



GRAND CAFÉ
PAAL 26

OPENINGSUREN

Paal26 is alle weekdays open vanaf 10.00u. Weekend en feestdagen vanaf 11.30u

Keuken is alle dagen open vanaf 11.30u tot 22.00u

Sluitingsuur: zondag t.e.m. donderdag om 23.00u – vrijdag & zaterdag om 0.00u

WiFi zone – draadloos internet

EET!KET – kindvriendelijk restaurant

Paal26 is een deel van de GrandsCafés groep

Wij stellen graag onze zalen ter beschikking voor uw evenement. Voor seminarie, meeting, communie, babyborrel of andere feestelijkheden. Vraag naar onze brochure met verschillende mogelijkheden om een feest of seminarie te organiseren.

Volg ons op Facebook / Instagram.

Cadeaubonnen verkrijgbaar.

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck, brut Réserve 70.00

fles om mee te nemen 46.30

Pommery, Royal brut 61.00

fles om mee te nemen 37.90

Laurent-Perrier, rosé 106.00

fles om mee te nemen 78.20

Ruinart, Blanc de Blancs 97.00

fles om mee te nemen 68.90

PROSECCO

Prosecco "Frizzante Spago", Marsuret, Italia 32.00

fles om mee te nemen 12.00

glas 6.40

CAVA

Cava Brut Reserva, Zeta, Espana 36.00

fles om mee te nemen 14.40

glas 7.20

KELDER

Vraag naar onze tijdelijke suggestie champagnes en wijnen per fles.

ROSE WIJN

"Les Chênes", Cinsault & Syrah, Métairie, Pays d'Oc, France (rosé) 27.00

fles om mee te nemen 10.40

Proefnotitie: *Deze Rosé is zalmkleurig en heeft een aroma van aardbeien. De wijn is verfrissend en elegant.*

Druivensoort: *85% Cinsault en 15% Syrah*

glas 5.40

25cl 9.00

50cl 18.00

WITTE WIJN

Brandvlei, Chenin blanc, Worchester, South-Africa (droog) 22.00

fles om mee te nemen 8.40

Proefnotitie: *Deze enorm populaire druif geeft een zachte, milde en fruitige wijn. Een zeer verfrissend glas wijn, licht droog met aangename zuren.*

Druivensoort: *100% Chenin Blanc.*

glas 4.40

25cl 7.40

50cl 14.70

Sauvignon de Touraine, Domaine Gibault, Loire, France (droog/fruitig) 25.00

fles om mee te nemen 9.60

Proefnotitie: *Zeer aromatische wijn met een optimale fruitconcentratie. In de neus aroma's van groene appeltjes en buxus. Heel fris, sappig en smakelijk.*

Druivensoort: *100% Sauvignon Blanc*

glas 5.00

25cl 8.40

50cl 16.70

Château du Haut Mayne, Saint-Croix-du-Mont AC, Moelleux (zoet) 30.00

fles om mee te nemen 12.00

Proefnotitie: *Château du Haut Mayne is een volle, rijke wijn met een licht bittertje in de afdronk. De Sémillon druif zorgt voor een solide structuur, die dan weer zorgt voor elegantie naarmate de wijn oudert.*

Druivensoort: *90% Sémillon, 5% Sauvignon en 5% Muscadelle*

glas 6.00

25cl 10.00

50cl 20.00

Alto Palena, Chardonnay Reserva, Leyda Valley, Chile (droog) 32.00

fles om mee te nemen 12.40

Proefnotitie: *In de neus intense aroma's van ananas, citrus en een heel zachte hint van vanille. De eerste aanzet is levendig en verfrissend, gevolgd door volle romige tonen, die zorgen voor een lange, intense afdronk.*

Druivensoort: 100% Chardonnay

glas 6.40

25cl 10.70

50cl 21.30

Chablis, Domaine Jean Collet, Bourgogne, France 41.00

fles om mee te nemen 23.10

Proefnotitie: *Deze Chablis heeft een intens bouquet van rijpe en exotische tonen. In de mond vol, zacht en sappig, gevolgd door een lange afdronk met veel finesse. Complexe wijn!*

Druivensoort: 100% Chardonnay

Givry 1er Cru Champ Nalot, Domaine Parize, Bourgogne, France 42.00

fles om mee te nemen 24.00

Proefnotitie: *In de neus aroma's van klein zwart en rood fruit, aangevuld met licht getoaste tonen. De smaak is soepel met mooi versmolten tannines. Een wijn met veel aroma en finesse. Lange, intense afdronk!*

Druivensoort: 100% Pinot Noir

Pouilly Fuissé, Jean Rijckaert, Bourgogne, France 43.00

fles om mee te nemen 25.30

Proefnotitie: *In de neus aromatisch met typische Sauvignon aroma's zoals buxus en citrus. De rijpe appel is eerder discreet, maar in de mond proeven we een volle, vrij vette Chardonnay, met smaken van gele appel, ananas en typische botertonen. Een rondborstige wijn, met toch voldoende frisheid in de afdronk. De wijn heeft karakter, een goede structuur, is fruitig en erg smaakvol!*

Druivensoort: 100% Chardonnay

Meursault "Sous La Velle", Domaine Rémi Jobard, Bourgogne, France 66.00

fles om mee te nemen 47.80

Proefnotitie: *Een uitmuntende wijn voor een gewone Village wijn. Een intens bouquet van honing, zuivel en bloesem. Krachtig, complex en breed in de mond met veel aroma's van geel rijp fruit.*

Druivensoort: 100% Chardonnay

Talò, Verdeca, Puglia IGP, Cantine San Marzano, Italia 35.00

fles om mee te nemen 16.50

Proefnotitie: *Stro-gele kleur met gouden tinten. De neus onthult verrassende aroma's van witte bloemen en vanille. In de mond is het fris en mineraal, met een goede persistentie.*

