

VLEESGERECHTEN

Ierse steak (kogel)	19,00
Filet van mechelse koekoek	15,00
Ierse filet pur	27,00
Ierse ribeye entrecote	23,50
Huisbereide steak tartare met verse frietjes	19,00
Koninginnenhapje met sla en frietjes	14,50
Stoofvlees met bruine leffe	15,50

Sauzen: champignonroom, peperroom, béarnaise, duivelsaus 3,00

Deze gerechten worden steeds geserveerd met verse frietjes, kroketten of puree

SALADES

Ceasarsalade met kip (romeinse sla, gebakken kip, kappers, worcestershiresaus, parmezaanse kaas, croutons, gekookt ei, ansjovis)	17,50
Normandisch vissersbord met slaatje (gerookte zalm, grijze garnaaftjes, gamba, gerookte heilbot en visterrine)	19,00
Salade Nicoise met vers gegrilde tonijn (verse tonijn, olijven, croutons, gekookt ei en ansjovis)	19,00
Salade met warme geitenkaas, honing en appel (slaatje met warme geitenkaas, gekarameliseerde appel, spek en honing)	17,50
Salade met krokant gebakken scampi	18,50

SNACKS

Croque monsieur van jonge gouda en beenham	9,50
Toast kannibaal (huisbereid) met een slaatje	11,00
Toast gerookte zalm met garnituur	14,00
Toast met gebakken champignons, gerookt spek en gehakte peterselie	11,50

KINDERGERECHTEN

Balletjes in tomatensaus	8,00
Kipfilet met appelmoes	7,50
Mini spaghetti bolognese	7,50
Kaaskroketje	7,00
Garnaalkroketje	8,00
Kindervidee	7,50

Keuze uit huisbereide frietjes, kroketjes of puree

BORRELGARNITUUR

Portie kaas	5,80
Portie olijven en zongedroogde tomaat	5,80
Portie bitterballen	6,80
Bordje Abdijmolen (pamaham, gerookte zalm, olijven, minikroketje)	9,50

VIERUURTJE

PANNENKOEKEN (VANAF 14 TOT 17.30 UUR)	
Pannenkoek suiker, siroop, confituur	4,70
Pannenkoek mikado	7,50
Pannenkoek met calvados en gekarameliseerde appel	8,50

TAARTJE	
Bladerdeeg met appel en kaneelijs	7,50

BRUSSELSE WAFELS	
Brusselse wafel met suiker	4,70
Brusselse wafel met slagroom	5,70
Brusselse wafel 'mikado'	7,00

MILKSHAKES	
Vanille	5,00
Banaan	5,50
Mokka	5,50

supplement slagroom	1,00
supplement roomijs of chocolade	1,50

HUISBEREID IJS

Coupe vanille	5,70
Coupe advocaat	7,50
Coupe aardbeien (seizoen)	8,00
Banana-split	8,00
Dame blanche	7,50
Coupe brésilienne	6,80
Coupe mokka	6,30
Coupe chocolade	6,30
Dame noire	7,80
Kinderijsje	3,80

WEEKENDMENU

Hapje vooraf, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert	40,00
--	-------

DAGMENU vanaf maandagmiddag tot vrijdagmiddag

Soep, hoofdgerecht, koffie	17,00
----------------------------	-------

DAGSCHOTEL vanaf maandagmiddag tot vrijdagmiddag

Dagschotel	12,00
------------	-------

Alle dagen open vanaf 11 uur - Keuken open vanaf 11.30 tot 22 uur

Voor een vlot verloop maken wij 1 rekening per tafel.

Bent u met 8 personen of meer gelieve dan rekening te houden met de keuken en u te beperken tot 4 verschillende gerechten.
Alvast bedankt.

Feest- en vergaderzalen voor al uw vergaderingen, familiefeestjes, recepties.
Vraag hier meer info i.v.m. verschillende mogelijkheden.

