

# MENU



GRAND CAFÉ  
PAAL 26

## BROOD - BREAD

Croque monsieur (met Breydel ham) Toasted bread with cheese & ham	10.00
Croque madame Toasted bread with cheese & ham (fried egg)	12.00
Croque hawaiï Toasted bread with cheese & ham (pineapple)	12.00
Croque bolognaise Toasted bread with cheese & ham (bolognaise)	16.00
Croque videe Toasted bread with cheese & ham (vol-au-vent)	16.00
Extra saus (mayonaise / ketchup / cocktail / mosterd / zoetzuur)	1.00

## SOEP - SOUP

Soep (seizoen) Soup (season)	7.00
Tomatenroomsoep met balletjes Tomato meatball cream soup	7.00
Extra brood (per persoon) Extra bread (per person)	2.00

## STARTER

Carpaccio runds (rucola - kappers - parmezaan) Carpaccio (arugula - capers - parmesan)	17.00
Vitello tonato Vitello Tonnato	18.00
Schotse gerookte zalm - rode ajuin Scottish smoked salmon - red onion	17.00
Duo van kaas- en garnaalkrokot Duo of croquettes (cheese and shrimp)	16.00
Salade caprese (tomaat - mozzarella) ♡ Caprese salad (tomato - mozzarella) ♡	16.00
Kaaskrokot (2) ♡ Cheese croquettes (2) ♡	13.00
Garnaalkrokot (2) Shrimp croquettes (2)	18.00

## TAPAS

Gemarineerde olijven ♡ Marinated olives ♡	7.00
Lookbroodjes (6 stuks) ♡ Garlic bread (6 pieces) ♡	9.00
Assortiment gefrituurde hapjes (12 st.) Assorted fried snacks (12 pcs.)	13.00
Bruschetta mozzarella-tomaat ♡ Tomato & mozzarella bruschetta ♡	12.00
Calamares (gefrituurd) ♡ Fried calamari ♡	11.00
Bitterballen (gefrituurd, 10 st.) Meatballs (fried, 10 pcs.)	10.00
Assortiment kazen, salami & olijven Assorted cheeses and salami	15.00

## PUBERS - KIDS

Fish & Chips	15.00
Ribbikes	14.00
Kipfilet en appelmoes	16.00
Currywurst	11.00
Spaghetti bolognaise	9.00
Koninginnehapje	14.00

Vanille-ijsje met callebaut chocoladesaus	5.50
Verrassingsijsje	6.00
Kidibul (75cl - appel / aardbeien)	9.50

## SALADE - SALAD

Caesar (gegrilde kip - ansjovis - ei - kappers - rode ui - croutons - parmezaan)	22.00
Caesar (grilled chicken - anchovy - egg - capers - red onion - croutons - parmesan)	
Athene (fetabokjes - inktvisringen - gemarineerde olijven - tzatziki dressing)	21.00
Athene (feta cubes - squid rings - marinated olives - tzatziki sauce)	
Dijon (gebakken scampi's - spekreepjes - kip - mosterd dressing) 4 st. Dijon (fried prawns - bacon strips - chicken - mustard) 4 pcs.	22.00
Brie pijnboompitten ♡ Brie pine nuts ♡	19.00
Maison (gerookte zalm - scampi's - garnaal) 4 st. Maison (smoked salmon - prawns - shrimp) 4 pcs.	24.00
Normandië (geitenkaas - spekreepjes - appel - walnoten - siroop dressing)	21.00
Normandy (goat cheese - bacon strips - apple - walnuts - syrup dressing)	
Nicoise (verse tonijn)	27.00
Nicoise (fresh tuna)	

## PASTA

Tagliatelle 'della foresta' (boschampionen - gebakken spek - roomsaus)	19.00
Tagliatelle 'della Foresta' (forest mushrooms - fried bacon - cream sauce)	
Tagliatelle genuese (pesto - pijnboompitten - parmezaan) ♡ Tagliatelle with genoise sauce (pesto - pine nuts - parmesan) ♡	18.00
Lasagne bolognaise Lasagna bolognese	18.00
Spaghetti bolognaise - verse parmezaan Spaghetti bolognese - fresh-grated parmesan	16.00
Spaghetti all' arabiata (tomaat - ui - verse basilicum - pikante chili pepers) ♡ Spaghetti all' arrabiata (tomato - onion - fresh basil - hot spicy chili peppers) ♡	17.00
Tortellini ricotta - spinazie - parmezaan - tomatensaus - rucola ♡ Ricotta tortellini - spinach - parmesan - tomato sauce - arugula ♡	18.00

