoenblad, gember, koriander en een vleugje chili. Rijk gevuld met knapperige groentjes en keuze uit:

- vega 7,50
- met kip 9,50
- met scampi's 11,00

Exotische comfort in een kom – romig, fris en met een subtiele kick.

Vlaamse klassiekers

Toppers uit de lage landen, met een eigentijdse twist.

DUO VAN KAASKROKETTEN - *Krokant, romig & Belgisch trots*

16

Twee goudbruin gebakken kroketten gevuld met smeuïge gerijpte kaas, geserveerd met versgebakken brood, citroen en een fris slaatje. Perfect krokant vanbuiten, heerlijk lopend vanbinnen.
Een Belgische klassieker met rijke kaassmaak – simpelweg onweerstaanbaar.
* Ook verkrijgbaar als hoofdgerecht met frieten of zoete aardappelfrieten + 4

DUO VAN GARNAALKROKETTEN - *Fijn, krachtig & vol zee*

18

Twee krokant gebakken kroketten, royaal gevuld met een smeuïge ragout van grijze Noordzeegarnaaltjes. Geserveerd met vers citroenpartje, peterselie, knapperig brood en een frisse salade van het seizoen.
Een ode aan de Noordzee – krokant van buiten, zijdezacht en rijk van binnen.
* Ook verkrijgbaar als hoofdgerecht met frieten of zoete aardappelfrieten + 4

DUO KAAS- EN GARNAALKROKETTEN - *Klassiek in perfect evenwicht*

17

Eén krokante kaaskroket met smeuïge gerijpte kaas, en één garnaalkroket met grijze Noordzeegarnaaltjes. Geserveerd met citroen, verse peterselie, knapperig brood en een frisse seizoenssalade.
* Ook verkrijgbaar als hoofdgerecht met frieten of zoete aardappelfrieten + 4

VOL-AU-VENT - *Romig, hartig & vertrouwd*

22

Een klassieker met een verfijnde twist: malse stukjes hoevekip, vers bereid in een romige champignonroomsaus, geserveerd op een krokant bladerdeegpasteitje. Geserveerd met Ons Genoegen salade en bijgerecht naar keuze.

A close-up photograph of a barbecue grill with four pieces of meat. Two thick steaks are at the top, each topped with a sprig of rosemary and several red peppercorns. Below them is a large rack of ribs, and at the bottom is another steak, also garnished with rosemary and a red peppercorn. Bright orange flames are visible through the metal grill grates. In the background, there are fresh rosemary and thyme sprigs, and two small glass bowls: one containing a mix of black, white, and red peppercorns, and the other containing white salt.

LET'S [M]EAT

Elke beet zegt, dit is geen eten,
dit is een ervaring.

Steaks van de grill

STEAK - *Kracht uit Eigen Grond* - 250g 28,50

Puur Belgisch rundvlees, geselecteerd uit het fijnste Witblauw-ras. Deze steak staat bekend om zijn uitzonderlijk mager vlees met een volle, romige smaak. Perfect gegrild tot een sappige kern met een delicate korst. Lokaal, eerlijk en met vakmanschap op het bord – een ode aan de Belgische bodem

HOUSE STEAK - *Luxe met een wilde ziel* - 250g Wagyu Australie 39,50

Een steak als een fluistering van luxe. Afkomstig van zorgvuldig gefokte Wagyu-runderen in de uitgestrekte vlaktes van Australië. Diep gemarmerd, subtiel nootachtig en zó zacht dat je mes overbodig wordt. Gegrild tot de rand van karamellisatie, waar vet verandert in fluweel en vlees in pure essentie.

SCOTTISH BLACK ANGUS FLANK STEAK - *Wild, mals & vol vuur* - 250g 28,50

Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de grill en geserveerd met saus naar keuze.

ENTRECOTE - *Pure power met finesse* - 300g 32,50

Een nobel stuk rund, gesneden van de dunne lende, met precies genoeg vet voor die volle, sappige beet. Het vlees is fijn gemarmerd, mals, sappig en heeft een uitgesproken kruidige smaak. Geroosterd op open vuur tot de buitenkant karamelliseert en de binnenkant smeltend mals blijft. Een steak met karakter, textuur én die diepe vleessmaak waar grilliefhebbers voor terugkomen.

RIBEYE - *De koning van de smaak* - 300g 33,50

Sappig. Vetgemarmerd. Intens van smaak. Onze rib-eye komt van runderen met karakter en wordt vakkundig gegrild tot perfectie. geserveerd met saus naar keuze.

FILETPURE - *De edelsteen van het rund* - 250g 39

Uit het hart van het rund, waar het vlees nauwelijks gewerkt heeft. Vandaar de fluweelzachte structuur. Bereid met respect voor eenvoud en smaak.

T-BONESTEAK - *De klassieker met karakter* - ±500g 34

De perfecte combinatie van malsheid en smaak: een krachtige entrecôte én zachte ossenhaas in één indrukwekkend stuk rundvlees aan het been. Onze T-bone wordt perfect gegrild voor een rijke, volle smaak en sappige beet.

* Ideaal voor wie niet wil kiezen tussen zacht en stevig vlees

* Op open vuur gegrild voor een authentiek karakter

FLAT IRON STEAK - *Volledig op smaak, Perfect van structuur* - 400g 30,50

Een serieuze steak, gesneden uit de sukade van een mais gevoerd Aberdeen Angus rund. Sukade is traditioneel gekend als stoofvlees maar door de snijtechniek waarbij de taaie zeen verwijderd wordt kan dit heerlijke vlees ook als perfecte steak bereid worden. Deze steak full of flavor is medium rare het lekkerst, medium nog zalig en well done is not done.

Maak je steak helemaal af –
kies je favoriete saus en de bakwijze.

Bakwijze

<i>Bleu:</i>	<i>rauw maar warm</i>
<i>Saignant:</i>	<i>rood van binnen</i>
<i>A point:</i>	<i>rosé van binnen</i>
<i>Bien cuit:</i>	<i>volledig doorbakken</i>

Low and slow Bbq specialiteiten

SPARERIBS - *Botermals & vuurgegaard*

28

Langzaam gegaard tot het vlees bijna van het bot glijdt, daarna gelakt met onze geheime barbecuesaus en afgegrild voor die onweerstaanbare sticky bite. Zoet BBQ-saus, of pikant gelakt, geserveerd met bijgerecht naar keuze.

IBERICO RIBS - *Uniek rasvlees met een notige, bijna smeltende vetstructuur*

31

Voor de echte liefhebber. Onze Ibérico ribs zijn rijk gemarmerd, intens van smaak en traag gegaard tot ze moeiteloos van het bot glijden.

KALF SPARERIBS - *Lichter van structuur, rijk aan smaak*

29

Een elegant alternatief voor de klassieke rib. Voor wie houdt van finesse met karakter. Onze kalfsspareribs zijn lichter dan hun varkensbroertjes, maar minstens even smaakvol. Zacht gegaard in een kruidenbouillon, daarna afgegrild met een glaze van honing, tijm en citroen.

BEEF SHORT RIBS - *Low & slow, full of soul*

33

Deze dikke runderrribben worden 12 uur lang langzaam gegaard tot ze boterzacht van het bot glijden. Gemarineerd in donkere ale, knoflook en kruiden, daarna afgegrild voor die onweerstaanbare sticky bark. Elke beet barst van de umami, rook en pure rundsmaak.

THE PULLED PERFECTION PLATE - *Een combinatie van drie pulled meats*

Slow smoked pulled pork, gecombineerd met pulled beef en heerlijke pulled chicken opgesmukt met ons eigen BBQ-saus.

- eenpersoons 300 gr
- tweepersoons 500 gr

24

47

BEEFHAMMER ± 3KG - *Ideaal voor vleesliefhebbers en tafelsharing*

119

Langzaam gegaarde runderschenkel aan het been, vallend van het bot. Deze machtige 'hammer cut' wordt 24 uur gemarineerd en daarna 8 uur low & slow gegaard tot ultieme malsheid.

***Beperkt beschikbaar – enkel op reservatie (min. 24u op voorhand)**

Van de Grill

VARKENSHAASJE - *Zacht, zuiver & vol smaak*

27

Het meest malse deel van het varken, met zorg gegaard tot rosé en sappig vanbinnen.

KIPFILET - *Vertrouwd vlees, op hoog niveau bereid*

26

Puur genieten Mals en perfect gegaard: onze kipfilet wordt op lage temperatuur gegaard en daarna kort gegrild voor een goudbruine korst.

Bij al onze vleesgerechten is een saus en bijgerecht naar keuze inbegrepen.

SEAFOOD

Delicate creaties met de verfijnde smaken van het water.



