



WELKOM

WE BEDIENEN JE GRAAG AAN DE BAR
FLESSEN EN GLAASJES MOGEN TERUG NAAR DE BAR ;-)



NOUS VOUS SERVONS AU BAR
MERCİ POUR RETOURNER LES BOUTEILLES ET LES VERRES AU BAR ;-)



WIR SERVIEREN IHNEN GERNE AN DER BAR
DANKE ZUM IHRE FLASCHEN UND GLÄSER AN DER BAR ZURÜCK ZU BRINGEN ;-)



WE SERVE YOU GLADLY AT THE BAR
THANKS FOR RETURNING BOTTLES AND GLASSES AT THE BAR ;-)

OPENINGSUREN

VRIJDAG 17 TOT 23 UUR
ZATERDAG 11 TOT 23 UUR
ZONDAG 11 TOT 18 UUR

MAANDAG TEM DONDERDAG GESLOTEN

OPENINGSUREN SCHOOLVAKANTIES

WOENSDAG-DONDERDAG 11 TOT 18 UUR
VRIJDAG-ZATERDAG 11 TOT 23 UUR
ZONDAG 11 TOT 18 UUR

MAANDAG EN DINSDAG GESLOTEN

[HTTP://WWW.SPAANSTOLHUIS.BE/](http://www.spaanstolhuis.be/)



VRUCHTENSAPPEN

- Appelsap.....
- Pompelmoessap.....
- Sinaasappelsap.....
- Tomatensap.....
- Volgens aanbod/seizoen:
- Appel-gember-citroensap.....
- Appelkriekensap.....
- Appelperensap.....
- Appelrabarbersap.....

LIMONADES

- Ritchie (orange/lemon/grapefruit).....
- Ritchie cola.....
- Eaumege light (orange/lemon).....
- Eaumege ice tea.....
- Bionade (elderberry/ginger-orange)...
- Schweppes tonic.....
- Schweppes mojito.....
- Fever tree ginger beer.....
- Sap + Tonic.....

WATERS

- Eaumege platwater 0,25cl.....
- 0,75cl.....
- Eaumege spuitwater 0,25cl.....
- 0,75cl.....
- Water met siroop (framboos/vlierbloesem/
grenadine/munt).....

WARME DRANKEN

- Koffie.....
- Espresso.....
- Latte macchiato.....
- Cappuccino.....
- Supplement slagroom.....
- Groene thee Jasmijn.....
- Zwarte thee earl grey.....
- Fruitinfusie (met o.a. rozenbottel, hibiscus,
appel).....
- Kruidentuin thee.....
- Muntthee.....
- Gemberthee (obv gember).....

VAN DE KOE

- Koude melk.....
- Koude cécémel.....
- Warme melk.....
- Warme melk met chocolade.....
- Slagroom.....

Allergisch? Vraag naar de allergenen (lactosevrije of plantaardige melk op vraag).



STREEKBIEREN

Lokale brouwerij Strubbe Ichtegem

Van 't vat

Strubbe greatest pils (4,3%).....

Een traditionele, karaktervolle pils van lage gisting gevolgd door een uitzonderlijk lange lagering aan 0° C. Volle moutsmak. Mijlenver verwijderd van de "moderne" giganten door zijn aangename bitterheid en gulle afdrank. Lekker zonder pretentie.

Keyte tripel (7,5%).....

Karaktervolle, goudblonde tripel met mout uit de Franse regio Beauce-Gatinais. Samen met het toegevoegde Duits Munich mout zorgen beiden voor een volmondige afdrank. Een selectie van 4 fijne hoppesoorten uit Duitsland, Tsjechië, Groot-Brittannië en België zorgt voor een subtiel uitgebalanceerde neus en een vaste, romige schuimkraag.

Op fles

Ichtegams oud bruin (5%).....

Een roodbruin Westvlaams bier van hoge gisting gebrouwen volgens aloud procédé met verschillende moutsoorten.

Ichtegams grand cru (6,5%).....

Typisch Vlaams rood-bruin bier met een aangename balans tussen complexe fruitigheid en verfrissende zuurigheid. Aan het eeuwenoude productieproces dankt dit pareltje van de brouwkunst zijn erkenning als "erkend streekproduct". Bier van hoge gemengde gisting, 24 maanden zorgvuldig gerijpt op eikenhouten foeders.

Vlaskop zacht witbier (5,5%).....

Een perfecte harmonie tussen de gerst en tarwe zorgen voor de typische troebel en het specifieke en fruitige aroma. Op het einde van de koking in de brouwzaal wordt het kruidenmengsel van o.a. koriander en citrusvruchten toegevoegd.