BRASSERIES

De Abdijmolen
Abdij van Park 4 – Heverlee – t. 016 62 96 00 – abdijmolen@lodge-hotels.be

The Lodge Houthalen
Guldensporenlaan 1 – Houthalen – t. 011 60 36 36 – houthalen@lodge-hotels.be

The Lodge Diest
Michel Theysstraat 6 – Diest – t. 013 32 76 76 – brasseriediest@lodge-hotels.be

The Lodge Heverlee
Kantineplein 1 – Heverlee – t. 016 20 74 33 – info@lodge-hotels.be

De Oude Kantien
Kantineplein 3 – Heverlee – t. 016 509 510 – heverlee@lodge-hotels.be

De Groene Hendrickx
Zuivelmarkt 25 – Hasselt – t. 011 28 82 15 – groene@lodge-hotels.be

De Pits
Sterrenwacht 143 – Heusden-Zolder – t. 011 85 82 80 – zolder@lodge-hotels.be

La Royale
Martelarenplein 6 – Leuven – t. 016 22 12 52 – info@laroyale.be

's Hertogenmolens
Demerstraat 1 – Aarschot – t. 016 44 86 01 – hertogenmolens@lodge-hotels.be

The Lodge Tervuren
Markt 6 – Tervuren – t. 02 880 40 67 – tervuren@lodge-hotels.be

HOTELS

The Lodge Houthalen
Guldensporenlaan 1 – Houthalen – t. 011 60 36 36 – houthalen@lodge-hotels.be

The Lodge Diest
Refugiestraat 23-25 – Diest – t. 013 35 09 35 – diest@lodge-hotels.be

The Lodge Heverlee
Kantineplein 3 – Heverlee – t. 016 509 509 – heverlee@lodge-hotels.be

De Pits
Sterrenwacht 143 – Heusden-Zolder – t. 011 85 82 82 – zolder@lodge-hotels.be

De Groene Hendrickx
Zuivelmarkt 25 – Hasselt – t. 011 28 82 10 – groene@lodge-hotels.be

La Royale
Martelarenplein 6 – Leuven – t. 016 22 12 52 – info@laroyale.be

's Hertogenmolens
Demerstraat 1 – Aarschot – t. 016 679 803 – aarschot@lodge-hotels.be

The Lodge Vilvoorde
Rondeweg 3 – Vilvoorde – t. 02 255 97 70 – vilvoorde@lodge-hotels.be

Theaterhotel
Bondgenotenlaan 20 – Leuven – t. 016 22 28 19 – reservations@theaterhotel.be

New Damshire
Schapenstraat 1 – Leuven – t. 016 74 52 45 – reservations@hotelnewdamshire.be

FEESTZAAL

Hof ten Steen
Helen-Bosstraat 30 – Orsmaal-Gussenhoven – t. 011 96 01 82 – info@hofststeen.be

The Lodge-group
www.lodge-hotels.be



BIER VAN HET VAT

Stella	2,40
Leffe blond	3,70
Leffe bruin	3,70
Suggestiebiert	

BIEREN OP FLES

Leffe 9°	3,90
Leffe tripel	4,00
Kriek Belle Vue extra	2,70
Gueuze Belle Vue	2,70
Hoegaarden	2,70
Carlsberg	2,90
Vedett	3,10
De Koninck	2,90
Jupiler NA	2,60
La Chouffe	3,90
Mc Chouffe	3,90
Duvel	4,00
Rodenbach	2,80
Westmalle dubbel	3,80
Westmalle tripel	4,10
Rochefort 8°	3,90
Rochefort 10°	4,30
Orval	4,00
Chimay blauw	4,40
Tripel Karmeliet	4,00

