

# Menu november

**WOENSDAG  
12U00 TOT 18U00**

**DONDERDAG  
TOT ZATERDAG  
8U00 TOT 18U00**

**ZONDAG  
8U00 TOT 16U00**

# koeketiene

## let's brunch!

ALL DAY VAN 8U00 TOT 15U00 (KEUKEN OPEN VANAF 9U)

### À la carte - sharing is caring!

<b>CROISSANT OF CHOCOLADEKOEK</b> Confituur, hoeveboter	3,5
<b>BELEGDE PISTOLET</b> Vlaskaas of beenham van St-Pierre en hoeveboter	3,5
<b>ZACHTGEKOOKT EITJE MET SOLDAATJES</b>	3,5
<b>EI OP TOAST</b> Kies uit 2 spiegel-, roer-, gekookte of gepocheerde eitjes op een dikke zuurdesemtoast en salade <b>Ook lekker met spek</b>	11 +2
<b>GRANOLA</b> Homemade crunchy granola, biologische volle hoeve- of sojayoghurt en vers fruit	7,5
<b>EGGS BENEDICT*(vanaf 9u)</b> Twee gepocheerde eitjes / getoaste brioche* / beenhesp van St-Pierre / hollandaisesaus / salade	17
<b>EGGS FLORENTINE*(vanaf 9u)</b> Twee gepocheerde eitjes / getoaste zuurdesem* / gesauteerde spinazie / hollandaisesaus / salade	17
<b>BRUNCHSUGGESTIES</b> Vraag naar onze wisselende suggesties!	

\*Kakelverse eitjes en zuivel van bioboerderij De Zwaluw

\*Biobrood van sociale bakkerij Compaan

\*Wij hebben geen glutenvrij brood, maar denken graag met u mee voor een alternatief

### Koeketiene ontbijt 20

<b>VERS GEPERST SINAASAPPELSAPJE</b>	
<b>WARME DRANK NAAR KEUZE</b>	
<b>CROISSANT OF CHOCOLADEKOEK</b>	
<b>PISTOLET EN BELEG</b> Hoeveboter, homemade zoet beleg, vlaskaas	
<b>EITJE NAAR KEUZE MET TOAST*</b> Roer-, spiegel-, gekookt of gepocheerd eitje	
<b>MINI-GRANOLA</b>	

### Add bacon +2

### Boozy brunch?

<b>PROSECCO - Keep it classic</b>	7/32
<b>MIMOSA - Best of both worlds</b> Sinaasappelsap en prosecco, met een scheutje grand marnier	8
<b>BLOODY MARY</b> Tomatensap, (wodka), worcestersaus en tabasco met een scheutje limoen.	11
<b>ESPRESSO MARTINI - Your wake-up call</b> Espresso met Tia Maria, wodka en ijs.	11

# all day brunch van 9u-15u

Onze brunchsuggesties wisselen maandelijks

<b>TOAST ZALMSALADE</b>	<b>18</b>
Op een dikke snede roggebrood, gele biet, tuinkers, vergezeld van een rijke salade	
<b>FRENCH TOAST</b>	<b>15</b>
Van briochebrood met bruine suiker en kaneel, huisgemaakte appelcompote, vanillesaus	
<b>FLUFFY BUTTERMILK PANCAKES</b>	<b>13</b>
Buttermilk pancakes (3st.) met bosbes en rode vruchten, yoghurt, mayple syrup	
Lekker met spek	+2

# lovely lunch van 11u30-15u

Onze lunch wisselt tweewekelijks

Van 9/11 tot 20/11

<b>VLEES</b>	<b>21</b>
Kip met gele curry, banaan, geroosterde cashewnoot en kokos, basmatirijst	
<b>VIS</b>	<b>23</b>
Tongrolletjes, grijze garnaal, raapsteel, wortel, shiitake, knolselderpuree	
<b>VEGGIE</b>	<b>22</b>
Camembertkroketjes, mangochutney, salade, peterselieaardappel	