## VIS - FISH - POISSON

Kabeljauwhaasje - witte wijn - warme groentjes - beurre blanc saus	27.00
Cod fillet - white wine - warm-season vegetables - beurre blanc sauce	
Op vel gebakken zalm - warme groentjes - dille mousseline saus Baked salmon - warm-season vegetables - mousseline sauce	26.00
Scampi - salade - yoghurt dressing Prawns - salad - yogurt dressing	26.00
Fish & Chips	25.00
Scampi (kruidenboter) 8 st. Prawns (herb butter) 8 pcs.	26.00
Scampi 'Chef' (curry - kokos - gember - koriander) 8 st. Prawns 'Chef' (curry - coconut - ginger - coriander) 8 pcs.	27.00

## VLEES - MEAT - VIANDE

Huisbereid stoofvlees leffe - salade Homemade beef stew - salad	22.00
Gemarineerde spare-ribs - salade - zoetzure saus Marinated grilled spareribs - salad - sweet and sour sauce	23.00
Steak - salade Steak - salad	24.00
Filet pure - warme groenten Filet mignon - warm-season vegetables	37.00
Brochette mixed (kip - runds - varken) - salade Brochette mixed (chicken - beef - porc) - salad	26.00
Kipfilet - salade Chicken fillet - salad	22.00
Brochette varkenshaasje - salade Pork medallions - salad	23.00

Koninginnehapje - salade Vol-au-vent - salad	21.00
Burger - steak 'holstein' - pancetta - cheddar - rode ui - black pepper Burger - steak 'holstein' - pancetta - cheddar - red onion - black pepper	22.00
Tagliata di manzo - rucola - parmezaan - zongedroogde tomaat - balsamico Tagliata di manzo - arugula - parmesan - sun-dried tomato - balsamic	30.00

## SAUSEN & SUPPLEMENTEN - SAUCES & SUPPLEMENTS

Friet - fries	3.00
Kroketten - croquettes	3.00
Pasta olijfolie - olive oil pasta	3.00
Puree - mash potato	3.00
Gegratineerde aardappel - potato gratin	4.00
Krielaardappelen (gebakken met rozemarijn) - new potatoes (baked with rosemary)	4.00
Peperroom - pepper cream	3.50
Champignonroom - mushroom cream	3.50
Béarnaise	3.50
Provençaal - provençal	3.50
Kruidenboter - herb butter	3.50
Extra salade - extra salad	4.00
Extra warme groenten - extra warm-season vegetables	5.00

## DESSERT

Waaier - zoetigheden Assorted sweets	13.00
Tiramisu - speculaas Tiramisu - caramelised biscuits	9.50
Chocolademousse Chocolate mousse	9.50
Crème brûlée Creme brulee	9.50
Appeltaartje - kaneel ijs Apple pie - cinnamon ice cream	9.00
Moelleux - chocolade - vanille-ijs Moelleux - chocolate - vanilla ice cream	9.50
Vers fruit Fresh fruit	9.50
Dame blanche	8.50
Coupe vanille	7.00
Coupe brésilienne	7.50
Vanille-ijs - vers fruit Vanilla ice cream - fresh fruit	10.00

## Pannenkoek van 14:30 tot 17:30 Pancakes from 2.30 pm to 5.30 pm

Pannenkoeken (siroop / suiker / confituur / nutella) Pancakes (syrup / sugar / jam / nutella)	7.00
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus Pancakes with ice cream and chocolate	9.00
Pannenkoeken met vers fruit Pancakes with fresh fruit	9.50
Supplement bol vanille-ijs - vanilla ice cream supplement Supplement slagroom - whipped cream	2.00 1.00



AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETEN, KROKETTEN,  
PUREE OF PASTA | VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN VRAGEN WE OM UW KEUZE TE BEPERKEN  
TOT 3 VERSCHILLENDE GERECHTEN | BIJ VRAGEN OVER ALLERGENEN OF GLUTEN, GELIEVE U TE  
RICHTEN TOT HET ZAALPERSONEEL | 1 TAFEL = 1 REKENING

OUR MAIN DISHES ARE SERVED WITH CHIPS, CROQUETTES, MASHED  
POTATOES OR PASTA | FOR GROUPS OF 10 PEOPLE OR MORE, WE ASK YOU TO CHOOSE  
FROM A MAXIMUM OF 3 DISHES | IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS OR  
GLUTEN, PLEASE CONTACT THE VENUE STAFF | 1 TABLE = 1 BILL

## WATERS & SOFT DRINKS

Chaufontaine ( <i>still / sparkling</i> )	3.00
Chaufontaine ( <i>still / sparkling</i> ) - liter	11.00
Vittel <i>50cl.</i>	7.00
San pellegrino <i>50cl.</i>	7.00
Coca cola ( <i>original / zero</i> )	3.00
Fanta orange	3.00
Sprite	3.00
Nordic mist tonic	3.00
Tönissteiner ( <i>orange / citroen / vruchtenkorf / naranja</i> )	3.50
Lipton ice tea ( <i>regular / green</i> )	3.50
Schweppes ( <i>agrum / soda</i> )	3.50
Gini	3.50
Orangina	3.50
Appletise	3.50
Almdudler	3.50
Minute maid ( <i>orange / tomaat / appel / appelkers / roze pompelmoes</i> )	3.30
Cécémel	3.30
Fristi	3.30