Seafood

GEGRILDE ZALM - *Zacht, rokerig & elegant*

27

Verse zalmfilet, op de huid gegrild voor een krokant randje en een botermalse binnenkant. Geserveerd met een saus van de chef en gegrilde seizoensgroenten.

KABELJAUWHAASJE - *Stilte uit de oceaan*

29

Perfect gegaard haasje van kabeljauw, met glanzend witte lamellen en een zijdezachte structuur. Geserveerd met een beurre blanc van witte wijn en dille.

CATCH OF THE DAY - *Dagvers, verrassend & seizoensgebonden*

dagprijs

Onze pitmasters grijpen nooit achter het net en bieden wekelijks wisselende visgerechten vol vurig vertier.

Elke dag selecteert onze chef de mooiste vis van het moment – vers van de afslag, puur bereid en met respect voor smaak en seizoen. Gegrild, gebakken of zacht gegaard, geserveerd met bijpassende garnituren en een verfijnde saus die het karakter van de vis versterkt.

VISSERSPANNETJE - *De ziel van de zee in één Pan*

28

Een hartverwarmend stoofpotje van diverse vissoorten. Zacht gegaard in een romige bisque van witte wijn, look en kruiden.

SCAMPI'S IN LOOKROOM (12) - *Fluweel, vuur & verleiding*

29

Sappige scampi's, kort gebakken op hoog vuur en ondergedompeld in een zijdezachte saus van knoflook, room en een scheutje witte wijn.

Bij al onze visgerechten is een bijgerecht naar keuze inbegrepen.



Side Dishes

*Een bijgerecht naar keuze is inbegrepen bij al onze vlees en visgerechten.
(m.u.v. truffel en parmezaan).*

Classic frieten 4
Goudbruin, krokant gebakken.

Zoete aardappel friet 4
Licht gekruid, met zachte bite.

Kerkhovens hooi 4
Ultra dunne frietjes, extra crunchy – voor wie het niet crispy genoeg kan zijn.

Rozemarijn wedges 4
Rustieke aardappelpartjes, geroosterd met knoflook, tijm en verse rozemarijn.

Gratin 4
Romige aardappelgratin met Parmezaanse kaas en subtiële truffeltoets.

Aardappelpuree 4
Zacht en luchtig – op basis van hoeveboter.

Zoete aardappelfriet – Truffel & Parmezaan 8
Krokant gebakken zoete aardappelfriet, royaal afgewerkt met geraspte Parmezaanse kaas en geserveerd met een luxueuze truffelmayonaise

Brood - vers uit de oven 2

Green stuff

Gegrilde seizoensgroenten - *licht gerookt en gekruid* 4
Recht van de BBQ of oven: paprika, courgette, aubergine.

Crunchy coleslaw ‘Genoegenstijl’ 4
Romig, fris en knapperig.

Broccoli uit de oven 5
Geroosterd met knoflook, citroenrasp en een hint chili.

Gebakken champignons 5

Sauzen

Inbegrepen bij vleesgerecht van de grill.

Champignonsaus	4	Mayonaise	1
Pepersaus	4	Curry	1
Bearnaisesaus	4	Ketchup	1
Provençaalse saus	4	Cocktailsaus	1
Porto saus	4	Truffelmayonaise	1,20
		Jack Daniels BBQ-saus	1,20
Chimichurri	4	Kruidenboter	2
Ons Genoegensaus	4	Gerookte zeezout boter	2
		Gerookte beenmerg boter	3
		Chimichurri boter	3

MOSSELEN

Klassiek geserveerd, tijdloos geliefd.



Mosselen

Een dampende pot comfort met een vleugje zee.

NATUUR - *De zee op z'n puurst (Klassieke bereiding)*

27,50

Dagverse Zeeuwse mosselen, gestoomd op klassieke wijze met witte wijn, selder, ui en een snuf zwarte peper. Gegaard in hun eigen vocht voor een volle, zilte smaak zoals de zee het bedoelt. Geserveerd in de pot, met frietjes en huisgemaakte mosselsaus en mayonaise.

MOSSELEN LOOKROOM - *Zacht, romig & rijk aan smaak*

29,50

Dagverse Zeeuwse mosselen, langzaam gegaard in een saus van room, witte wijn en zachte, geroosterde look. De klassieke natuurversie krijgt hier extra diepgang met fluweelzachte romigheid. Geserveerd met krokante frietjes en huisgemaakte saus en mayonaise.

FRANSE BEREIDING - *Zuid-Franse diepgang in een pot*

34,50

Een diepe, geurige stoof geïnspireerd op de iconische visserssoep uit Marseille. Verse Zeeuwse mosselen, kabeljauw, zalm, grijze garnalen en inktvis baden in een krachtige bouillon van saffraan, venkel, knoflook, tomaat en witte wijn. Afgewerkt met een vleugje sinaasappelzeste en geserveerd met geroosterd brood, huisgemaakte rouille en partjes citroen.

SPAANSE BEREIDING - *Zuiders, geurig & gelaagd*

29,50

Verse Zeeuwse mosselen, gestoofd in een geurige saus van rijpe tomaten, knoflook, ui, witte wijn en een royale scheut olijfolie. Op smaak gebracht met Provençaalse kruiden zoals tijm, rozemarijn en laurier, en afgewerkt met peterselie en een vleugje citroen. Met krokante frietjes en huisgemaakte saus.

OOSTERSE BEREIDING - *Dampend, diep & vol exotische warmte*

30,50

Zeeuwse mosselen gestoofd in een geurige bouillon van kokosmelk, curry, gember en limoenblad. Verrijkt met knoflook, koriander, lente-ui en een toets vissaus voor die typische Aziatische diepte. Met krokante frietjes en mosselsaus.

BELGISCHE BEREIDING - *Puur Belgisch, vol karakter*

30,50

Zeeuwse mosselen gestoofd in een krachtige reductie van donker bruin bier, verrijkt met laurier, tijm en een royale draai van zwarte peper. Geen room, geen poespas – alleen diepe, moutige smaak en kruidige warmte.



Cucina Italiana

Van klassiek comfortfood tot culinaire verrassing - Altijd huisgemaakt, altijd met liefde.

SPAGHETTI BOLOGNAISE - *De topper van de Italiaanse keuken* 17,50

Een langzaam gesudderde vleessaus van rund en kalf, gestoofd met rode wijn, tomaat, selderij en laurier. Elke lepel ragu barst van de diepte en warmte, geserveerd over goudgele spaghetti en afgewerkt met geraspte Parmigiano Reggiano. met spiegelei +1

PASTA FRUTTI DI MARE - *De zee in vol orkest* 27,50

Verse linguine omarmd door een luchtige schaaldierensaus met witte wijn, tomaat en een hint van chili. Rijkelijk belegd met een selectie uit de zee: mosselen, inktvis, gamba's en stukjes witvis – allemaal kort gebakken voor een perfecte textuur. Afgewerkt met knoflookolie, verse peterselie en een vleugje citroenzeste voor frisheid.

LINGUINE ONS GENOEGEN - *Exotisch met een twist* 25,50

Perfect gekookte linguine, rijk geserveerd met scampi's en malse stukjes kip in een zachte, aromatische currysous. Afgewerkt met zoete ananas, knapperige groentjes en een vleugje kokos voor die perfecte balans tussen hartig en fris.

KING KRAB RAVIOLI - *De zee in zijde gehuld* 29,50

Ambachtelijke ravioli gevuld met een zijdezachte farce van koningskrab, rivierkreeft en delicate witvis, verfijnd met citrus, venkel en een vleugje crème fraîche. Geserveerd in een romige bisque van schaaldieren met saffraan en cognac, afgewerkt met venkelgroen, geroosterde dilleboter en krokante croutons.

PASTA SCAMPI'S - *Pasta met pit & passie* 27,50

Malse scampi's gebakken met look, kruiden en olijfolie, vervolgens getemd met een scheut witte wijn en een romige zeevruchtencreme. Geserveerd met al dente linguine en afgewerkt met verse peterselie, citroenzeste en een snuifje gerookt paprikapoeder.

PASTA FILET PUR ALFREDO - *Zijdezacht & vlezig verfijnd* 29,50

Verse pasta badend in een romige Alfredo-saus van Parmezaan, room en een vleugje knoflook. Bekroond met reepjes kort gegrilde filet pur – mals, rosé en vol karakter. Afgewerkt met truffelolie, versgemalen zwarte peper en geroosterde Parmezaanschilfers.

SPAGHETTI CARBONARA - *Rome op je bord* 21,50

Een echte klassieker, bereid volgens de originele Italiaanse traditie. Spaghetti met een romige saus van eigeel, Pecorino Romano en zwarte peper, zonder room. Afgewerkt met knapperige guanciale (Italiaans wangspek).