Niet gebrouwen met ongemoutte tarwe zoals alle andere witbieren, maar met 40% ongemoute gerst en met nagisting op de fles.

Keyte tripel hop (7,7%).....

Is gebaseerd op de tripel die gedryhopt is met een variatie Poperingse hop. Die zorgen voor de extra hoppige smaken, met toetsen van citrus.

Keyte dobbel (bruin, 9,2%)

Donker, zeer evenwichtig gedoseerde karamel- en aromatische mouten geven dit bier een volmondig, moutig karakter met toetsen van karamel en chocolade. De traditionele hoge gisting zorgt voor een uniek bier met uiterst dorstlessende eigenschappen.

Strubbe's kriekenbier (6,5%).....

Als basis voor deze natuurlijke Kriek neemt de brouwmeester het Ichtegem's Oud Bruin. Het lichtzure, complexe aroma in perfecte harmonie met het verse kriekensap, maakt dit heerlijke bier tot een ultieme dorstlesser op warme zomerdagen.

Andere lokale bieren op fles

Zwoane (6,5%).....

Zandvoorde. Zacht, toegankelijk & dorstlessend biertje van 6,5% met fruitig aroma en lichte toetsen van koriander en sinaasappelschil. Hergisting in de fles.

Jus de mer blond (7,2%).....

Middelkerke. Fruitige blonde tripel. Het is een hoppig bier van hoge gisting van 7,2 % met mooie helderheid. Goed doordrinkbaar met eigen karakter, mooi in balans en voldoende body.

Jus de mer dubbel (bruin, 8,8%).....

Middelkerke. Bier van hoge gisting met nagisting in de fles. De smaak is licht kruidig met een vleugje fruitigheid. Voor dit bier werden 6 verschillende mouten gebruikt wat resulteert in een zijdezacht bier dat mooi in balans is.

Blonde Betsy (6,9 %).....

Bredene. Blonde Betsy is een verfijnd, goudblond, ongefilterd, artisanaal bier met een romige schuimkraag en nagisting op de fles. Deze kenmerken worden verkregen door de combinatie van 3 verschillende mouten, kruiden en hoppen. De gist geeft het bier een fruitige smaak en een kruidig en peperig aroma. De reuk is, mede door de kruiden, vol en complex.

Fort lapin triple (8%).....

Brugge. Een blond bier. Het heeft iets van een witbier door de toevoeging van koriander en tarwemout. Een mooi gebalanceerde en makkelijke doordrinker met een mooie gouden kleur en een mooie schuimkraag. Licht hoppig, met kruidige en mouttoetsen.

Fort lapin quadrupel (10%).....

Brugge. Donker kruidig degustatiebier. In dit bier zijn er 8 soorten mout verwerkt. Daarnaast zorgen de kruiden voor een mooie balans.

Brugse zot (6%).....

Brugge. Goudblond speciaal bier met een rijke schuimkraag en een complex karakter vol fruitige en kruidige aroma's. Het is een evenwichtig doordrinkbaar bier dat op een speelse ongedwongen manier ieders smaak weet te bekoren. De smaak neigt eerder naar bitterheid met wat citrusachtige toetsen.



STREEKBIEREN

Alcoholarm

Keyte (0,07%).....
Een ongefilterd alcoholvrij, blond bier. Ook hier wordt extra Poperingse hop gebruikt aangevuld met kruiden die voor een mooi gebalanceerde smaak zorgen.

Viven nada IPA (0,3%).....
Een zacht volmondig karakter, mooi in balans door het gebruik van mooie aroma hoppe in combinatie met Amerikaanse bitterhop. Fruitig, fris en zomers de avond zelf en de dag erna!

Sportzot (0,4%).....
Als basisbrouwsel gebruiken wij Brugse Zot Blond. Wij dealcoholiseren het bier op een volledig natuurlijke wijze. Het bier is evenwichtig met toetsen van mout en hop, en heeft een fijne bittere nasmaak.

Een aangespoelden...

Force majeur blond (0,4%).....
Een nieuw blond bier met een vertrouwde smaak, da's onze Traditional blond. Vol en toch fris, balancerend op de grens tussen bitter en hoppig.

KLEINE, HARTIGE HONGER

Chips.....

Droge worst.....

Portie olijven.....

Portie kaas*.....

Vleesplankje*.....

Miengelienge*.....

Potje paté met toostjes.....

Potje rilette met toostjes.....

Allergisch? Vraag naar de allergenen.

LAATSTE BEREIDINGEN*: EEN UUR VOOR SLUITINGSTIJD.

ANDERE BIEREN

Sint-Bernardus tripel.....
St. Bernardus Tripel is een traditioneel abdijbier, gebrouwen volgens de klassieke 'Tripel' stijl, een blond bier, met een uitnodigende gouden tint en een imposante, satijnzachte schuimkraag.