## BIER - VAT - DRAFT

Stella Artois <i>25cl.</i>	3.00
Stella Artois <i>33cl.</i>	4.00
Stella Artois <i>50cl.</i>	6.00
Leffe blond <i>33cl.</i>	4.50
Leffe bruin <i>33cl.</i>	4.50
De koninck <i>25cl.</i>	3.70
Karmeliet - <i>alc. 8% vol. 33cl.</i>	4.90

## BEER - BOTTLES - 25 cl.

Hoegaarden rosé	3.40
Lindemans kriek	3.60

## VAN DE STREEK - 33 cl.

Ter dolen blond - <i>alc. 6.1% vol.</i>	4.60
Ter dolen donker - <i>alc. 7.1% vol.</i>	4.80
Ter dolen kriek - <i>alc. 4.5% vol.</i>	4.70
Koolputter zwart - <i>alc. 10% vol.</i>	4.90
Koolputter goud blond - <i>alc. 9.1% vol.</i>	4.90
Herkenrode vesper tripel - <i>alc. 9% vol.</i>	4.90

## 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>	5.00
Chimay grande réserve - <i>alc. 9% vol. (blauw)</i>	5.10
Orval - <i>alc. 6.2% vol.</i>	5.50

## EXCLUSIEF

Duvel - <i>alc. 8.5% vol.</i>	4.90
Vedett blond - <i>alc. 5.2% vol.</i>	4.10
La chouffe blond - <i>alc. 8% vol.</i>	4.80
Val dieu triple - <i>alc. 9% vol.</i>	4.70
St. bernardus abt 12 - <i>alc. 10% vol.</i>	5.30
Triple d'anvers - <i>alc. 8% vol.</i>	5.30
Paix dieu - <i>alc. 10% vol.</i>	5.50
Wieze tripel - <i>alc. 8.5% vol.</i>	5.30
Liefmans goudenband geblend - <i>alc. 8% vol.</i>	5.30

## ZONDER ALCOHOL

Stella Artois 0,0% <i>25cl.</i>	3.40
Leffe 0,0% ( <i>blond / donker</i> ) <i>33cl.</i>	4.30
Liefmans fruitesse	4.30

## APERRO - APERITIF - SPIRITS

Maison 'classic' ( <i>op basis van sinaasappelsap</i> )	9.00
Maison 'woman's apero' ( <i>op basis van prosecco &amp; gancia</i> )	10.00
Maison 'men's apero' ( <i>op basis van prosecco &amp; whiskey</i> )	10.00
Kirr	5.10
Kirr royal	7.30
Porto ( <i>wit / rood</i> ) <i>10 cl.</i>	6.50
Pineau des charentes bisquit <i>10 cl.</i>	8.00
Martini ( <i>bianco / rosso</i> ) <i>10 cl.</i>	5.00
Campari	6.50
Ricard	6.50
Gancia <i>10 cl.</i>	6.00
Pisang	5.00
Passoã	5.00

## APERRO - ZONDER ALCOHOL

Crodino biondo	5.00
----------------	------

## GIN

Beefeater london dry	6.50
Monkey 47 schwarzwald dry ( <i>alc. 47% vol.</i> )	12.50
Mombasa club ( <i>alc. 41.5% vol.</i> )	10.00
Mare ( <i>alc. 42.7% vol.</i> )	11.50

## SPECIAL TONIC

Fever-tree premium indian	3.70
Fever-tree mediterranean	3.70
Fever-tree ginger beer	3.70
1724	4.20

## WARM - HOT

Koffie	3.00
Decafeïne	3.00
Espresso corto / ristretto	3.00
Espresso doppio	5.50
Caffè macchiato / caffè latte	3.50
Cappuccino italiaans ( <i>melk</i> )	3.50
Cappuccino belgisch ( <i>slagroom</i> )	3.50
Warme choco ( <i>cécémel</i> )	3.70
Lipton thee ( <i>kamille / green / natuur / melk / citroen</i> )	3.00
Verse munt thee	4.50
Verse munt thee met kaneel	5.00
Cafè Deluxe ( <i>palet van zoetigheden - verkrijgbaar tot sluiting keuken</i> )	8.00