TORTELLONI RICOTTA SPINAZIE - *Het hart van Italië op je bord* 24,50

Rijkgevulde pastakussentjes met romige ricotta en jonge spinazie, rustiek gevouwen zoals de nonna's dat al generaties doen. Geserveerd in een lichte salieboter of een zachte tomatencrème met Parmezaanvlokken en geroosterde pijnboompitten.

Buon appetito



KINDERGERECHTEN

Smulplezier voor jonge smaakmakers.

Voor de kleintjes

Voor kinderen tot en met 12 jaar.

CROQUE UIT HET VUISTJE <i>met kaas en/of hesp, met mayonaise of ketchup</i>	8,50
KINDERSPAGHETTI <i>Spaghetti bolognaise</i>	9
KIPKLUIFJES (5) <i>met frietjes en saus naar keuze</i>	9,50
BITTERBALLEN (5) <i>met frietjes en saus naar keuze</i>	9,50
CALAMARES (5) <i>met frietjes en saus naar keuze</i>	9,50
CURRYWORST <i>met frietjes en saus naar keuze extra curryworst + 3</i>	8,50
✔ KAASKROKET <i>met frietjes en saus naar keuze extra kaaskroket + 4</i>	11,50
KINDER VIDE <i>Met frietjes, kroketjes of kerkhovens hooi</i>	14
KINDER SPARERIBS <i>zoet, pikant of BBQ. Met frietjes</i>	15

Wij profileren ons als een kindvriendelijke eetgelegenheid.

We weten dat het voor kinderen heel moeilijk kan zijn om rustig aan tafel te blijven zitten. Om deze reden zijn er wat bezigheden zoals kleurtjes en spelletjes bij ons aanwezig. De kinderen mogen deze gerust gebruiken of hierom vragen.





SWEETS

Zoete verwennerij in elke vorm.

Desserts

Om bij weg te smelten

CRÈME BRÛLÉE - *Zacht & goudbruin gekaramelliseerd* 8

Romige vanillecrème met een krokante laag gekaramelliseerde suiker, geserveerd met een bol vanille ijs. Een tijdloos dessert met Franse finesse.

MOELLEUX AU CHOCOLAT OF CARMEL - *Warm, smeuïg en onweerstaanbaar* in pure chocolade of zoute zoetheid. Intens en altijd warm van binnen.

Kies jouw favoriet:

PURE CHOCOLADE 12

Rijke donkere chocolade, zacht vanbuiten – vloeibaar vanbinnen. Geserveerd met vanille-ijs, seizoensfruit en een toets cacao.

GEZOUTEN KARMEL 12

Chocoladecake met een kern van warme karamel, afgewerkt met karamelsaus, notencrunch en roomijs.

CHEESECAKE MET ROOD FRUIT & WITTE CHOCOLADE 9

- *Romig comfort met een frisse fruitige punch*

Romige cheesecake verrijkt met witte Belgische chocolade, op een krokante bodem van bastognekoek. Afgewerkt met rood fruit, frambozencoulis en een vleugje witte chocoladeschaafsel.

CAPPUCCINO DESSERT - *Zacht met een koffieknippoog* 8

Luchtige mousse van romige cappuccino op een bodem van koffiecrumble, afgewerkt met een wolkje slagroom, cacaopoeder en een krokant koekje. Een lichte, zijdezachte finale met de warmte van een vers gezette cappuccino. Dessert en koffie in één – zacht, romig en perfect in balans

TRUFFON - *Pure chocoladeverleiding* 8,50

Een decadente chocolademoussebom met een smeuïge kern van ganache, omhuld door een spiegel van donkere chocoladeglazuur. Geserveerd met vanille-ijs en een toets krokante hazelnoot. Diepdonker en verslavend lekker – een droom voor chocoholics.
+ Geniet extra met een koffie naar keuze (+3)
of een glas dessertwijn (+6) (of een zachte Tawny Port)



Gebak & patisserie

TAART VAN DE DAG - *Vers, seizoensgebonden & altijd verleidelijk* 6,5

Dagelijks huisgemaakt gebak op basis van het seizoen en de inspiratie van de chef.

Vraag naar de suggestie van vandaag.

Elke dag een nieuwe zoete verleiding – vers uit eigen keuken.

WARME ROOMBOTER APPELTAART - *Troostrijk & huisgemaakt* 8

Ambachtelijke appeltaart met gekaramelliseerde appels, rozijnen en kaneel, gebakken in een rijke roomboterkorst. Geserveerd warm, met een bolletje vanille-ijs en een toef slagroom.

Zacht, geurend en knapperig – de smaak van thuis in z'n lekkerste

MANDARIJN CHEESECAKE - *Fris, zacht & zonnig* 6

Romige cheesecake op een knapperige koekbodem, afgewerkt met een glanzende laag mandarijngelei van vers geperst sap. Geserveerd met een toef slagroom en frisse zeste van citrus.

CARAMEL CRUSH - *Een ware karamelsensatie* 7

Romige karamelbavarois op een knapperige koekbodem, afgewerkt met gezouten karamel, smeùige room en krokante notencrunch. Een perfecte balans tussen zacht, zoet en ziltig.

IJSTAARTEN - *Kies jouw perfecte finale*

Een stijlvol dessert, recht uit de vriezer maar warm van karakter.

Twee smaken, twee sferen – jij kiest waar je zin in hebt:

CHOCOLADE IJSTAART - *Vol & Verleidelijk* 8

Diepdonker chocolade-ijs op een krokante koekbodem, met een kern van luchtige chocolademousse en een spiegel van pure chocoladesaus. Afgewerkt met slagroom, chocoladekrullen en een krokant koekje.

IJSTAART VANILLE & FRAMBOOS - *Licht & Fris* 8

Romig vanille-ijs en fris frambozenijs, opgebouwd in lagen op een krokante bodem. Afgewerkt met frambozencoulis, vers rood fruit en een toef slagroom.

Zin in zacht & fruitig? Of ga je voor vol & chocolade? Aan jou de keuze.



IJSCOUPES, SCHEPIJS & SHAKES

Verkoelend genot en ijsensaties in bijzondere combinaties.



Ijscoupes

DAME BLANCHE - *Een iconisch dessert – simpel, stijlvol en altijd goed* 8

Drie bolletjes romig vanille-ijs, overgoten met warme huisgemaakte chocoladesaus, afgewerkt met slagroom.

DAME NOIR - *Donker, romig & elegant* 8

chocolade-ijs met een kern van chocoladeganache, overgoten met warme chocoladesaus.

COUPE BRÉSILIENNE - *Een tijdloze favoriet die elke zoetekauw zal bekoren* 8

Romig vanille-ijs met fluweelzachte karamelsaus en knapperige brésiennootjes, afgewerkt met een toef verse slagroom

BANANA SPLIT - *Romig, zoet & retro* 13

Banaan, doorgesneden en geserveerd met bolletjes vanille-, chocolade- en aardbeienijs. Afgewerkt met slagroom, chocoladesaus en caramelsiroop.

KINDERIJSJE 4,50

Vanille- en aardbeienroomijs met slagroom en sprinkels.

After Hours IJsplezier - *Voor wie na het diner nog een scheutje avontuur zoekt.*

COUPE AMARETTO DREAM - *Zoet, nodig en gevaarlijk lekker* 11,50

Romig vanille-ijs overgoten met zachte Amaretto, geserveerd met krokante amandelcrunch, Amarena kersen en slagroom..

CHOCO-LIQUEUR MADNESS - *Fluweelzacht, diep en verrassend fris.* 10,90

Chocolade- en vanille-ijs met chocoladesaus, een scheutje Cointreau of Grand Marnier, slagroom en sinaasappelzeste.

COUPE LIMONCELLO - *Fris, zonnig en perfect na een zomerse maaltijd* 10,90

Citroen- en vanille-ijs, overgoten met ijskoude Limoncello, frisse citroenrasp en krokante meringue.

COUPE NUTTY IRISHMAN - *Rijk, romig en intens – voor de échte liefhebber.* 10,50

Hazelnoot- en vanille-ijs met Baileys & Frangelico, gekarameliseerde noten, slagroom en een wafeltje.

COUPE RED KISS - *Zwoel, fruitig en verleidelijk* 13,50

Aardbei- en vanille-ijs, overgoten met Licor 43, aardbeiensaus, rood fruit en een amandelkrokantje.

COUPE WHISKY CARAMEL CRUSH - *Diep, rokerig en decadent.* 13,50

Roomijs met zeezoutkaramel, afgemaakt met een zachte Ierse whisky, karamelsaus en krokante pecannoten.