Druivensoort: 100% Verdeca

Domein Pietershof, Chardonnay, Voerstreek, Vlaamse Landwijn, België 40.00

fles om mee te nemen 21.30

Proefnotitie: *De wijn heeft een mooie heldere kleur met een neus van verse citrusvruchten, rode appel en roze pompelmoes. Enorm sappig in de mond met een mooie mineraliteit en overwegend aroma's van citrusvruchten aangevuld met impressies van kweepeer.*

Druivensoort: 100% Chardonnay

Wines & Winemakers by Saven, Agua Moura Reserva, Portugal 34.00

fles om mee te nemen 14.60

Proefnotitie: *Intense, complexe en mineralige aroma's in de neus. In de mond een goede structuur en uitstekend in balans. Al met al een elegante en zeer verfrissende indruk.*

Druivensoort: *Viosinho, Vinhas Velhas, Rabigato, Códega do Larinho, Arinto (Pedernã)*

RODE WIJN

Feudi di San Marzano, Lamadoro Primitivo, Puglia, Italia 22.00

fles om mee te nemen 8.40

Proefnotitie: *Intense en langdurige aroma's van wild fruit, zwarte bessen, specerijen van basilicum en vanille in de neus. Een volle wijn, die zacht is en goed in balans. Een plezierig glas wijn met een fruitige afdronk.*

Druivensoort: 100% Primitivo

glas 4.40

25cl 7.40

50cl 14.70

Masseria Pietrosa, Salento IGP, Primavoce Negroamaro, Italia 25.00

fles om mee te nemen 9.20

Proefnotitie: *Aroma's van wilde aardbeien, zwarte bessen, specerijen en tijm in de neus. Een volle wijn, die zacht is en goed in balans. Een plezierig glas wijn met een intense, fruitige afdronk.*

Druivensoort: 100% Negroamaro

glas 5.00

25cl 8.40

50cl 16.70

Alto Palena, Syrah Reserva, Colchagua Valley, Chile 33.00

fles om mee te nemen 12.80

Proefnotitie: *In de neus rijke aroma's van bessen, gekonfijt fruit, vanille en specerijen. De eerste aanzet is zoet en zwoel, gevolgd door zachte tannines en een lange afdronk.*

Druivensoort: 100% Syrah

glas 6.60

25cl 11.00

50cl 22.00

Les Hauts de la Gaffelière, St-Emilion, France 39.00

fles om mee te nemen 20.80

Proefnotitie: *In de neus volop aroma's van bessen, chocolade en vanille. Een puur glas wijn, dat ondersteund wordt door zachte tannines en een mooie mineraliteit.*

Druivensoort: *Merlot en Cabernet Franc.*

Crozes Hermitage, Cuvée Particulière, Domaine des Rémissières, Rhône, France 40.00

fles om mee te nemen 21.40

Proefnotitie: *Een heldere, robijnrode kleur. De aanzet is aromatisch en romig, gevolgd door aangename tannines en een mooie, intense afdronk.*

Druivensoort: *100% Syrah*

Rioja, Bodegas Sierra Cantabria, Selección, Tempranillo, Espana 33.00

fles om mee te nemen 15.00

Proefnotitie: *Erg fruitig karakter en lichte aroma's van toast en specerijen. Een goede balans tussen de tannines en zuren. Een lange aanhoudende afdronk.*

Druivensoort: *100% Tempranillo*

Rosso di Montepulciano, Vini Capoverso, Toscana, Italia 36.00

fles om mee te nemen 17.70

Proefnotitie: *Intense robijnrode kleur. De wijn heeft een levendig bouquet met veel aroma's van bloemen. Er is een goede balans tussen het fruit en de aanwezige tannines.*

Druivensoort: *Sangiovese en Canaiolo*

San Marzano, Primitivo di Manduria, DOP, Anniversario 62 Riserva, Italia 50.00

fles om mee te nemen 31.80

Proefnotitie: *De neus geurt complex naar aroma's van pruimen, kersen, tabak en specerijen. De aanzet van de wijn is zacht met tonen van cacao, koffie en vanille. De afdronk is rijk met verfijnde tannines.*

Druivensoort: *100% Primitivo.*

Pinino Srl, Rosso di Montalcino DOC, Toscane, Italia 38.00

fles om mee te nemen 20.20

Proefnotitie: *Volop rijp fruit, met een framboos en kersen karakter. Full-bodied, met dichte, fluweelzachte tannines, een mooie textuur en een lange afdronk.*

Druivensoort: *100% Sangiovese*

Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra, Toscana, Italia 69.00

fles om mee te nemen 45.80

Proefnotitie: *De neus geurt verfrissend, fruitig en kruidig met elegante tonen van kersen en bessen. De aanzet is vol en zacht met fluweelzachte tannines en een lange, intense en aromatische afdronk.*

Druivensoort: *100% Sangiovese*

WATERS

Chaudfontaine (still / sparkling)	2.90
Chaudfontaine (still / sparkling) - liter	10.00
Vittel 0,5	6.00
San pellegrino 0,5	6.00

GEZOND - FRESH - HEALTHY

Natuur (sinaas / citroen / mix)	0.25	6.00
	0.5	10.50
Appletise		3.30
Almdudler		3.10
Minute maid (orange / tomaat / appel / appelkers / roze pompelmoes)		3.10

SOFT DRINKS

Coca cola (original / light / zero)	2.90
Fanta orange	2.90
Sprite	2.90
Nordic mist tonic	2.90
Tönisteiner (orange / citroen / vruchtenkorf / naranja)	3.30
Lipton ice tea regular	3.30
Schweppes (agrüm / soda)	3.30
Gini	3.30
Orangina	3.30
Cécémel	3.10
Fristi	3.10