FRISDRANKEN

Coca-Cola	2,50
Coca-Cola Light /Coca-Cola Zero	2,50
Fanta Orange	2,50
Sprite	2,50
Chaudfontaine mineraal	2,50
Chaudfontaine bruisend	2,50
BRU natuurlijk licht bruisend	2,60
BRU niet bruisend	2,60
Chaudfontaine mineraal ½ l	4,40
Chaudfontaine licht bruisend ½ l	4,40
Chaudfontaine bruisend ½ l	4,40
BRU natuurlijk licht bruisend ½ l	4,60
BRU niet bruisend ½ l	4,60
Schweppes Indian Tonic/Zero	2,60
Schweppes Agrum/zero	2,60
Gini Lemon	2,60
Canada Dry	2,60
Orangina	2,60
Tönissteiner orange, citroen, naranja, vruchtenkorf	2,60
Minute Maid: sinaas, pompelmoes, tomaat, ace, appel	2,60
Vers sinaasappelsap of citroensap	4,60
Cécémel	2,60
Fristi	2,60
Lipton Ice Tea	2,60

STERKE DRANKEN

RUM	
Bacardi Carta Blanca	6,80
Bacardi Carta Oro	7,90
VODKA	
Eristoff Vodka	6,80
GIN	
Bombay Sapphire	7,10
Bombay Sapphire East	7,10
WHISKY	
Dewar's White Label	6,80
William Lawson's	6,80
Jack Daniel's	7,90
Aberfeldy 12y (single malt)	8,90
Dewar's 12y	8,40
Dewar's 18y	10,50
Dewar's Signature	20,00
COGNAC	
Baron Otard VS	6,80
Baron Otard VSOP	8,90
Baron Otard XO GOLD	18,90
ANDERE STERKE DRANKEN	
Jonge jenever	3,90
Baileys	6,80
Cointreau	6,80
Grand Marnier	6,80
Calvados	6,80
Amaretto	6,80
Supplement frisdrank	2,30

WIJNEN

Huiswijn wit/rood/rosé	
Glas	4,00
Karaf 1/4 l.	7,50
Karaf 1/2 l.	14,50
Fles	21,00

Andere wijnen → zie wijnkaart Lodge Wines

WARME DRANKEN

Espresso	2,60
Mokka	2,60
Décaféiné	2,70
Warme chocolademelk	2,80
Koffie Verkeerd	2,80
Latte Macchiato	2,80
Cappuccino	2,80
Lipton Exclusive Selection thee naar keuze	2,60
Kannetje thee met verse munt	4,00
Ierse koffie	6,80
Franse koffie	6,80
Italiaanse koffie	6,80

APERITIEVEN

Coupe Champagne	9,50
Glas Cava	6,50
Martini Bianco/Rosso/Rosato/Fiero	4,90
Martini Royale Bianco/Rosato	6,80
Offley Porto Tawny	4,90
Offley Porto White	4,90
Pineau des Charentes	4,90
Kir	5,80
Kir Royal (champagne)	9,80
Kir Maison (cava)	6,80
Campari puur	6,80
Campari verse sinaas	8,90
Sherry dry - medium dry	5,50
Ricard	6,80

SOEPEN

Dagverse soep volgens marktaanbod	5,50
Tomatensoep	5,50
Ajuinsoep op moeders wijze	6,00

VOORGERECHTEN

Huisbereide garnaalkroketjes met een slaatje	14,50
Kaaskroketjes van kaasmeester Elsen met een slaatje	13,00
Carpaccio van Belgisch blauw-wit met oude parmezaan en notensla	15,50
Slaatje met gebakken scampi en verse kruidenboter	15,50

VEGETARISCH

Vegetarische croque met een slaatje	9,00
Mediterraanse quiche, slaatje met zongedroogde tomaten en amandelen	17,00
Canneloni met ricotta, bladspinazie en mozzarella	17,50

PASTA'S

Huisbereide lasagne	14,50
Spaghetti bolognese	11,00
Lintpasta met gebakken scampi en basilicum	18,50
Ravioli funghi met romige champignons en gerookt spek	17,50
Penne met pesto, zongedroogde tomaat en kip	16,50

VISGERECHTEN

Op het vel gebakken kabeljauw, puree met Leuvense mosterd, witte wijnsaus	25,00
Tomaat met grijze garnalen en verse frietjes	22,00
Gebakken zeetong meunière met pommes chateau	dagprijs
Gamba's à la plancha met verse tuinkruiden	26,00