Schepijs per bol

Kies uit een heerlijke selectie van romig schepijs of verfrissende sorbet. Of het nu een volle, rijke smaak is, of een lichte en fruitige verwenning, wij hebben voor ieder wat wils. Combineer naar hartenlust: kies bijvoorbeeld voor een klassieke vanille met een verkwikkende citroen-sorbet, of laat je verrassen door een exotische mango-sorbet naast een romige pistache-ijs. Laat je smaakpapillen genieten van de vrijheid om te combineren!

2 per bol

ROOMIJS

Banaan

Zijdezacht met een vleugje nostalgie – zacht-zoet, tropisch en vol van smaak.

Cookie dough

Intens rijk cookie deeg ijs, gemaakt van het fijnste koekdeeg met chocolade stukjes.

Stracciatella

Vanille-ijs met fijne stukjes pure chocolade die smelten in je mond.

Pistache

Romig pistache-ijs met de perfecte balans van nootachtige en zoete smaken.

Caramel - Pecan

Luxe romig caramel-ijs met een subtiele stukjes pecan noten voor dieper aroma.

Amarena Kersen

Rijk aan donkere kersensiroop en stukjes gekonfijte kers.

Cafe Noir

Romige, lichte espresso en melkmet stukjes cafe noir koek.

Yoghurtijs bosvruchten

Zachte, romige witte chocolade met een frisse frambozensmaak.

Stroopwafel

Hollandse karamel verleiding. Zoet, kruidig en onweerstaanbaar nostalgisch.

SORBET IJS

limoen & citroen

Verfrissend en zuur, gemaakt van de sappigste citroenen voor een pittige ervaring.

Framboos

Rijk en intens van smaak, perfect uitgebalanceerd tussen zoet en zuur.

Mango

Tropisch, met een explosie van sappige mango in elke hap.

Ananas - Passievrucht

Fris en exotisch, met de pure smaak van ananas en passievrucht.

Koko's

Licht en verfrissend, ideaal voor warme zomerdagen.

Blauwe Bes

Delicaat en vol van smaak, gemaakt van de mooiste blauwe bessen.

Peren

Subtiele en zachte smaak van rijpe peren, perfect in een sorbetvorm.

Prosecco & Abrikoos

Een zoet, fruitige sorbet met de smaak van rijpe abrikozen en prosecco.

Mojito

Fris en warm tegelijk, met de heerlijke combinatie van munt en limoen.

Milkshakes - *Romig, Fris & Vol Smaakplezier*

7,50

Onze milkshakes worden gemaakt met écht roomijs en liefde – vol, romig en onweerstaanbaar lekker.

Kies je favoriet of ga voor een extra topping voor nóg meer plezier.

Smaken:

Aardbeien

Koffie

Chocolade

Speculoos

Vanille

Oreo

Banaan

Mango

Extra topping of slagroom? + €1,00

Voor groot en klein, om bij weg te dromen – klassiek of een beetje over the top.

Freakshakes - *Over the Top & Onweerstaanbaar*

8,50

Voor wie durft! Onze freakshakes zijn torens van roomijs, slagroom, saus en zotte toppings – elk een mini-dessert op zich.

Verwen jezelf met:

Choco Overload

Met Nutella, brownieblokjes, chocoladesaus, slagroom en chocoladecrunch.

Strawberry Dream

Met aardbeiensaus, verse aardbeien, marshmallows, roze snoepjes en slagroom.

Cookie Crumble

Met Oreo, speculoos, karamelsaus, vanille-ijs en een koekjeskrans.

Let op: deze shakes zijn geen drankje – het is een belevenis!

Boozyshakes - *Sensueel Genot in een Glas*

Roomijs en likeur in perfecte harmonie. Zwoel, romig en zondig lekker.

11,50

Chocolade & Baileys

Vanille & Amaretto

Koffie & Kahlúa

Speculoos & Licor 43

Volwassen milkshakes – ideaal als dessert of guilty pleasure.

Koffie

Koffie	2,70
Espresso	2,70
Koffie verkeerd	3,00
Latte macchiato	3,50
caramel, speculoos, hazelnoot of vanille siroop + 0,50	
Cappucino	3,50
Cappuccino	3,50
Moccachino	3,55
Flat white	3,95
Dirty chai latte	5,50

Melkschuim, chai tea,
shot espresso, kaneel



Thee

(Theezakje)	3,00
- English Breakfast	
- Earl Grey	
- Fruity Forest	
- Strawberry Vanilla	
- Womans Dream	
- Champaign All Day	
- Let's Go Nuts	
- Green Ginger	
- Sencha Lemon	
- Kamille Linde	
- Rozenbottel	
- Delicate mint	
- Citroen	

Speciale koffies

Ons Genoegen Koffie	7,50
Licor 43 Slagroom	
Irish Koffie	7,50
Whiskey, Slagroom	
Kabouter Koffie	7,50
Chouffe liquor, Slagroom	
Italian Koffie	7,50
Amaretto, Slagroom	
Italian Koffie 0,0%	7,50
Ameretti, Slagroom	

Ijskoffie

Coupe koffie	7,50
Vanille-ijs, caramel, espresso, slagroom	
Iced cappuccino	7,50
espresso, melk, ijsblokjes	
Iced mocha latte	7,50
espresso, cocoa, melk, ijsblokjes	
Affogato Italiano	10,50
Een bol vanille-ijs "verdrongen" in warme espresso en een scheut Baileys. Zacht, warm en romig met een kick.	

*Al onze koffiebereidingen zijn
ook mogelijk in Deca.

Verse Thee

Verse munt thee	4,75
Verse gember thee	4,75
Kaneel, zoethout- & steranijs thee	5,25
Munt, gember en sinaasappelthee	5,25

Thee Infusies (losse thee)

- Blueberry Yogurt	3,50
- Fruity Forest	3,50
- Sencha lemon	3,50
- Vitamin Shot	3,50
- Black Chai	3,50
- Happy Hennep	3,50
- Gin Tonic	3,50
- Lovely Ginger	3,50

Warme dranken

Warme Chocolademelk	3,50
+ Slagroom	0,50
Vanilla Chai latte	4,50
Matcha latte	4,50
Pumpkin spice latte	4,50

Frisdranken

Coca-Cola / Zero	2,80	3,50
Fanta	2,80	
Sprite	2,80	
Cassis	2,80	
Chaudfontaine water	2,75	4,20 7,00
- plat		
- bruis		
Lipton Ice Tea	2,95	
Lipton Ice tea green	2,95	
Fuzetea	2,80	
- Sparkling		
- Peach-Hibiscus		
- Mango-Camille		
- Green tea		
Royal Bliss	3,00	
- Tonic		
- Agrum		
- Bitter Lemon		
- Pink Aromatic Berry		
Dubbelfris Appel/perzik	3,00	
Dorstlesser	5,50	
Appletiser	3,00	
Gini	3,00	
Fristi	2,75	
Chocomel	2,75	

Kombucha - Frisheid met Karakter

Een sprankelende, natuurlijk gefermenteerde thee vol levendige smaken en goede bacteriën. Kombucha is friszuur, licht bruisend en boordevol karakter – een perfecte alcoholvrije dorstlesser met een gezonde twist.

Keuze uit:

- Passievrucht & jasmijn	3,50
- Bessen & lavendel	3,50
- Rozen & hibiscus	3,50
- Bosvruchten	3,50
- Ginger & lemon	3,50

Fruitdranken

Looza	2,90
- ACE	
- pompelmoes	
- Mango	
- ananas	
Minute made	3,00
- Appelkers	
- Appelsap	
- Jus d'Orange	
Tonissteiner	3,00
- Vruchtenkorf	
- Orange	
- Citroen	
- Naranja	
- Pink fit	
- Exotic fit	
- Apple fit	

Home made limonades

Tropical Sensation	
Passievrucht siroop / ananassap	4,75
ananas / platwater	
Lemon Sensai	
Citroen / groene appelsiroop	4,75
munt / bruiswater	
Dragonfruit explosion	4,75
Dragonfruit / mangosiroop	
sinaasappel / bruiswater	
CocoRico	4,75
Cocos/ mangosiroop/	
Koko'ssiroop/ ananassap / bruiswater	



Bieren - Beers - Cerveza - Birra

Van de tap

Cristal 25 cl - van de tap	3,00
Cristal 33 cl - van de tap ^(5%)	3,50

Flessenbier

Jupiler 33 cl ^(5,2%)	3,50
Hoegaarden wit ^(5%)	3,50

Speciaal bier

Duvel ^(8,5%)	4,80
La Chouffe ^(8%)	4,80
La Trappe Tripel ^(8%)	4,50
La Trappe Dubbel ^(7%)	4,50
Triple d'Anvers ^(8%)	4,80
Cornet Oaked ^(8,5%)	4,50
Grimbergen Blond ^(6,7%)	4,60
Grimbergen Donker ^(9%)	4,60
Karmeliet ^(8,4%)	4,50
Omer ^(8%)	4,80
Fourchette ^(7,5%)	5,00
Chimay Blauw ^(9%)	5,00
Wilderer - Goud ^(6,2%)	4,80
Rochefort 10 ^(11,3%)	5,00
Orval ^(6,2%)	5,00