BIER - VAT - DRAFT

Jupiler 25cl.	2.80
Jupiler 33cl.	3.60
Jupiler 50cl.	5.50
Leffe blond 33cl.	4.30
Leffe bruin 33cl.	4.30
De koninck 25cl.	3.40
Julius – <i>alc. 8.5% vol.</i> 33cl.	3.90
Karmeliet – <i>alc. 8% vol.</i> 33cl.	4.70

BEER - BOTTLES

Hoegaarden rosé	25cl.	3.30
Hoegaarden blanche		3.30
Rodenbach		3.50
Lindemans kriek		3.60

VAN DE STREEK

Ter dolen blond – <i>alc. 6.1% vol.</i>	3.60
Ter dolen donker – <i>alc. 7.1% vol.</i>	3.60
Ter dolen kriek – <i>alc. 4.5% vol.</i>	3.60
Koolputter zwart – <i>alc. 10% vol.</i>	4.90
Koolputter goud blond – <i>alc. 9.1% vol.</i>	4.90

LEFFE

Blond – *alc. 6.6% vol.* 33cl. (van het vat) 4.30

Is een authentiek blond abdijbier waar een vleugje bitterheid doorschemert, lekker op elk uur van de dag. Zachte toetsen van vanille en kruidnagel.

Bruin – *alc. 6.5% vol.* 33cl. (van het vat) 4.30

Is een authentiek abdijbier met een diepe, herfstbruine kleur en een volle, lichtzoete smaak, beiden te danken aan de donker gebrande malt. Gebrande aroma's zijn van bitter tot karamel.

Ruby – *alc. 5% vol.* 33cl. (juni) 4.50

Is een robijnrood, verfrissend bier dat ontstaan is uit de unieke combinatie tussen het abdijbier, een fijne toets van hout en het delicate aroma van rode vruchten en rozenhout.

Radieuse – *alc. 8.2% vol.* 33cl. (maart-april) 4.60

Is een amberkleurig abdijbier, rijk aan aroma's en heerlijk verfijnd met citrusvruchten en korianderzaadjes. Een heel complex bier voor de echte fijnproevers.

Tripel – *alc. 8.5% vol.* 33cl. (september-oktober) 4.60

Is een authentiek blond abdijbier met karakter, dat nagist in de fles dankzij het hoge gehalte aan gist. Een bier met een rijk geschakeerd aroma. Krachtig en bitter met de verfijnde smaak van kruidnagel.

Royale gold – *alc. 7.5% vol.* 33cl. (januari-februari) 4.70

Een blond bier met hoge gisting op basis van drie verschillende soorten hop, dat een perfect evenwicht biedt tussen zoet en bitter.

Rituel – *alc. 9% vol.* 33cl. (november) 4.60

Is een mooi, koperkleurig bier met hoge gisting. De krachtige aroma's geven dit bier een intens, uitgesproken karakter. Subtiële toetsen van fruit en bittere kruiden.

Nectar – *alc. 5.5% vol.* 33cl. (mei) 4.50

Is een oranjekleurig blond bier waar honing aan werd toegevoegd. Dit zacht en verfrissend bier typeert zich door een vleugje zuurheid en draagt een heuse overvloed aan aroma's van honing en wilde bloemen met zich mee.

Winter – *alc. 6.6% vol.* 33cl. (december) 4.50

Is een speciaalbier waar men elk jaar tijdens de feestdagen van kan genieten. Een hartverwarmend, karaktervol bier met een fruitig, gekruid boeket. Heerlijke toetsen van kruidnagel en karamel.

Zomer – *alc. 5.2% vol.* 33cl. (juli-augustus) 4.50

Verfrissend en elegant, het bier onthult een aromatisch boeket gekenmerkt door fruitige en licht gekruide tonen. De aroma's schommelen tussen zoet- en bitterheid.

TRAPPIST

Westmalle tripel – <i>alc. 9% vol.</i>	4.90
Westmalle dubbel – <i>alc. 7% vol.</i>	4.60
Chimay cinq cents – <i>alc. 8% vol. (wit)</i>	4.80
Chimay grande réserve – <i>alc. 9% vol. (blauw)</i>	4.90
Orval – <i>alc. 6.2% vol.</i>	4.90

EXCLUSIEF

Duvel – <i>alc. 8.5% vol.</i>	4.80
Vedett blond – <i>alc. 5.2% vol.</i>	3.60
La chouffe blond – <i>alc. 8% vol.</i>	4.80
Val dieu triple – <i>alc. 9% vol.</i>	4.80
St. bernardus abt 12 – <i>alc. 10% vol.</i>	4.80
Triple d'anvers – <i>alc. 8% vol.</i>	4.90
Paix dieu – <i>alc. 10% vol.</i>	5.10

ZONDER ALCOHOL

Jupiler 0,0%	25cl.	3.30
Leffe 0,0%	33cl.	4.60
Liefmans fruitesse		3.70

APERRO - APERITIF - SPIRITS

Maison 'classic' (op basis van sinaasappelsap)		8.50
Maison 'woman's apero' (op basis van prosecco & gancia)		9.00
Maison 'men's apero' (op basis van prosecco & whiskey)		9.00
Kirr		5.00
Kirr royal		7.00
Aperol		5.00
Porto offley (wit / rood)	10 cl.	5.50
Sherry dry	10 cl.	5.00
Pineau des charentes bisquit	10 cl.	8.00
Martini (bianco / rosso / rosato)	10 cl.	5.00
Campari		6.00
Ricard		6.00
Gancia	10 cl.	5.00
Pisang		5.00
Passoã		5.00
Malibu		5.00
Batida de coco mangaroca		5.00

APERRO - ZONDER ALCOHOL

Crodino biondo		4.00
Crodino rosso		4.00
Seedlip spice (zoethout – kardemon – zeste citroen)		7.00
Seedlip garden (rozemarijn – jeneverbes)		7.00