\*Op zondag kan het lunchaanbod beperkter zijn

# koffie & co

By Mokabon

<b>KOFFIE</b> LONG BLACK COFFEE - MILD OF STERK	3
<b>ESPRESSO / DOPPIO</b>	2.5/3
<b>CAPPUCCINO</b> ESPRESSO MET GESTOOMDE MELK EN MELKSCHUIM	3.8
<b>FLAT WHITE</b> DUBBELE ESPRESSO MET GESTOOMDE MELK EN MELKSCHUIM	4
<b>LATTE MACCHIATO</b> GROOT GLAS GESTOOMDE MELK MET ESPRESSO	4
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> ESPRESSO MET EEN WOLKJE MELKSCHUIM	3
<b>CORTADO</b> ESPRESSO MET EEN BEETJE GESTOOMDE MELK EN MELKSCHUIM	3
<b>MOCHA</b> ESPRESSO MET GESTOOMDE CHOCOLADEMELK	4.5
<b>WARME CHOCOLADEMELK</b> MET VOLLE MELK EN FONDANTCHOCOLADE VAN CALLEBAUT	4
<b>SPECULOOS LATTE</b>	4.5
<b>CHAI LATTE</b> GROOT GLAS GESTOOMDE MELK EN CHAIKRUIDEN	4.5
<b>EXTRA SHOT ESPRESSO?</b>	0.5
<b>HAVERMELK IN PLAATS VAN KOEMELK?</b>	GRATIS

# fris

<b>HOMEMADE ICE-TEA</b>	4
<b>VERS GEPERST SINAASAPPELSAP</b>	5
<b>YÜGEN KOMBUCHA</b> GRAPEFRUIT HOPS / CHERRY THYME	4.5
<b>BIONINA 20 CL</b> MISTER LEMON / MISS BLOODY ORANGE	3.5
<b>APPELPERENSAP 20 CL</b>	3
<b>CÉCÉMEL 20 CL</b>	2.5
<b>ALMDUDLER 25 CL</b>	2.5
<b>COCA COLA 20 CL</b>	2.5
<b>COCA COLA ZERO 20 CL</b>	2.5
<b>WATER PLAT 0,5 L</b> ACQUA PANNA	3.5
<b>WATER BRUIS 0,5 L</b> SAN PELLEGRINO	3.5
<b>KARAF WATER</b> GEKOELD EN GEFILTERD	1.5

# thee

Biologische thee by Eeva

<b>BLUE NOON</b> ZWARTE THEE UIT ASSAM EN ZUID-INDIA, BLAUWE KORENBLOEMBLAADJES	4
<b>REASONS TO LIVE</b> MIX VAN GROENE EN WITTE THEE	4
<b>A CLOCKWORK ORANGE</b> GROENE ROOIBOS, VENKEL, VERBENA, SINAASAPPELSCHIL, BOURBON VANILLE	4
<b>FAMILY MATTERS</b> CITROENGRAS, KANEEL, VERBENA, ROZEMARIJN, OLIJFBLAD, LAVENDEL, LINDE	4
<b>VERSE MUNTTHEE / VERSE GEMBERTHEE</b>	4
<b>Refill?</b>	GRATIS

# bier

<b>VEDETT PILS</b>	3
<b>SAISON DUPONT BIO</b>	3.5
<b>IPA DELTA</b>	5
<b>KOEKETIENE TRIPEL</b>	5.5
<b>PAULANER HEFE WEISBER 50 CL</b>	5
<b>ORVAL</b>	5
<b>ROCHEFORT 10°</b>	5.5
<b>GUEUZE OUD BEERSEL 37,5 CL</b>	9
<b>KRIEK BOON 37,5 CL</b>	5.5
<b>LUPULUS BLOND 75 CL</b>	10
<b>ALCOHOLVRIJE BIERSTUGGESTIE</b> YÜGEN KOMBUCHA GRAPEFRUIT HOPS	4.5

# wijn

<b>BUBBELS</b> TERRE DI SANT'ALBERTO PROSECCO DOC DI VALDOBIADDENE	7/32
<b>WIT</b> LA FLEUR DES VIGNES CHARDONNAY	6/28
<b>FAMILLE DEROOSE</b> GRENACHE - MACCABEU - MARSANNE	7/32
<b>ROSÉ</b> LA MULE SYRAH	6/28
<b>ROOD</b> LIANTO DEL SALENTO PRIMITIVO	6/28