Uit deze streek

Averbode ^(7,5%)	4,50
Trappist - Westmalle ^(7%)	4,50
Tripel - Westmalle ^(9,5%)	4,50
Ter Dolen blond ^(6,1%)	4,50

* Supplement grenadine + 0,50

Alcoholvrij

Carlsberg 0,0%	3,00
Liefmans 0,0%	3,00
Hoegaarden Rose 0,0%	3,00
Lefte blond 0,0%	4,50
Lefte bruin 0,0%	4,50

Fruitbieren

Kasteelbier Rouge ^(8%)	4,50
Kasteelbier Tropical ^(7%)	4,50
Kriek Mort Subite ^(4%)	3,50
Liefmans ^(3,8%)	3,50
Strongbow ^(4,5%)	4,50
Red Berries	
Cider Gold Apple	
Appel cider rose	
Elderflower	

Wereldse Bieren

Guinness ^(5,0%) Ireland	4,50
Peroni nastro azzurro ^(4,7%) Italie	4,50
Chang ^(5,0%) Thailand	5,00
kirin ichiban ^(5,0%) Japan	5,00
Desperados ^(5,9%) Espana	4,50



Likeuren

Amaretto	6,50
Baileys	5,80
Tia Maria	4,80
Licor 43	5,90
Vodka	4,80
Sambucca	7,00
Blue Curacao	6,50
Grand Marnier	6,80
Contreau	6,00

Spiritz

GIN

Gordon's	7,30
Malfy Limone	8,30
Bombay Sapphire	8,80
Roku	9,70

RUM

Bacardi	5,50
Havannah club	6,80
Wilderen Omerta	7,00
Rumbullion	8,50

COGNAC

Martell VSOP	6,80
Hennesy VSOP Privilege	8,70
Meukow VSOP	9,00

WHISKEY

Johnnny Walker Black Label	6,50
Chivas	7,50
Gentleman Jack	7,80
Aberfeldy 12 years	8,80
Dalmore 12 years	8,70
Dewar's 12 years	8,00

VODKA

Eristoff White	7,00
Eristoff Red	7,50
Grey Goose	8,50
Ciroc	7,50

Cocktails

Aperol Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Campari Orange	7,50
Cosmopolitan	9,00
Mojito	9,00
Mai Tai	12,00
Strawberry daiquiri	12,00
Long Island iced tea	9,00
Whiskey Sour	11,00
Amaretto Sour	11,00
Pina Colada	11,00
Passion fruit martini	11,00
Espresso martini	11,00

Mocktails

Paloma	8,00
Pornstar Martini	8,00
Spicy mule	8,00
Virgin Mojito	8,00
Orange Spritz	7,00
Passion fruit martini	7,00
Strawberry Daiquiri	7,00

Aperitieven

Jenever	4,50
Martini	6,00
<i>wit</i>	
<i>rood</i>	
<i>rosato</i>	
Martini Bellini	6,50
Campari	6,50
Ricard	6,50
Limoncello	7,50
Aperitief van het huis	8,50



Witte wijnen

Rare Vermentino - Frankrijk

Fris, mineraal en elegant met tonen van citrus en witte bloemen.

4,50 / 23

Perfect als aperitief of bij vis, salades en lichte gerechten.

Chasteronne Grande Reserve Chardonnay – Frankrijk

6 / 25

Een volle, houtgelagerde Chardonnay met tonen van rijpe perzik, vanille en geroosterde noten. Elegante structuur met een lange, zachte afdronk.

Ideaal bij gevogelte, romige sauzen of gewoon op zichzelf.

Van Loveren Neil's Pick Colombard - Zuid-Afrika - Lichtzoet & Verfrissend

4,50 / 23

Een levendige, fruitige witte wijn met tonen van tropisch fruit, groene appel en een vleugje citrus. Lichtzoet en perfect in balans – speels en toegankelijk.

Ideaal bij pittige gerechten, Aziatische keuken of als aperitief

Rode wijnen

Amelie Merlot - Frankrijk - Zacht & Toegankelijk

5,50 / 21

Een soepele, fruitige Merlot met aroma's van rood fruit, zwarte kersen en een vleugje kruiden. Rond en fluwelig in de mond.

Ideaal bij pasta's, wit vlees of gewoon als aperitief.

Larinum Sangiovese Merlot - Italië - Elegant & Kruidig

6 / 25

Een evenwichtige blend van Sangiovese en Merlot, met tonen van rood fruit, zwarte bes en een vleugje Italiaanse kruiden.

Soepel, fris en levendig – heerlijk bij charcuterie, pasta's en gegrild vlees.

Rose wijn

Terres de Feu Cinsault - Frankrijk - Licht & fruitig

4,50 / 23

Een soepele rode wijn met aroma's van rode bessen, framboos en een vleugje kruiden. Fris en elegant met zachte tannines

Ideaal bij gevogelte, gegrilde groenten of als lichte avondwijn.

Lion & The Lily Rosé - Frankrijk Languedoc - Fris, licht & charmant

5,80 / 24,50

Een verleidelijke Franse rosé met aroma's van framboos, rode bes en een vleugje citrus. In de mond licht en levendig, met een elegante balans tussen fruitigheid en frisheid. Perfect als aperitief, bij zomerse salades of lichte visgerechten.

Een rosé met flair – zachtroze, subtiel kruidig en onweerstaanbaar verfrissend.

Witte wijnen per fles

José Gallo – Sauvignon Blanc Spanje - *Fris, aromatisch & levendig*

30

Een expressieve Sauvignon Blanc met intense aroma's van citrus, passievrucht en een hint van groene kruiden. Droog en verkwikkend, met knisperende zuren en een minerale afdronk.

Ideaal bij visgerechten, schaal- en schelpdieren of als fris aperitief.

Zenato Pinot Grigio Italië - *Fris, elegant & verfijnd*

32,50

Een delicate en levendige Pinot Grigio uit het noorden van Italië, met aroma's van citrus, witte perzik en een hint van amandel. Droog en fris in de mond, met een zachte afdronk en verfijnde mineraliteit.

Perfect bij lichte gerechten, salades, vis of als verfrissend aperitief.

Robertson Bon Courage Chardonnay Prestige Oak Matured - Zuid-Afrika

33

Vol, romig & geroosterd

Een rijke, houtgerijpte Chardonnay met tonen van rijpe perzik, vanille, geroosterde hazelnoten en een vleugje boter. Volrond en elegant, met subtiele zuren en een lange, fluweelzachte afdronk.

Ideaal bij romige visgerechten, gevogelte of als chique glas op zichzelf.

Rode wijnen per fles

Estabel "Comtesse" – AOP Grande Cuvée Frankrijk - *Rijk, elegant & gebalanceerd*

29

Een klassieke Franse blend met verfijnde aroma's van rijpe bessen, pruimen en zachte kruiden. Rond in de mond, met fluweelzachte tannines en een harmonieuze afdronk. Een wijn met allure, die zowel solo als bij een mooi stuk vlees schittert.

Voor wie houdt van diepgang en Franse finesse in het glas.

Cantina Mabis – Eghemon Passimento Sicilië - *Vol, zwoel & intens*

32

Een krachtige rode wijn gemaakt van licht ingedroogde druiven, wat zorgt voor een geconcentreerde smaak met tonen van rijpe kersen, rozijnen, chocolade en zachte kruiden. Zacht, fluwelig en met een lange warme afdronk – een wijn met Italiaanse passie in elke slok.

Perfect bij gegrild vlees, wild, of gewoon als luxueus glas op een rustige avond.

Robertson Bon Courage The Pepper Tree Shiraz - Zuid-Afrika - *Kruidig, rijk & fluweelzacht*

33

Een volle Shiraz met intense aroma's van zwarte bessen, braambes en een toets van zwarte peper en eikenhout. Krachtig in de mond, met zachte tannines, ronde structuur en een lange kruidige afdronk.

Een ideale wijn bij gegrild vlees, rib-eye of stoofgerechten – gedurfd en verfijnd tegelijk.

Rosé wijnen per fles

Terres de Feu – Cinsault - Frankrijk - *licht, fruitig & soepel*

21

Een zachte, toegankelijke rode wijn met aroma's van rijpe kersen, aardbei en een vleugje witte peper. – soepel in de mond, met fijne zuren en een frisse afdronk.