COCKTAIL

Mojito 'original' (witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda)	9.50
Mojito 'sweet' (witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda - suikersiroop)	9.50
Cuba libre (donkere rum – cola – limoen)	9.50
Tequila sunrise (tequila – sinaasappelsap – grenadine)	8.50
Martini rosato royal (martini rosato – prosecco – kaneel – appelsien)	9.00
Martini bianco royal (martini bianco – prosecco – munt – limoen)	9.00
Aperol spritz (aperol – prosecco – bruis water)	9.00
Fesztival (gin – tonic – verse basilicum – peper)	9.00
Negroni (campari – gin – martini rosso – tonic – appelsien – kaneel)	9.50
Piña colada (witte rum – batida de coco – malibu – amaretto – ananassap) <i>van juni t.e.m. september</i>	9.50
Caipirinha (limoen – cachaça – geraffineerde suiker – ijs) <i>van juni t.e.m. september</i>	9.50
Dark 'n' stormy (bruine rum – gemberbeer – limoen)	9.50

SANGRIA

Sangria (rood / wit)	
glas (25cl, zonder fruit)	5.50
vers fruit	p.p. 1.50
½ liter	10.50
liter	20.50

GIN

Hendrick's <i>(alc. 41.4% vol.)</i>	10.00
Beefeater london dry	6.50
Monkey 47 schwarzwald dry <i>(alc. 47% vol.)</i>	12.00
Bulldog london dry	8.50
Mombasa club <i>(alc. 41.5% vol.)</i>	10.00
Mare <i>(alc. 42.7% vol.)</i>	10.50
Copper head <i>(alc. 40% vol.)</i>	12.50
Professor cornelius ampleforth's bathtub <i>(alc. 43.3% vol.)</i>	12.00
Bobby's <i>(alc. 40% vol.)</i>	9.50
Napue <i>(alc. 46.3% vol.)</i>	11.50
Spring ladies edition <i>(alc. 38.3% vol.)</i>	13.00

SPECIAL TONIC

Fever-tree premium indian	3.60
Fever-tree mediterranean	3.60
Fentimans light	3.80
Fentimans rose lemonade	3.80
1724	4.10
Indi & co	4.60
Thomas henry ginger beer	3.70



GIN & TONIC

GIN TONIC TASTING

Hendrick's (alc. 41.4% vol.) Schotland

Smaak: *Ontstaan in 1999. Toen een Master Distiller van een bekende whisky in het geheim experimenteerde met Carterhead en Bennet Stills kwam hij uit op het uitzonderlijke recept wat nu bekend staat als Hendrick's. Nog steeds blijft het een mysterie wie dit is geweest. Hendrick's is een gin bestaande uit twee distillaten waar een infusie van rozenblaadjes en komkommer aan wordt toegevoegd. Hendrick's is een 'Distilled Gin' zoals dat heet. Eigenzinnig, niet voor iedereen en gehuld in een donkere medicijnfles.*

Garnituur: *Komkommer*

Beefeater london dry (alc. 40% vol.) Verenigd Koninkrijk

Smaak: *Een absolute klassieker en één van de meest herkenbare en typische gins op de markt. Het is een London Dry Gin die heel geliefd is. De gin heeft een hele scherpe en droge smaak die botanisch in evenwicht wordt gebracht. Citrusvruchten en jeneverbes zijn sterk aanwezig bij de afdronk.*

Garnituur: *Jeneverbes en citroen*

Monkey 47 schwarzwald dry (alc. 47% vol.) Duitsland

Smaak: *Uit het Zwarte Woud, gemaakt met 47 hand geplukte kruiden en specerijen welk in extreem zacht bronwater geweekt worden. Voor de botteling heeft de gin ongeveer 100 dagen gerijpt in vaten van aardewerk. Op het etiket staat de datum van botteling alsook het vatnummer en flesnummer vermeld. De zoon van de beroemde bartender Salvatore Calabrese ontwikkelde deze gin. Stevig en complex in geur en smaak. Hints van kokos en grapefruit. Een gin die alle registers opentrekt. Ondanks de zeer uitgesproken kruiden, jeneverbes en peper blijft de citrusmaak overeind.*

Garnituur: *Zeste van appelsien*

Bulldog london dry (alc. 40% vol.) Verenigd Koninkrijk

Smaak: *Wordt viervoudig gedistilleerd in koperen ketels en is afkomstig uit het Verenigd Koninkrijk. De fles verraad al veel, we hebben hier te maken met een echte stoere Londense gin! De fles heeft een ruige hondenhalsband met 'studs' gekregen om zijn dominante karakter te benadrukken. Complex, harmonieus palet van bloemen, citrus, kruiden en subtiele jeneverbes. Opmerkelijke botanicals in de gin zijn drakenoog (het kleine broertje van de lychee), lotusbladeren, lavendel, klaproos en amandelen.*

Garnituur: *Zeste van appelsien, kaneel en peperbol*

Mombasa club (alc. 41.5% vol.) Verenigd Koninkrijk

Smaak: *De fles waarin deze gin zich bevindt, is de belichaming van de geschiedenis ervan. De Mombasa Club, die gebaseerd is op een recept van 1888, werd exclusief gedistilleerd voor de toenmalige Britse kolonie Kenia. Vandaag de dag wordt deze drank gemaakt met zorgvuldig geselecteerde aromatische kruiden en planten zodoende het exclusieve recept en authentieke smaak nieuw leven in te blazen. Het boeket geurt naar exotische engelwortel, cassiaschors en korianderzaad in combinatie met een aantal meer voorkomende aroma's zoals kruidnagel en komijn. Dit alles kan waargenomen worden op de achtergrond van de welbekende jeneverbes. Uw gehemelte mag bij deze gin genieten van een zoet en harmonieus geheel dat zowel fris als elegant is. Het geheel is best kruidig en limoen- en anijstinten dragen bij tot het totaalpakket. De afdronk kan omschreven worden als een langgerekte bitterheid die alle zintuigen prikkelt.*