## WARM - HOT - STRONG

Hasseltse koffie ( <i>jenever</i> )	8.00
Irish coffee ( <i>whisky</i> )	8.50
Caffè italiano ( <i>amaretto</i> )	8.50
Café cuba ( <i>rhum</i> )	8.50
Koffie paal26 ( <i>advocaat</i> )	8.50
Coffee dublin ( <i>bailey's</i> )	8.50
Café français ( <i>cognac</i> )	10.00
Café paris ( <i>grand marnier</i> )	10.00
Glühwein	6.50

## TEA 'UP!

English earl grey	4.50
Citronella	4.50
Steranijs zoethout	4.50
Aardbei munt	4.50
Rozenbottel	4.50
Curcuma ginger	4.50

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon, brut	<i>fles</i> 70.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 45.00

Ruinart, Blanc de Blancs	105.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 80.00

## PROSECCO

Montelvini, Promosso, Spumante extra dry	<i>fles</i> 34.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 17.00
	<i>glas</i> 7.00

## ROSÉ WIJNEN

Grenache Cinsault Aurélie, Languedoc, Pays D'oc, France	<i>fles</i> 24.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 12.00
	<i>glas</i> 5.00
	<i>25cl.</i> 8.00
	<i>50cl.</i> 16.00

## WITTE WIJNEN

Pinot Grigrio, Veneto, Venezia, Italia	<i>fles</i> 24.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 12.00
	<i>glas</i> 5.00
	<i>25cl.</i> 8.00
	<i>50cl.</i> 16.00

Chardonnay, Costières de Pomerols, Languedoc, Côtes de Thau, France	<i>fles</i> 24.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 12.00
	<i>glas</i> 5.00
	<i>25cl.</i> 8.00
	<i>50cl.</i> 16.00

Muscat d'Alexandrie , Arnaud de Villeneuve, Languedoc, Roussillon, France( <i>zoet / sweet</i> )	<i>fles</i> 35.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 17.00
	<i>glas</i> 7.00
	<i>25cl.</i> 12.00
	<i>50cl.</i> 24.00

Caballero de Olmedo, Verdejo, Rueda, España	<i>fles</i> 36.00
Aldeneyck, Riesling, Maasvallei Limburg, België	<i>fles</i> 44.00
Henri Bourgeois, Sancerre, Grande Réserve, Sauvignon blanc, Loire, France	<i>fles</i> 44.00
Joseph Drouhin, Meursault, Chardonnay, Bourgogne, France	<i>fles</i> 72.00

## RODE WIJNEN

Sangiovese, Veneto, Marche, Italia	<i>fles</i> 24.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 12.00
	<i>glas</i> 5.00
	<i>25cl.</i> 8.00
	<i>50cl.</i> 16.00

Syrah, Jérôme Vic, Languedoc, Pays D'Oc, France	<i>fles</i> 24.00
	<i>fles om mee te nemen / take away</i> 12.00
	<i>glas</i> 5.00
	<i>25cl.</i> 8.00
	<i>50cl.</i> 16.00

Cantele, Primitivo, Salento, Puglia, Italia	<i>fles</i> 37.00
Palagetto, Chianti, Colli Senesi, Toscane, Italia	<i>fles</i> 37.00
Matsu El Recio, Tempranillo, Toro, Matsu, España	<i>fles</i> 41.00
Mastrojanni, Brunello di Montalcino, Sangiovese, Toscane, Italia	<i>fles</i> 65.00

## RHUM

Havana club añejo 3 años	6.50
Havana club añejo especial	7.00
Zacapa centenario 23 gran reserve	14.00

## WHISKY - WHISKEY

Chivas regal 12 years blended Scotch whisky	10.00
Jack Daniel's old american tennessee	7.50
Jameson Irish whiskey	7.50

## COCKTAILS

Mojito 'original' ( <i>witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda</i> )	10.00
Mojito 'sweet' ( <i>witte rum – rietsuiker – munt – limoen – soda - suikersiroop</i> )	10.00
Cuba libre ( <i>donkere rum – cola – limoen</i> )	10.00
Tequila sunrise ( <i>tequila – sinaasappelsap – grenadine</i> )	9.00
Aperol spritz ( <i>aperol – prosecco – bruis water</i> )	9.00
Dark 'n stormy ( <i>bruine rum – gemberbeer – limoen</i> )	10.00

## NEGRONI AMBASSADOR

Original ( <i>campari – gin – martini rosso</i> )	10.00
De luxe ( <i>campari – pinguino – monkey 47</i> )	14.00

## DIGESTIEF - DIGESTIF - LIQUOR

Cognac Martell vs	9.50
Calvados	8.00
Grand marnier	9.00
Grappa	10.00
Limoncello ( <i>huisgemaakt</i> )	7.00
Amaretto di saronno originale	7.00
Sambuca molinari	7.50
Cointreau l'esprit d'orange	8.00
Bailey's irish cream	6.00
Averna amaro siciliano	6.00
Extra Smeets	5.00

WIFICODE: paal26