Ideaal bij charcuterie, gegrilde groenten of gewoon als aangename drinkwijn.

Lion & The Lily Rosé - Frankrijk Languedoc - *Fris, licht & charmant*

24,50

Een verleidelijke Franse rosé met aroma's van framboos, rode bes en een vleugje citrus. In de mond licht en levendig, met een elegante balans tussen fruitigheid en frisheid. Perfect als aperitief, bij zomerse salades of lichte visgerechten.

Een rosé met flair – zachtroze, subtiel kruidig en onweerstaanbaar verfrissend.



Bubbels & Mousserend

Cava Pont de Ferro Brut – Spanje *Fris, Elegant & Mousserend* 6,50
Een levendige cava met fijne bubbels en frisse aroma's van appel, citrus en witte bloemen.

Droog en verfijnd, met een verfrissende afdronk. Ideaal als aperitief of bij lichte voorgerechten.

Prosecco 47 Anno Domini – Diamante Italië – *Extra Dry | Biologisch & Vegan* 7,50
Een sprankelende prosecco met finesse: fruitig, fris en elegant met tonen van groene appel, peer en witte bloesem.

Extra dry, dus perfect in balans tussen levendige zuren en zachte fruitigheid.

Champagne Autréau Premier Cru – Frankrijk *Kwaliteit & Fijne Elegant* 8,50
Een verfijnde champagne uit de Premier Cru-wijngaarden van de Marne-vallei. Subtiële tonen van brioche, citrus en witte bloesem, met een romige mousse en lange, frisse afdronk.

Perfect voor feestelijke momenten of als elegante start van een gastronomisch diner bij Ons Genoegen.

Dessertwijnen & Zoete begeleiders

Moscato d'Asti DOCG – Italië 6,50 per glas
Licht bruisend, aromatisch en elegant zoet met tonen van perzik, bloemen en honing.

Perfect bij: Truffon, Moelleux, chocolade-ijssdesserts.

Sauternes – Château Haut-Claverie - Frankrijk 7,50 per glas
Fluweelzachte edelzoete wijn met aroma's van abrikoos, honing en amandel.

Perfect bij: Crème Brûlée, appeltaart, cheesecake.

Limoncello IJs-cocktail (Digestief) 8,00 per coupe
Een frisse digestief op basis van huisgemaakte citroensorbet met Limoncello en munt.

Heerlijk bij: fruitdesserts, sorbets, pavlova.

Versterkte wijnen

Sherry

Sherry is een versterkte wijn uit Andalusië, met een breed palet aan stijlen: van fris en droog (Fino, Manzanilla) tot rijk en zoet (Oloroso, Pedro Ximénez). Verfijnde aroma's van noten, rozijnen, gedroogd fruit en een vleugje ziltigheid of karamel, afhankelijk van het type. Perfect bij tapas, kaas of als unieke afsluiter.

Een Andalusisch geheim – vol traditie, complexiteit en verrassende combinaties.

Valdespino El Candado – Pedro Ximénez Spanje – *Zoet, Donker & Weelderig* 7

Een intense dessertsherry met diepe aroma's van rozijnen, vijgen, karamel en een vleugje koffie. Vol en stroperig, met een fluweelzachte textuur en eindeloze lengte.

Perfect bij kaas, chocolade-desserts of gewoon puur als after-dinner-verleiding.

Ximénez-Spínola – Exceptional Harvest PX - Spanje – *Uniek, elegant & verleidelijk* 9,50

Een zeldzame Pedro Ximénez van laat geoogste druiven, met aroma's van gekonfijte sinaasappel, rozijn, gedroogde vijgen en subtiele eik. Rond en rijk in de mond, met fluweelzachte textuur en verfijnde zoetheid.

Gerijpt in oude eiken vaten – elk glas is een verhaal.

Porto

Porto is een versterkte wijn uit het noorden van Portugal, beroemd om zijn intense aroma's van rijp rood fruit, rozijnen, noten en kruiden. Of je nu kiest voor een robuuste Ruby, een elegante Tawny of een verfijnde White Port – elk glas biedt warmte, karakter en een vleugje luxe.

Perfect bij kaas, chocolade of gewoon als rijke afsluiter van je maaltijd.

Graham's Fine White Port - Portugal - *Zoet, elegant & verfissend* 7,25

Een zachte witte port met aroma's van rijpe perzik, honing, amandel en bloemen. Perfect als aperitief of als zoete afsluiter van je diner.

Een subtiele verleiding uit het hart van de Douro-vallei – lichtzoet, rijk en verrassend fris.

Graham's I The Tawny - Portugal – *Rijk, zacht & notig* 8,75

Een verfijnde tawny port met tonen van gedroogd fruit, karamel, geroosterde noten en een vleugje vanille. Zacht en fluwelig in de mond, met een warme, lange afdronk.

Ideaal bij chocoladedesserts, notentaart of gewoon als zalige afsluiter van je avond.

Graham's Six Grapes Reserve Port – Portugal - *Vol, Donkerfruitig & Intens* 8,50

Een rijke, krachtige ruby reserve port met diepe tonen van zwarte kersen, pruimen en cacao. Gebalanceerd en fluweelzacht, met een lange fruitige afdronk.

Afkomstig van dezelfde wijngaarden als Graham's vintage ports – een klasse apart.

Armagnac

Armagnac is een van de oudste distillaten van Frankrijk, traditioneel ambachtelijk gestookt en langzaam gerijpt op eikenhout. Rijke aroma's van gedroogd fruit, noten, tabak, vanille en een vleugje kruidigheid. Krachtig en elegant tegelijk, met een lange, warme afdronk die getuigt van karakter en klasse.

Voor de ware liefhebber – rustiek, gelaagd en tijdloos geraffineerd.

Janneau VSOP – Frankrijk – Gascogne - *Rijk, rond & verfijnd* 9,50

Deze verfijnde Armagnac is minimaal 7 jaar gerijpt op Franse eik en combineert aroma's van gekonfijte vruchten, vanille, gedroogde pruimen en een vleugje amandel. Rond en vol in de mond, met een soepele afdronk en een warme, elegante kruidigheid.

Een klassiek digestief – stijlvol, karaktervol en met een vleugje Franse grandeur.

Delord XO 15 Year Frankrijk – Gascogne - *Elegant, rijk & gerijpt* 12,50

Deze uitzonderlijke XO-armagnac heeft minstens 15 jaar gerijpt op eikenhouten vaten. Rijk aan aroma's van gedroogd fruit, karamel, vanille, tabak en geroosterde noten. Zijdezacht in de mond, met een diepe, complexe afdronk die lang blijft nazinderen.

Een nobele afsluiter van je diner – voor wie houdt van diepgang, traditie en Franse finesse.

Brandy

Brandy is het resultaat van traag gerijpte druivendistillaten, vaak met jaren op eikenhout. Verleidelijke aroma's van karamel, rozijnen, vanille, specerijen en geroosterd hout. In de mond zacht en complex, met een lange, fluweelzachte afdronk die uitnodigt tot nagenieten.

Een klassiek digestief vol traditie – rijk, verwarmend en elegant.

Metaxa 12* – Griekenland – Rijk, kruidig & zonnig 8,50

Deze uitzonderlijke Griekse blend combineert gerijpte brandy met muskaatwijn van Samos en mediterrane kruiden. Zacht en rond, met aroma's van sinaasappelschil, vanille, specerijen, gedroogde vijgen en een toets eikenhout. Een warme, fluweelzachte afdronk die lang blijft hangen.

De Griekse zon in een glas – elegant en verrassend verfijnd.

Carlos I Imperial XO – de Jerez – Jerez | Spanje - *Nobel & intens complex* 12,50

Een uitzonderlijke Solera Gran Reserva, gerijpt in zeer oude oloroso- en amontillado-sherryvaten. Rijke aroma's van cacao, tabak, gedroogde vijgen, geroosterde noten en edel hout. De smaak is fluweelzacht en gelaagd, met een lange, harmonieuze afdronk vol warmte en finesse.

Een grand cru onder de brandy's – Spaans vakmanschap voor het grote moment na het diner.

Calvados

Een karaktervolle appelbrandewijn uit het hart van Normandië.

Gerijpt op eikenhouten vaten, ontwikkelt Calvados diepe aroma's van gebakken appel, vanille, nootmuskaat en een vleugje hout.

Vol en rond in de mond, met een lange, verwarmende afdronk.

Château du Breuil – VSOP Frankrijk – Normandië - *Elegant, appeltijk & gebalanceerd* 8,50

Een verfijnde Calvados, minstens 4 jaar gerijpt op eikenhout, afkomstig van een van de meest gerenommeerde huizen uit de Pays d'Auge. Met levendige aroma's van gebakken appel, kaneel, vanille en een vleugje houtrook. In de mond rond en zacht, met een mooie balans tussen fruitige frisheid en warme diepgang.