Garnituur: *Zeste van citroen en steranijs*

Mare (alc. 42.7% vol.) Spanje

Smaak: *Deze 'Mediterrane Gin' dankt zijn onderscheidende karakter aan de ongewone kruidendistillaten die deel uitmaken van de gin. Een wandeling door een Mediterrane tuin brengt deze gin olijven, tijm, rozemarijn en basilicum. Ze worden bijgestaan door de jeneverbessen met zijn tonen, lavendel- en dennennaalden. Op het palet een krachtige smaak van jeneverbessen, peperig en warm (koriander en kardemom) met hinten van de kruiden met een frisse ondertoon van citrusfruit. Een lange finish met een onmiskenbare smaak van basilicum neemt langzaam afscheid.*

Garnituur: *Tijm, kardemon en zeste van citroen*

Copper head (alc. 40% vol.) België

Smaak: *Het resultaat van een samenwerking tussen Yvan Vindevogel, een apotheker uit Kortrijk die sterk geïnteresseerd is in het heelkundige aspect van gin, en Bernard Fillier, eigenaar van de door menig gekende graanstokerij Filliers die superieur is in het distilleren van alcohol op basis van jeneverbessen. De overheerlijk zachte Belgische gin bevat verschillende botanicals als jeneverbessen, sinaasappelschil, korianderzaad, engelwortel maar ook kardemom. Dit geeft een zachte en frisse neus van citrus. Naast de bijzonder zachte smaak is ook de koperen fles zeer opvallend. De naam Copperhead wijst niet alleen op de koperen lambiek die al van de oorsprong gebruikt wordt om alcohol in te stoken, maar hij wijst ook op de koperkop, een type slang die gekend is van het symbool voor de farmacie.*

Garnituur: *Jeneverbessen en zeste van sinaasappel*

Professor cornelius ampleforth's bathtub (alc. 43.3% vol.) Verenigde Staten

Smaak: *Niet zomaar een compound gin. Het is een buitengewone award-winnende gin geproduceerd door Professor Cornelius Ampleforth. De inhoud van de in bruin papier verpakte fles is zeker de moeite waard! De licht getinte gin wordt op de traditionele Cold Compounding manier gemaakt. De juiste lengte van het macereren van de kruiden wordt bepaald aan de hand van monsters die tijdig genomen worden. Vroeger werden er hoge tarieven ingevoerd voor het maken van gin. Mensen begonnen daarom 'Bathtub Gin' te maken in huis. Ze stookten alcohol in hun bad en brachten er verschillende botanicals aan toe om op smaak te brengen. Ook bij deze Bathtub gin zijn de botanicals pas na de distillatie toegevoegd, vandaar de naam. Deze buitenaardige gin wordt maar in heel kleine oplage geproduceerd! In de neus krijg je een vleugje van jeneverbessen. In de achtergrond komen vooral kardemom en oranjebloesem naar boven met een kleine hint van kaneel. In de mond smaak je vooral de jeneverbessen, eens het je gehemelte bereikt komen de plantaardige botanicals naar boven.*

Garnituur: *Sinaasappel met kruidnagels*

Spring ladies edition (alc. 38.3% vol.) België

Smaak: *Een ode aan de vrouw. Het is een florale zachte gin die uitblinkt in elegantie. Wat de Ladies Edition uniek maakt is de toevoeging van witte perzik en witte thee. Witte thee is de beste thee ter wereld en wordt niet gefermenteerd. Hierdoor is de smaak fenomenaal en zacht. Het verhaal gaat dat apen getraind worden door monniken om de thee blaadjes te plukken op 2000 meter boven zeeniveau. Daarnaast werden om deze gin samen te stellen onder andere volgende ingrediënten gebruikt: gerst, rogge, tarwe, engelwortel, korianderzaad, citroen, jeneverbessen, steranijs, kardemom en sinaasappelschil. De gin krijgt meer florale accenten door de thee en de weinige tannines. De witte perziken zorgen voor meer zoete accenten.*

Garnituur: *Rose besjes, zeste van appelsien en kaneel*

Bobby's (alc. 40.0% vol.) Nederland

Smaak: *Schiedam is zowat het hart van Nederland qua jenevers en gins. Bobby's Dry Gin is een hedendaagse kruidige gin op basis van een receptuur van opa Jakobus (Bobby). Opvallend en typisch zijn de flessen door het Molukse designpatroon. De gin is een geurige en complexe gin, gemaakt met een combinatie van lokale en exotische kruiden. Kruidig en warm in de neus, een verse uitbarsting van citrus en kruiden met een licht peperige afdronk. Traditionele Indonesische kruiden en specerijen geven deze gin zijn uniek smaakprofiel. Ze gebruiken alleen de beste kruidnagel, koriander, citroengras en peper.*

Garnituur: *Peperbol*

Napue (alc. 46.3% vol.) Finland

Smaak: *Is in 2015 verkozen tot de beste gin door ISWC. 250 experts hebben bij een blind proeverij Napue gin verkozen tot beste gin. Deze Finse gin werd bedacht door 5 vrienden na een avondje rye (rogge) whisky drinken, hun eigen Kyrö Distillery Company startten in een voormalig kaasfabriek. Na een succesvolle lancering van de eerste Finse whisky, wilden de vriendenclub zich storten op de gin markt. Ze noemden Napue gin naar de laatste veldslag uit Grote Noordse Oorlog in Isokyrö in 1714. Als basis gebruikte ze de rogge van de whisky en voegden dan 15 lokale botanicals toe. Napue gin heeft verbluffend krachtig bouquet: exotisch, kruidig en pittig in de neus. De kruiden met de jeneverbes is een heerlijke samenspel van aroma's, met hinten van anijszaad en zwarte peper. In de mond geeft Napue gin zijn geheimen prijs: heerlijk kruidig, met noten van kaneel, gember en steranijs.*

