

M E N U K A A R T

de Gekruide Verbeelding



EDITIE 2023
2.0

NEEM
MIJ MEE
NAAR HUIS



Bruggesteenweg 36

8760 Meulebeke

www.gekruideverbeelding.be

T. 051 699 465

Openingsuren:

do. t.e.m. zo. van 11.30 tot 23u.

(keuken sluit om 21u.)

Maandag, dinsdag en woensdag gesloten

Reserveer online



MENU DE GEKRUIDE VERBEELDING	
Aperitief naar keuze	
Rundscarpaccio met verse rucola, parmezaanse kaas	
of	
Huisgerookte/handgesneden zachtgerookte zalm met garnituur	
of	
Scampi's met gekonfijte groentenblokjes in pikante zuiderse roomsaus	
Deense kabeljauwrug in een zachte chablis-roomsaus	
of	
Côte à l'os met saus naar keuze, cruditeiten + frietjes met sausjes: béarnaise, champignon of peper	
Coupe huisgemaakte vanille of coupe dame blanche of coupe breselienne of coupe rode vruchten	
of	
Chocolademousse van het huis	
of	
Moelleux van Belgische chocolade met vanille-ijs (vraagt een langere bereidingstijd en zal later doorkomen dan de andere desserts)	
of	
Irish coffee, Italian coffee, French coffee, koffie, thee, cappucino of machiatto	
Menu zonder dranken	Menu all-in (wijn, water, bieren, frisdranken incl.)
€ 55 pp	€ 69 pp
Geen 2 verschillende menu's per tafel Bij keuze van gin of cocktail als apero: supplement van € 5,00. Per afwijking wordt een extra van €10 aangerekend.	

MENU BELGE
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroket
In hoeveboter gebakken sliptongetjes met handgesneden verse frietjes en garnituur
of
Zeeuwse mosselen met sausje (seizoen)
of
Steak met keuze van saus, salade mixte en handgesneden frietjes
Huisgemaakte vanilleijs met Belgische chocolade
of
Irish coffee, koffie, thee, Italian coffee of machiatto
€ 45 pp
Menu per tafel geen dranken inbegrepen Per afwijking wordt een extra van € 10 aangerekend

LUNCH
IEDERE DONDERDAG, VRIJDAG EN ZATERDAG
Kuysje met keuze van soep of voorgerecht
Keuze: soep of voorgerecht
Hoofdgerecht: keuze tussen vis of vlees
Dessert: keuze tussen koffie, thee, machiatto of dessertje van de dag
€ 20 pp
geen dranken inbegrepen Per afwijking wordt een extra van € 5 aangerekend

1 tafel = 1 rekening
Vraag meer informatie over allergenen, lactose & gluten aan één van onze obers.

APERITIEVEN	
Apertitief maison	€ 8,00
Aperitief maison Alcoholvrij	€ 8,00
Glas cava	€ 8,00
Cava Trésor 20 cl (klein flesje)	€ 11,50
Fles cava	€ 35,00
Coupe Huis Champagne	€ 12,50
Fles champagne	€ 60,00
Martini wit - rood	€ 6,50
Martini Bellini	€ 8,50
Fles Martini Bellini	€ 35,0
Aperol Spritz	€ 9,00
Porto “Burmester” wit - rood	€ 6,50
Sherry dry	€ 6,50
Pineau des Charentes	€ 6,50
Kirr (witte wijn + cassis)	€ 8,00
Kirr Royal (champagne + cassis)	€ 9,00
Picon Witte wijn	€ 9,00
Ricard	€ 8,00
Ouzo	€8,00
Strongbow red berries	€ 8,00
Pisang/Passoa/Safari + orange	€ 9,00
Malibu + ananassap of cola light	€ 9,00
Campari orange	€ 9,00
Sangria wit of rood	€ 9,50
Mojito	€ 9,00
Vodka wit, rood, zwart of lime	€ 9,00
Vodka Red Bull / wit, rood, zwart of lime	€ 11,00