Een ware klassieker uit Normandië – voor de liefhebber van karakter en traditie.

Boulard VSOP – Bourbon Cask Finish Frankrijk – Normandië - *Fruitig & krachtig* 10,50

Een innovatieve Calvados die na rijping op Franse eik een extra finish krijgt in ex-bourbonvaten. Het resultaat is een rijke, uitgesproken appelbrandewijn met aroma's van vanille, gekaramelliseerde appel, eikenhout en een vleugje toffee. Rond, vol en kruidig in de mond, met een warme, rokerige afdronk.

Een spannende samensmelting van Franse finesse en Amerikaanse flair – voor de avontuurlijke genieters.

Grappa

Deze edele distillaat wordt gemaakt van de schillen, pitten en steeltjes van druiven, en is het resultaat van pure Italiaanse ambacht. Met aroma's van witte peper, rijp fruit, florale tonen en een vleugje amandel.

Krachtig en verfijnd tegelijk, met een warme, droge afdronk die blijft verrassen.

Francoli Grappa – La Visione di Luigi Riserva Italië – Piemonte | *Vol, Warm & Verfijnd* 11,50

Een eerbetoon aan vakmanschap en traditie. Deze riserva-grappa is gerijpt op eikenhout en onthult diepe aroma's van gedroogd fruit, cacao, vanille en tabak. Krachtig maar zijdezacht in de mond, met een fluweelzachte structuur en lange, elegante afdronk.

Voor de ware fijnproever – een grappa met ziel, vuur en Italiaanse trots.

Nonino Vendemmia Riserva di Annata Italië – Friuli | *Elegant, Gelaagd & Iconisch* 12,50

Een uitzonderlijke grappa, gerijpt minimaal 18 maanden op barriques van Limousin-, Nevers- en ex-Sherry-vaten. Verleidelijke aroma's van honing, amandel, gedroogde vruchten, kruiden en een toets vanille. In de mond zacht, complex en verfijnd, met een lange, warme en harmonieuze afdronk.

Italiaanse distillatiekunst op z'n best – voor de echte liefhebber van karakter en finesse.



ARRANGEMENTEN

Vier het leven... groot of klein, altijd bijzonder.

High-Tea

Een vorstelijke middag vol verfijning, bubbels en thee-magie

Stap binnen in een wereld van elegantie en verfijning – een feestelijk arrangement waarin theecultuur, gastronomie en stijl samenkomen. Perfect voor bijzondere gelegenheden, verjaardag, babyshower of gewoon... omdat je het verdient.

High Tea bij Ons Genoegen

Een zintuiglijke reis vol thee, smaak en verfijning

Stap binnen in een wereld van rust, elegantie en heerlijke smaken. Onze High Tea is méér dan een theemoment – het is een beleving waarin geur, smaak, sfeer en gastvrijheid samenkomen.

Of je nu een verjaardag, jubileum, babyshower of gewoon een gezellige middag met vrienden of familie viert – bij Ons Genoegen wordt elk kopje thee een moment van ontspanning en ontdekking.

Wat mag je verwachten:

- Theeritueel in drie rondes: klassiek, kruidig en verrassend
- Theesuggesties op maat van je smaak, stemming en seizoen
- Geurige theepotten op tafel, elegant gepresenteerd en warm gehouden

De etagère – een feest op tafel:

- Hartige finger sandwiches, mini quiches & bladerdeeghapjes
- Lichte, warme hapjes en seizoensgebonden mini-specialiteiten
- Verfijnde rolletjes, bites en bladerdeeghapjes met luxe vullingen
- Zoete verwennerijen zoals macarons, mini cheesecakes & seizoensgebak

Alles wordt geserveerd in een sfeervolle setting, stijlvol servies en persoonlijke aandacht.

Duur: ± 2 uur | Prijs: 32,50 p.p.

Tip: Ook beschikbaar als Royal High Tea voor speciale gelegenheden, inclusief (thema) aankleding.

Chefs table

The Private Room @ Ons Genoegen. Jij. Je mensen. Je avond. Alles geregeld.

Welkom in de meest exclusieve ruimte van Ons Genoegen – een privé lounge waar smaken schitteren, lichten dimmen en de wereld even verdwijnt. Denk: een gepersonaliseerd menu van onze chef, een drankenkaart om in te verdwalen en een ruimte vol mogelijkheden.

Zing je longen uit je lijf met karaoke. Kijk Champions League op je eigen scherm. Kies een film voor jullie bioscoopmoment. Speel, proef, dans, lach – of ontspan in stijl.

Wat je mag verwachten:

- Een exclusieve setting voor jou en je gasten (tot 16 personen)
- Luxe tasting menu of à la carte, met of zonder bediening
- Volledig privé entertainment:
 - Karaoke-set
 - Privebioscoop met filmkeuze
 - Live sport op groot scherm
- Eigen muziek of onze curated playlists
- Champagne, cocktails, sterke dranken & specials

Boekbaar per avond of per dagdeel. Alleen op reservatie.

Wil je iets vieren, losgaan of gewoon ultiem genieten zonder pottenkijkers?

Dit is jouw plek. Jouw avond. Jouw genoeg.



Chefs Table

Stel je voor: je arriveert met jouw gezelschap in een afgesloten ruimte, weg van de drukte. De sfeer? Warm, stijlvol, en helemaal van jullie. Geen andere gasten, geen standaardmenu's – alleen een intieme setting waarin smaak, sfeer en vrijheid samenkomen.

Onze chef verwelkomt je persoonlijk en kookt live of à la minute, geïnspireerd door jullie voorkeuren, het seizoen en zijn creativiteit. Jullie beleven het diner vanop de eerste rij: ruiken, kijken, proeven – alsof je in de keuken zelf zit.

Maar daar stopt het niet.

Onze Privé Room is méér dan een tafel.

Het is een ruimte vol mogelijkheden:

- Zing met je vrienden in de privé karaoke
- Kies je film en maak er een cinema-avond van
- Kijk de match op een groot scherm, met snacks op niveau
- Geniet van 18+ gezelligheid in stijl, met bubbels, cocktails en bites
- Of zet je eigen playlist op en geniet gewoon van de mensen om je heen

Kies voor luxe. Of voor los. Of beide. Je avond wordt volledig afgestemd op jouw wensen – van het menu tot de muziek, van bediening tot entertainment.

Beschikbaar voor 2 tot 16 personen. Op reservatie – arrangement op maat

Of je nu iets te vieren hebt, indruk wil maken, of gewoon ultiem wil genieten met je inner circle: Dit is jouw plek. Jouw avond. Jouw genoeg.

* Speciale wensen op het gebied van muziek, verlichting en decoratie zijn bespreekbaar.

* Maak jouw Chefs table moment er eentje om nooit te vergeten.

EXCLUSIEF OP HET MENU VAN CHEF'S TABLE:

IBERICO SECRETO - *Het Geheime Stuk van Spanje* 35,90

Een intrigerend en zeldzaam stukje vlees van het Ibericovarken, diep gemarmerd en vol van smaak. Kort gegrild op hoge temperatuur voor een krokante buitenkant en een boterzacht hart. Geserveerd met een rokerige chimichurri of salsa verde, geroosterde groentjes en aardappelcrème.

SMOKED IBERICO VARKENSKROON - *De Troon van het Vlees* 47,90

Een imposant stuk van het edele Ibericovarken, langzaam gegaard op de BBQ en licht gerookt op hout. Met z'n karaktervolle vetstructuur, intense smaak en royale presentatie is dit een pronkstuk voor vleesliefhebbers. Geserveerd met geroosterde aardappel, seizoensgroenten en huisgemaakte BBQ-jus.

PREMIUM IERSE PRIME TOMAHAWK – *de Showstopper* 49,50 p.p.

GROOT, GROOTS EN PUUR KARAKTER +/- 1.2 KG - 2 PERSONEN

Een indrukwekkend stuk grasgevoerd rundvlees met been, perfect gemarmerd en vol karakter. Afkomstig van Ierse runderen die grazen op rijke, groene weiden – dit is steak op zijn best. Slow-grilled voor een diepe, rokerige smaak, met een knapperige korst en sappig rood hart. Geserveerd op een plank met rozemarijn aardappelen, gegrilde groentjes en jouw keuze aan saus.

- voor wie vlees serieus neemt

Langzaam gegaarde runderschenkel aan het been, vallend van het bot. Deze machtige 'hammer cut' wordt 24 uur gemarineerd en daarna 8 uur low & slow gegaard tot ultieme malsheid.