Garnituur: *Rozemarijn*

R H U M

Havana club añejo 3 años	6.00
Havana club añejo especial	6.50
Zacapa centenario 23 gran reserve	12.50

W O D K A

Partisan	6.00
Grey goosse	11.50

W H I S K Y - W H I S K E Y

Chivas regal 12 years blended scotch whisky	9.00
Jack daniel's old american tennessee	7.50
Justerini & brooks	6.00
Jameson irish whiskey	7.00
Glenfiddich special reserve 12 years scottish single malt	10.00
Talisker 10 years single skye malt	11.50

C O G N A C

Martell vs	8.50
Martell vsop	11.00
Calvados boulard	7.50
Grand marnier	8.00

DIGESTIEF - DIGESTIF - LIQUOR

Limoncello (huisgemaakt)	6.00
Amaretto di saronno originale	6.50
Sambuca molinari	7.00
Cointreau l'esprit d'orange	7.50
Bailey's irish cream	5.50
Averna amaro siciliano	6.00
Tequila pistoleros silver	5.50
Extra smeets	4.50
Jägermeister	5.50

GRAPPA

Bel colle di nebbiolo da barolo	10.00
Berta elisi	13.00

W A R M - H O T

Espresso	2.80
Decafeïne	2.80
Espresso corto / ristretto	2.80
Espresso doppio	5.20
Caffè macchiato / caffè latte	3.30
Cappuccino italiaans (melk)	3.30
Cappuccino belgisch (slagroom)	3.30
Warme choco (cécémel)	3.60
Lipton thee (kamille / green / natuur / melk / citroen)	2.80
Verse munt thee	4.10
Verse munt thee met kaneel	4.60
Cafè <i>Deluxe</i> (palet van zoetigheden – verkrijgbaar tot sluiting keuken)	7.10

W A R M - H O T - S T R O N G

Hasseltse koffie (jenever)	7.60
Irish coffee (whisky)	8.10
Caffè italiano (amaretto)	8.10
Café cuba (rhum)	8.10
Koffie paal26 (advocaat)	8.10
Coffee dublin (bailey's)	8.10
Café français (cognac)	9.60
Café paris (grand marnier)	9.60
Glühwein	5.10

TEA 'UP!

English earl grey (black tea) 4.10

Gearomatiseerde zwarte thee. Sterke zwarte thee melange met klassieke bergamot toetsen. Ingrediënten: thee en bergamotaroma.

Citronella (green tea) 4.10

De klassieke touch van groene thee welke harmonieus is gecombineerd met de pittige frisheid van citroengras en citrusvruchten. Ingrediënten: thee en citroengras.

Marsepein rozen (black tea) 4.10

Een delicatete bestaande uit amandelen en bloemen overgoten met Marsepein-Rozenaroma. Ingrediënten: gesneden thee, amandelen, rozenknoppen en rozenblaadjes.

Sterren mix (kruidenmengeling) 4.10

Het bekende mengsel van steranijs en zoethout. Deze kruidenmix is biologisch!! Ingrediënten: anijszaad, moerasspirea, jeneverbes, korenbloem, steranijs, zoethout en kruizemunt.

Aardbei-munt (Kruidenmengeling) 4.10

De frisse geur van Nana munt en de zoete smaak van rijpe aardbeien vervolledigen op harmonieuze wijze deze compositie. Ingrediënten: stukjes appel, peulvruchtvezels, brandnetel bladeren, blackberry blad (braam, zwarte bes bladeren), Nana munt, smaak en stukjes aardbei.

Rooibos 4.10

Licht en uitgebalanceerd met ingrediënten zoals kamille, venkel en citroenmelisse, valeriana wortel en afgewerkt met een vleugje lavendelbloemen. Ingrediënten: Rooibos thee, pepermint, kamille, venkel, citroengras, citroen, kardemom, valeriana, stuifmeel, lavendelbloemen en blaadjes salie.

Rum cream (fruitmengeling) 4.10

De fruitige bessensmaak van deze mengeling versmelt volledig in perfecte harmonie met de sterke rum smaak. Op koude dagen met toevoeging van een beetje kaneel een alcoholvrij alternatief op de klassieke glühwein. Ingrediënten: hibiscusbloesems, druiven, vlierbessen, stukjes aardbei en frambozen.

Ginger lime 4.10

Scherpe smaak van gember en fris citroengras.

SUGGESTIES

Zie extra blad/krijtbord (maandelijks)

IN DE KIJKER

Zie extra blad (maandelijks)

SEMINARIE - RECEPTIE - WALKING DINNER

BABYBORREL - BRUNCH - COMMUNIE - BUFFET

Informatie brochure ter beschikking. (zalen 'retro' en 'classic')

Voedselallergie of intolerantie? Scan de QR code en bezoek onze persoonlijke pagina op www.allergenenkaart.be



Werken met dagverse producten vergt enige vorm van geduld.

Om een vlotte bediening te garanderen en lange wachttijden te vermijden vragen we aan groepen vanaf 10 personen de keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten.

Per tafel 1 rekening mogelijk.

Groepen vanaf 20 personen worden standaard in één van onze aparte zalen geplaatst.

BROOD - BREAD

Croque (monsieur met Breydel ham) <i>Toasted bread with cheese & ham</i>	9.50
Croque (madame / hawai) <i>Toasted bread with cheese & ham (fried egg / pineapple)</i>	11.50
Croque (bolognaise / videe) <i>Toasted bread with cheese & ham (bolognaise / vol-au-vent)</i>	13.00
Wrap – kip – salade – yoghurt dressing (licht pikant) <i>Wrap - chicken - salad - yogurt dressing (slightly spicy)</i>	15.50
Foccacia – serrano – rucola – pijnboompitten – mozzarella – tomaat – olijfolie <i>Focaccia - serrano - arugula - pine nuts - mozzarella - tomato - olive oil</i>	14.70
Foccacia – gerookte zalm – rode ui – komkommer – salade – kruidenkaas <i>Focaccia - smoked salmon - red onion - cucumber - salad - herb cheese</i>	15.80
Foccacia – brie – honing – pijnboompitten – rucola <i>Focaccia - brie - honey - pine nuts - arugula</i>	12.50

NIET MOGELIJK OP ZATERDAG, ZONDAG – EN FEESTDAGEN NA 17u.