## let's brunch!

ALL DAY FROM 8AM UNTILL 3PM (KITCHEN OPENS AT 9AM)

### À la carte - sharing is caring!

<b>PLAIN OR CHOCOLATE CROISSANT</b> With home-made jam and biological farm butter	3,5
<b>BREAKFAST BUN (PISTOLET)</b> With local cheese or cooked Duke ham and biological farm butter	3,5
<b>SOFT-BOILED DIPPY EGG WITH SOLDIERS</b>	3,5
<b>EGG &amp; TOAST</b> Two fried/scrambled/poached/boiled eggs with toasted wholeweat sourdough bread and salad on the side Add bacon	11 +2
<b>GRANOLA BOWL</b> Homemade crunchy granola, biological farm yoghurt or soy yoghurt and fresh seasonal fruit	7,5
<b>EGGS BENEDICT*(from 9AM)</b> Two poached eggs, hollandaise sauce, cooked Duke ham, served on toasted brioche with salad on the side	17
<b>EGGS FLORENTINE*(from 9AM)</b> Two poached eggs, hollandaise sauce, sauteed spinach, served on toasted sourdough bread with salad on the side	17

#### BRUNCHSUGGESTIONS

Discover our monthly changing suggestions!

### Koeketiene's breakfast 20

<b>FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE</b>
<b>HOT BEVERAGE BY CHOICE</b>
<b>PLAIN OR CHOCOLATE CROISSANT</b>
<b>BREAKFAST BUN</b> With biological farm butter, homemade jam, local cheese
<b>EGG WITH TOAST</b> Choose a fried/scrambled/boiled/poached egg
<b>MINI-GRANOLA</b>

**Add bacon +2**

### Boozy brunch?

<b>PROSECCO - Keep it classic</b>	7/32
<b>MIMOSA - Best of both worlds</b>	8
<b>BLOODY MARY - Made from scratch</b>	11
<b>ESPRESSO MARTINI - Your wake-up call</b>	11

# coffee & co

By Mokabon

<b>COFFEE</b> LONG BLACK COFFEE - MILD OR STRONG	3
<b>ESPRESSO / DOPPIO</b>	2.5/3
<b>CAPPUCCINO</b> ESPRESSO WITH MILK AND MILK FOAM	3.8
<b>FLAT WHITE</b> DOUBLE ESPRESSO WITH MILK AND MILK FOAM	4
<b>LATTE MACCHIATO</b> ESPRESSO WITH A LOT OF STEAMED MILK	4
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> ESPRESSO WITH A CLOUD OF MILKY FOAM	3
<b>CORTADO</b> ESPRESSO WITH A LITTLE MILK AND MILK FOAM	3
<b>MOCHA</b> ESPRESSO WITH MILK AND DARK CALLEBAUT CHOCOLATE	4.5
<b>HOT CHOCOLATE</b> STEAMED MILK WITH DARK CALLEBAUT CHOCOLATE	4
<b>SPECULOOS LATTE</b> ESPRESSO WITH STEAMED MILK, CINNAMON AND SPECIAL SPECULOOS BLEND SYRUP, TOPPED WITH SPECULOOS COOKIES	4.5
<b>CHAI LATTE</b> STEAMED MILK WITH HOMEMADE CHAI TEA	4.5
<b>EXTRA SHOT ESPRESSO?</b>	0.5
<b>PLANT-BASED OAT MILK INSTEAD?</b>	FREE