Oude geuze Boon (7%).....
Malse smaak met zachte zuren. Assemblage van Lambiek die op 1, 2 en 3 jaar heeft gerijpt. Die wordt gebotteld en krijgt daarna maandenlang de tijd om op fles te hergisten en te rijpen. Zo ontstaan extra complexe smaken, met een rijke sprankeling die bij het uitschenken een mooie schuimkraag mogelijk maakt.

Liefmans kriek (6%).....
Een frisrijpe blend die anderhalf jaar lang rijpt waardoor de smaken van hout en amandel complexer en intenser worden. Het balanceert zuivere accenten met het lichtzoete en zachtzure karakter van krieken.

Vedett (5,2%).....
Een blond premiumbier dat zich kenmerkt door de aangename droge smaak, gedomineerd door een lichte bitterheid van hop en een vleugje citroen.

Duvel (8,5%).....
Een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid, een verfijnd aroma en een uitgesproken hopkarakter. De hergisting op fles en een lange rijping, garandeert een pure stijl, een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak.

Trappist Orval (6,2%).....
Bier van hoge gisting en lange lagering. Op die manier krijgt het zijn complex-fruittige karakter en die subtiele harmonie tussen volrond en bitter.

Trappist Westmalle tripel (9,5%).....
Het langzame brouwproces en de nagisting op fles leveren een complex, helder, goudgeel bier op, met een fruitige geur van rijpe banaan en een mooie, genuanceerde hopneus. Zachte en romige smaak, met een bittere toets gedragen door het fruitaroma.

Trappist Westmalle dubbel (7%).....
Donker, roodbruin bier dat dankzij nagisting op fles een rijke en complexe smaak heeft, die wordt gekenmerkt door toetsen van karamel, een crèmekleurige dikke schuimkraag.

KIJK OOK EENS NAAR ONS AANBOD OP HET BORD :
BIER VAN DE MAAND – KELDERRESTJES



APERITIEF

Ricard.....
Cava glas/fles.....
Porto rood.....
Porto wit.....
Witte Martini
Picon Maison (vin blanc).....
Picon bière.....
Witte Porto met tonic.....
Martini RS ambrato met tonic.....
Aperol Spritz.....
Funny bitter (0%).....
Gimber + spuiwater (0%).....
Gimber + tonic (0%).....

ZOETE ZONDE

Suikerwafel.....
Gebak van de dag.....
Sticky toffee pudding*
Ijsje in potje (1 smaak).....
Coupe in potje (dame blanche/vanille-
brownie-caramel/nuts&cream).....
Verwenbordje*
Allergisch? Vraag naar de allergenen.

WIJNEN

Spaanse wijn **glas / fles**
Gran cardiel (wit).....
Marco Réal (rosé).....
Aldeya (rood).....
Hongaarse wijn (lokale Oudenburgse
importeur Qwine) **glas / fles**
Apátsági (wit).....
Apátsági (rosé).....
Apátsági (rood).....
Fransen wijn **glas / fles**
Florence (wit).....
D'Astruc (rosé).....
Mathieu (rood).....

STRAF SPUL / STRAFFE KAFFIE

Jenever.....
Spaanse Licor 43.....
Whisky Laphroaig single malt 10y.....
Whisky Auchentoshan malt 12y.....
Cognac Courvoisier VS.....
Calvados Père Magloire.....
Advocaatje.....
Irish coffee.....
Café español.....

LAATSTE BEREIDINGEN*: EEN UUR VOOR SLUITINGSTIJD.



GROTERE HONGER

Boterhammen (ook glutenvrij mogelijk)

met potje ouderwetse paté De Veurn'Ambachtse*

met potje varkensrilette De Veurn'Ambachtse*

met 't beleg van Oostende (Spaanse serranoham)*

met Spaanse soldaatjes (bokaaltje Spaanse sardines in olijfolie 5 stuks)*

met Spaanse soldaatjes (blikje Spaanse sardines in olijfolie 3 stuks)*

met Brugse belegen kaas*

met Brie, honing, nootjes en rozijnen*

met potje confituur Buitengewoon Beirens*

met huisgemaakte soep en boter*

Huisgemaakte verse soep (zonder brood).....

Croque uit het vuistje (jonge kaas en hesp)*

Croque uit het vuistje (brie met gegrilde paprika—vegetarisch)*

Allergisch? Vraag naar de allergenen (glutenvrij brood op vraag).

LAATSTE BEREIDINGEN*: EEN UUR VOOR SLUITINGSTIJD-VRIJ-ZAT TOT 20 UUR

SOEP VAN DE DAG: ZIE BORD