Not possible on saturdays, sundays and public holidays after 5 pm.

Extra saus (mayonaise / ketchup / cocktail / mosterd / zoetzuur)	1.00
---	------

SOEP - SOUP

Dagverse soep <i>Soup of the day</i>	6.00
Tomatenroomsoep met balletjes <i>Tomato meatball cream soup</i>	6.00
Extra brood (per persoon) <i>Extra bread (per person)</i>	1.50

PUBERS - KIDS

Steak	14.00
Ribbokes	12.00
Kipfilet en appelmoes	13.00
Curryworst	8.00
Spaghetti bolognaise	9.00
Koninginnehapje	11.00
Vanille-ijsje met callebaut chocoladesaus	4.50
Verrassingsijsje	5.50
Kidibul (75cl - appel / aardbeien)	9.50

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Lookbroodjes (6 stuks) <i>Garlic bread (6 pieces)</i>	8.00
Bruschetta mozzarella-tomaat <i>Tomato & mozzarella bruschetta</i>	11.00
Salade caprese (tomaat – mozzarella – verse basilicum) <i>Caprese salad (tomato - mozzarella - fresh basil)</i>	15.00
Kaaskroket (2) <i>Cheese croquettes (2)</i>	13.00
Tagliatelle genuese (pesto – pijnboompitten – parmezaan) <i>Tagliatelle with genoese sauce (pesto - pine nuts - parmesan)</i>	15.50
Spaghetti all' arabiata (tomaat – ui – basilicum – pikante chili pepers) <i>Spaghetti all' arrabiata (tomato - onion - fresh basil - hot spicy chili peppers)</i>	14.50
Tortellini ricotta – spinazie – parmezaan – tomatensaus – rucola <i>Tortellini ricotta - spinach - fresh basil - tomato sauce</i>	15.50

TAPAS

Gemarineerde olijven	6.00
<i>Marinated olives</i>	
Lookbroodjes (6 stuks)	8.00
<i>Garlic bread (6 pieces)</i>	
Antipasti 'nuovo modo' (serrano – chorizo – peper salami – olijven – brie)	13.50
<i>Antipasti 'nuovo modo' (chorizo - pepper salami - olives - brie)</i>	
Assortiment tapas (minimum 2 personen)	p.p. 15.50
<i>Assorted tapas (minimum 2 persons)</i>	
Assortiment gefrituurde hapjes (12 st.)	13.00
<i>Assorted fried snacks (12 pcs.)</i>	
Bruschetta mozzarella-tomaat	11.00
<i>Tomato & mozzarella bruschetta</i>	
Calamares (gefrituurd)	11.00
<i>Fried calamari</i>	
Bitterballen (gefrituurd, 10 st.)	10.00
<i>Meatballs (fried, 10 pcs.)</i>	
Assortiment kazen, salami & olijven	10.00
<i>Assorted cheeses and salami</i>	

STARTER

Carpaccio runds (rucola – kappers – parmezaan)	15.50
<i>Carpaccio (arugula - capers - parmesan)</i>	
Vitello tonato	17.00
<i>Vitello Tonnato</i>	
Schotse gerookte zalm – rode ajuin – mierikswortel	16.00
<i>Scottish smoked salmon - red onion - horseradish</i>	
Duo van kaas- en garnaalkroket	15.50
<i>Duo of croquettes (cheese and shrimp)</i>	
Salade caprese (tomaat – mozzarella – verse basilicum)	15.00
<i>Caprese salad (tomato - mozzarella - fresh basil)</i>	
Kaaskroket (2)	13.00
<i>Cheese croquettes (2)</i>	
Garnaalkroket (2)	17.00
<i>Shrimp croquettes (2)</i>	

SALADE - SALAD

Caesar (gegrilde kip – ansjovis – ei – kappers – rode ui – croutons – parmezaan) <i>Caesar (grilled chicken - anchovy - egg - capers - red onion - croutons - parmesan)</i>	17.50
Athene (fetablokjes – inktvisringen – gemarineerde olijfjes – tzatziki dressing) <i>Athene (feta cubes - squid rings - marinated olives - tzatziki sause)</i>	16.00
Dijon (gebakken scampi's – spekreepjes – kip – mosterddressing) 4 st. <i>Dijon (fried prawns - bacon strips - chicken - mustard) 4 pcs.</i>	19.00
Paal (brie – scampi's – pijnboompitten) 4 st. <i>Paal (brie - prawns - pine nuts) 4 pcs.</i>	19.50
Maison (gerookte zalm – scampi's – garnaal – avocado – notenolie dressing) 4 st. <i>Maison (smoked salmon - prawns - shrimp - avocado - walnut oil) 4 pcs.</i>	22.50
Normandië (geitenkaas – spekreepjes – appel – walnoten – siroop dressing) <i>Normandy (goat cheese - bacon strips - apple - walnuts - syrup dressing)</i>	17.00
Niçoise (verse tonijn) <i>Nicoise (fresh tuna)</i>	21.50