Portie ± 2.7 kg (voor 2 à 8 personen) –

Geserveerd met:

- Geroosterde seizoensgroenten
- Rookboter-jus met rozemarijn
- Aardappelmousseline met knoflook en olijfolie
- Tafelritueel: aan tafel versneden met mini-chefbijl

Beperkt beschikbaar – enkel op reservatie (min. 24u op voorhand)

Ideaal voor vleesliefhebbers en tafelsharing.

CARIBISCHE KREEFTENSTAART – *Tropische Luxe op je Bord*

56

Vers gevangen in de warme wateren van de Caraïben, zacht gegaard en daarna kort gegrild voor een licht krokante afwerking. De kreeftenstaart wordt overgoten met een romige limoen-botersaus en afgewerkt met geroosterde knoflook en citroenparels.

Geserveerd met saffraanrijst, gegrilde ananas en een frisse mangosalsa.

Zilt, zoet en zijdezacht – het ultieme tropische hoogstandje

OESTERS**OESTERS NATUREL – *Puur uit de Zee***

Dagverse oesters, geserveerd op ijs met partjes citroen, sjalotvinaigrette en een druppel liefde.

Voor de echte purist: zilt, fris en fluweelzacht.

Per stuk – 3,20

6 stuks – 18 / 12 stuks – 34

Smaak van de oceaan in één verfijnde slok

OESTERS 'ONS GENOEGEN' – *Met een twist*

Gegratineerd met Parmezaan en knoflookboter óf lichtgegrild met champagne.

Onze signatuuroesters combineren zilt en umami op een manier die blijft hangen.

Per stuk – 3,90

6 stuks – 21 / 12 stuks – 39

Voor fijnproevers die het anders willen – warm, rijk en verleidelijk

KING KRAB - 300g *Koninklijk, kruidig en over-the-top lekker*

39

Een ware delicatessen voor de liefhebber: sappige stukken krabvlees, langzaam gegaard en geserveerd in een rijke botersaus met citroen, knoflook en kruiden. Afgemaakt met een vleugje chili, verse peterselie en krokant brood om te dippen.

Een royale smaakexplosie – messy, maar majestueus.



5-Gangen Caribbean BBQ Experience

Het ultieme sharing menu van Ons Genoegen – een tropisch smaakfeest vanaf 2 personen.

Vurige grillgeuren, diepe smaken en zomerse vibes aan tafel.
Laat je verrassen door vijf gangen vol karakter, gezelligheid en culinaire flair.

VOORGERECHT – *Smaakvolle Start*

- * **Beef Tostada***:
Knapperige mini-tortilla belegd met gekruid rundsvlees, frisse salsa en een toets limoen.
- * **Nacho's met Pulled Pork***:
Warme tortillachips, smeuïge pulled pork, gesmolten kaas, BBQ-saus en jalapeños.

PLANK 1 – *BBQ Classic Cuts*

- * **Zuid-Amerikaanse Rib-eye***:
Sappig en vol van smaak, licht gemarmerd, gegrild tot perfectie met een smoky korst.
- * **BBQ-Worstjes***:
Ambachtelijke worstjes met pit en karakter, goudbruin geroosterd op de barbecue.
- * **Kippenbout***:
Langzaam gegaard, knapperig aan de buitenkant en botermals vanbinnen – kruidig en rokerig.
- * **Diverse Salades***:
Frisse, kleurrijke mixen met crunch en zuren die de BBQ perfect balanceren.

INTERMEZZO – *Verfrissende Pauze*

- * Een frisse sorbet om de smaakpapillen te verkwikken en ruimte te maken voor de volgende plank.

PLANK 2 – *BBQ Deluxe Selection*

- * **Iberico Fingers***:
Malse stukjes Spaans varkensvlees met een volle, nootachtige smaak, kort gegrild.
- * **Zuid-Amerikaanse Filet Pur***:
Elegant, boterzacht rundsvlees – puur van smaak en sappig gegrild.
- * **Spareribs***:
Sticky, langzaam gegaard en gelakt met een zoet-pittige glaze – messy but worth it.
- * **Rozemarijn Aardappelwedges***:
Krokant vanbuiten, zacht vanbinnen, met geurige rozemarijn.
- * **Coleslaw***:
Frisse, romige koolsalade met een lichte bite – BBQ's beste vriend.

DESSERT – *Zoete Finale*

(keuze uit)

- * **Sorbet met BBQ-watermeloen***:
Licht, fruitig en verrassend – fris met een hint van rook.
- * **Gegrilde Ananas met IJs en Rum***:
Karamelachtige ananas, warm van de grill met een bolletje ijs en een scheut donkere rum.
- * **Tropische Caraïbische Cocktail***:
Een dessert in vloeibare vorm – zoet, exotisch en feestelijk.

FIETSROUTE BOSLAND BELEVEN

Start & aankomst: Ons Genoegen - Lommel (knooppunt 272)

Afstand: ± 55 km - Type: Lusvormig - Niveau: Toegankelijk voor iedereen



Fietsroute Bosland Beleven

Start & aankomst: Ons Genoegen – Lommel (knooppunt 272) Gratis parkeren.

Afstand: ± 55 km | Type: Lusvormig | Niveau: Toegankelijk voor iedereen

***Beleef de mooiste natuur van Limburg op twee wielen!
De fietsroute Bosland Beleven neemt je mee door het hart van het uitgestrekte
Nationaal Park Bosland. Je vertrekt en eindigt bij Ons Genoegen in Lommel,
waar je wordt verwelkomd met koffie en gebak.***

Onderweg ontdek je de absolute hoogtepunten van Bosland:

- Lommelse Sahara – een betoverend wit zandlandschap met helder water
- Fietsen door de Bomen – een unieke fietservaring op 10 meter hoogte
- Bosland Uitkijktoren – panoramisch uitzicht over bossen en heide
- Resterheide – pure rust en natuurschoon

Na deze lusvormige tocht van ± 55 kilometer, sluit je de dag af met een huisgemaakt diner op het zonneterras of in het sfeervolle restaurant van Ons Genoegen.

Arrangement inclusief:

- Koffie en gebak bij aankomst
- Fietsroute langs Boslands hoogtepunten (± 55 km)
- Routekaart of GPX-bestand voor smartphone/GPS
- Huisgemaakt diner bij terugkomst

Optioneel bij te boeken:

- Fietsverhuur (klassiek of elektrisch)
- Lunchpakket voor onderweg
- Groepsformules op maat (vanaf 8 personen)

Reserveer nu jouw fietsdag via:

www.onsgenoegen.eu | +32 11 91 71 92

Kerkhovensesteenweg 437, Lommel

ONS GENOEGEN FIETSRUTE DOOR BOSLAND

Parkeer je auto gratis en haalde fietsen maar van de bagagedrager, dit is de ideale plek om jullie fietsavontuur door Bosland te laten starten! Natuurlijk begin je de dag goed met koffie en gebak. Geen zorgen, we hebben ook lekkers voor onderweg en bij terugkomst, zodat jullie verder alleen nog maar hoeven te genieten!

Fietsarrangement 45 p.p

Zakelijke bijeenkomsten

Van brainstorm tot bedrijfsborrel

Op zoek naar een inspirerende locatie voor een vergadering, training, presentatie of workshop? Bij Ons Genoegen geef je elk zakelijk moment nét dat beetje extra.

Onze sfeervolle ruimte, flexibele opstelling en smakelijke catering maken het de ideale plek voor kleine en middelgrote bijeenkomsten. Of het nu gaat om een korte sessie of een dagvullend programma – wij denken graag met je mee.

Informeer vrijblijvend naar onze formules, faciliteiten en beschikbaarheid.

Privéfeesten

Vier het leven – samen genieten, samen herinneren

Een verjaardag, jubileum, huwelijk of gewoon het leven zelf: sommige momenten wil je vieren met de mensen die er écht toe doen.

Bij Ons Genoegen zorgen we voor een warme sfeer, smaakvolle formules en persoonlijke aandacht. Of je nu kiest voor een intiem diner of een uitbundig dansfeest – jouw wensen staan centraal.

Op vrijdagavond is onze zaal exclusief beschikbaar voor privéfeesten. Neem gerust contact met ons op voor info, data en formules.

Live entertainment & kinderanimatie

Om de beleving compleet te maken, zoeken we geregeld artiesten die met plezier optreden voor ons etend en drinkend publiek. Denk aan zangers, gitaristen, accordeonisten of sfeermakers die net dat extraatje brengen.

Ook aan onze jongste gasten denken we graag – met bijvoorbeeld kindergrime, kleine speelhoekjes of verrassingsanimatie.

Ben jij een artiest of animator met passie voor sfeer en publiek? Meld je bij ons aan – we horen graag van je!