# keep it cool

<b>HOMEMADE ICE-TEA</b>	4
<b>FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE</b>	5
<b>YÜGEN KOMBUCHA</b> GRAPEFRUIT HOPS / CHERRY THYME	4.5
<b>BIONINA 20 CL</b> MISTER LEMON / MISS BLOODY ORANGE	3.5
<b>APPLE-PEAR JUICE 20 CL</b>	3
<b>CÉCÉMEL 20 CL</b>	2.5
<b>ALMDUDLER 25 CL</b>	2.5
<b>COCA COLA 20 CL</b>	2.5
<b>COCA COLA ZERO 20 CL</b>	2.5
<b>STILL WATER 0,5 L</b> ACQUA PANNA	3.5
<b>SPARKLING WATER 0,5 L</b> SAN PELLEGRINO	3.5
<b>JUG OF TAP WATER</b> COOLED AND FILTERED	1.5

# teas & infusions

Biologische thee by Eeva

<b>BLUE NOON</b> EARL GREY TEA FROM ASSAM AND SOUTH-INDIA	4
<b>REASONS TO LIVE</b> MIX OF GREEN AND WHITE TEALEAVES	4
<b>A CLOCKWORK ORANGE</b> GREEN ROOIBOS, FENNEL, VERBENA, ORANGE PEEL, BOURBON VANILLE	4
<b>FAMILY MATTERS</b> LEMON GRASS, CINNAMON, VERBENA, ROSEMARY, OLIVE LEAVES, LAVENDER, LIME TEA	4
<b>FRESH MINT TEA / FRESH GINGER TEA</b>	4
<b>Refill?</b>	FREE

# beers

<b>VEDETT PILS</b>	3
<b>SAISON DUPONT BIO</b>	3.5
<b>IPA DELTA</b>	5
<b>KOEKETIENE TRIPEL</b>	5.5
<b>PAULANER HEFE WEISBER 50 CL</b>	5
<b>ORVAL</b>	5
<b>ROCHEFORT 10°</b>	5.5
<b>GUEUZE OUD BEERSEL 37,5 CL</b>	9
<b>KRIEK BOON 37,5 CL</b>	5.5
<b>LUPULUS BLOND 75 CL</b>	10

# wines

<b>BUBBLES</b> TERRE DI SANT'ALBERTO PROSECCO DOC DI VALDOBIADDENE	7/32
<b>WHITE</b> LA FLEUR DES VIGNES CHARDONNAY	6/28
<b>FAMILLE DEROOSE</b> GRENACHE - MACCABEU - MARSANNE	7/32
<b>ROSÉ</b> LA MULE SYRAH	6/28
<b>RED</b> LIANTO DEL SALENTO PRIMITIVO	6/28

## BRUNCH- EN LUNCHSUGGESTIES

<b>TOAST CHAMPIGNON</b>	<b>16</b>
Op een dikke snede roggebrood, zure room en salade	
<b>BREAKFAST BURGER</b>	<b>11</b>
roerei, avocado en tomaat, met salade Lekker met spek	+ 2
<b>PANCAKES</b>	<b>15</b>
Buttermilk pancakes (3st.) met stoofpeer, chocoladesaus en slagroom	
<b>SOEP</b>	
Met biologisch zuurdesembrood en bio-boter	<b>7</b>
<b>QUICHE</b>	
Pompoen, geitenkaas, gekaramelliseerde rode ui, salade	<b>15</b>

# Ontbijt bij Koeketiene

Vers geperst sinaasappelsap

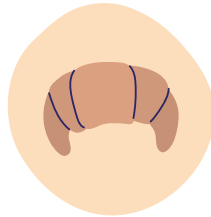
Koffie, thee of cappuccino

Croissant of chocoladecroissant, assortiment  
brood

Vlaskaas, hoeveboter, huisgemaakte jam

Eitje: keuze uit spiegel-, roer- of gekookt eitje

Yoghurt met vers fruit en huisgemaakte granola



15 euro p.p., 8u30-10u30



# Breakfast at Koeketiene's

Freshly squeezed orange juice

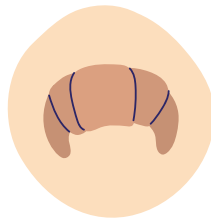
Coffee, tea or cappuccino

Croissant or chocolatecroissant, variety of bread

Belgian cheese, farmbutter, homemade jam

Egg: choose between fried, scrambled or boiled

Yoghurt with fresh fruit and homemade granola



15 euro p.p., 8u30-10u30