PASTA

Tagliatelle 'della foresta' (boschampionns – gebakken spek – roomsaus) <i>Tagliatelle 'della Foresta' (forest mushrooms - fried bacon - cream sauce)</i>	17.00
Tagliatelle genuese (pesto – pijnboompitten – parmezaan) <i>Tagliatelle with genoese sauce (pesto - pine nuts - parmesan)</i>	15.50
Lasagne bolognaise <i>Lasagna bolognese</i>	16.00
Spaghetti bolognaise – verse parmezaan <i>Spaghetti bolognaise - fresh-grated parmesan</i>	13.00
Spaghetti all' arabiata (tomaat – ui – verse basilicum – pikante chili pepers) <i>Spaghetti all' arrabiata (tomato - onion - fresh basil - hot spicy chili peppers)</i>	14.50
Spaghetti – kip – tuinkruiden <i>Spaghetti - chicken - herbs</i>	17.00
Spaghetti – scampi – tuinkruiden <i>Spaghetti - prawns - herbs</i>	19.50
Tortellini ricotta – spinazie – parmezaan – tomatensaus – rucola <i>Ricotta tortellini - spinach - parmesan - tomato sauce - arugula</i>	15.50

VIS - FISH - POISSON

Kabeljauwhaasje – witte wijn – warme groentjes – beure blanc saus	24.00
<i>Cod fillet - white wine - warm-season vegetables - beurre blanc sauce</i>	
Op vel gebakken zalm – warme groentjes – dille mousseline saus	21.00
<i>Baked salmon - warm-season vegetables - mousseline sauce</i>	
Scampi – salade – yoghurt dressing	21.50
<i>Prawns - salad - yogurt dressing</i>	
Mixed vis – salade – koude sausjes	23.50
<i>Mixed fish - salad - cold sauces</i>	
Scampi (kruidenboter) 8 st.	21.50
<i>Prawns (herb butter) 8 pcs.</i>	
Scampi 'Chef' (curry – kokos – gember – koriander) 8 st.	22.50
<i>Prawns 'Chef' (curry - coconut - ginger - coriander) 8 pcs.</i>	

VLEES - MEAT - VIANDE

Huisbereid stoofvlees leffe – salade	15.00
<i>Homemade beef stew - salad</i>	
Gemarineerde spare-ribs – salade – zoetzure saus	17.00
<i>Marinated grilled spareribs - salad - sweet and sour sauce</i>	
Steak – warme groenten	19.00
Filet pure – warme groenten	27.00
<i>Filet mignon - warm-season vegetables</i>	
Mixed grill – salade	22.50
Kipfilet – warme groenten	15.50
<i>Chicken fillet - warm-season vegetables</i>	
Medaillons van varkenshaasje – warme groenten	17.00
<i>Pork medallions - warm-season vegetables</i>	
Koninginnehapje – salade	14.00
<i>Vol-au-vent - salad</i>	
Burger – steak 'holstein' – panchetta – cheddar – rode ui – black pepper – frietjes	21.50
<i>Burger - steak 'holstein' - pancetta - cheddar - red onion - black pepper - fries</i>	
Tagliata di manzo – rucola – parmezaan – zongedroogde tomaat – balsamico	25.00
<i>Tagliata di manzo - arugula - parmesan - sun-dried tomato - balsamic</i>	
Côte à l'os 'wit-blauw' – salade (2 personen)	50.00
<i>Côte à l'os 'wit-blauw' - salad (2 persons)</i>	

Supplement aardappelgerecht:

Supplement potato dish, choose from:

friet - *fries* 2.50

aardappelbolletjes - *fried mashed potato balls*

pasta olijfolie - *olive oil pasta*

puree - *mash potato*

rijst - *rice*

brood - *bread*

krielaardappelen (gekookt) - *new potatoes (cooked)*

gegratineerde aardappel - *potato gratin* 3.00

krielaardappelen (gebakken met rozemarijn) - *new potatoes (baked with rosemary)*

Supplement saus, keuze uit:

3.00

Supplement sauce, choose from:

peperroom - *pepper cream*

champignonroom - *mushroom cream*

béarnaise

mosterdgraan - *grain mustard*

provençaal - *provençal*

kruidenboter - *herb butter*

Extra salade - *extra salad* 3.00

Extra warme groenten - *extra warm-season vegetables* 4.00

Champignon natuur - *baked mushrooms* 4.00

DESSERT

Waaier – zoetigheden	12.50
<i>Assorted sweets</i>	
Tiramisu – speculaas	9.50
<i>Tiramisu - caramelised biscuits</i>	
Witte en bruine chocolademousse	9.50
<i>White and dark chocolate mousse</i>	
Crème brûlée – vanille-ijs	9.50
<i>Crème brûlée - vanilla ice cream</i>	
Appeltaartje – kaneel ijs	9.00
<i>Apple pie - cinnamon ice cream</i>	
Moelleux – chocolade – vanille-ijs	9.50
<i>Moelleux - chocolate - vanilla ice cream</i>	
Vers fruit	9.50
<i>Fresh fruit</i>	
Dame blanche	7.00
Coupe vanille	6.00
Coupe brésilienne	6.50
Vanille-ijs – aardbeien – callebaut chocoladesaus (juli-augustus)	9.50
<i>Vanilla ice cream - strawberries - callebaut chocolate (july-august)</i>	
Banana split	9.00
Vanille-ijs – vers fruit	8.00
<i>Vanilla ice cream - fresh fruit</i>	
Pannenkoeken (siroop / suiker / confituur / nutella) vanaf 14u30 tot 17u30	7.00
<i>Pancakes (syrup / sugar / jam / nutella) from 2.30 pm to 5.30 pm</i>	
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus vanaf 14u30 tot 17u30	9.00
<i>Pancakes with ice cream and chocolate from 2.30 pm to 5.30 pm</i>	
Pannenkoeken met vers fruit vanaf 14u30 tot 17u30	9.50
<i>Pancakes with fresh fruit from 2.30 pm to 5.30 pm</i>	
Supplement bol vanille-ijs - vanilla ice cream supplement	2.00
Supplement slagroom - whipped cream	1.00

Paalsesteenweg 240

3583 Beringen-Paal

tel 011/74.30.08

paal26@grandscafes.be

www.paal26.be