BOB ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN	
Aperitief maison Alcoholvrij	€ 8,00
Mojito	€ 9,00
Crodino Rosso (Italië), bitterzoet (tonic incl.)	€ 9,00
Ginger Beer (gemberapero)	€ 8,00
Alcohol vrije aperitief - Pisang orange	€ 8,00
Campari orange	€ 8,00
Alcoholvrije gin + tonic	€ 12,00
Cava	€ 8,00
Martini wit	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 8,50
Glas witte wijn	€ 5,50
Ricard	€ 8,00

CHAMPAGNE	
Huis Champagne ‘Brut’ 75 cl	€ 60,00
Laurent Perrier ‘Brut’ La cuvée 37,5 cl	€ 45,00
Laurent Perrier ‘Brut’ La cuvée 75 cl	€ 70,00
Laurent Perrier Rosé 75 cl	€ 130,00

MAXIMUM 3 GERECHTEN PER TAFEL

1 tafel = 1 rekening
Vraag meer informatie over allergenen, lactose & gluten aan één van onze obers.

Trendy Aperitieven	
Cocktail “Gekruide Verbeelding”	€ 12,00
Vodka, passievrucht, rum, cranberry	
Limonchello - tonica	€ 12,00
Sanguina - tonica “bloedappelsien”	€ 12,00
Campari tonic	€ 12,00
Moscow mule	€ 12,00
Vodka, gingerbeer, limoen	

GIN SELECTION	
Copperhead Gin 40°	€ 9,80
Perfekte gin als apéro, verlicht de maag	
Crazy Monday Gin 48,5°	€ 9,80
PITTEMSE PITTIGE GIN VOOR DURVERS !!	
Buss N°509 Raspberry 37.5°	€ 9,80
Voor beginnende gin-drinkers	
Gin Mare 42.7°	€ 9,80
Botanische planten en kruiden o.a. olijven	
Bombay Sapphire Gin 40°	€ 8,00
Een lichte smaak die uniek is ter wereld	
Hendrick's 41,4°	€ 9,80
Met een palet van 11 planten	
Monkey 47 47°	€ 9,80
Met 47 handgeplukte kruiden en specerijen	
The Perfect Crime Gin	€ 9,80
Gin uit Kerkhove met sterke mondsmaak	
Save The Queen Gin	€ 9,80
Gin met Brugse Honing – a real man taste	

ALLE GINS WORDEN
GESERVEERD MET "TONIC"
€4 SUPPLEMENT

The
GIN
you will
ask for
again

DELICATE
DELECTABLE
DISTINCTIVE

1 tafel = 1 rekening
Vraag meer informatie over allergenen, lactose & gluten aan één van onze obers.

BIEREN			
Pils van 't vat	25cl	4,9°	€ 2,80
	33cl	4,9°	€ 3,70
Keizer Karel	33 cl	8,5°	€ 3,80
Brugse Zot	33 cl	6°	€ 4,50
Brugse Zotin	25 cl	6°	€ 3,50
LOKALE BIEREN			
Stoaffoasje Triple	Izegem	8°	€ 4,80
Riebedebie blond trippel	Wakken	9°	€ 5,00
Zatte bie bruin	Wakken	9°	€ 5,00
Hellekappelle blond	Wakken	4°	€ 4,00
Biertje in suggestie			vraag erom
Tongerlo Blond		6°	€ 4,40
Tongerlo Bruin		6,5°	€ 4,40
Westmalle bruin		7°	€ 3,90
Westmalle Triple		9,5°	€ 4,60
Kriek Max		3,5°	€ 3,50
Duvel		8,5°	€ 4,70
Omer		8°	€ 4,70
Triple Karmeliet		8°	€ 4,90
Hoegaarden		5°	€ 3,00
Rodenbach		5°	€ 3,10
Chimay Blauw bruin		9°	€ 5,80
ALCOHOLVRIJE BIEREN BOB			
Carlsberg			€ 3,20
Sportzot			€ 4,90

FRISDRANKEN	
Coca Cola / light / zero	€ 2,90
Fanta	€ 2,90
Sprite	€ 2,90
Schweppes tonic / agrum	€ 3,00
Tönissteiner (suikervrij) orange / citroen / vruchtenkorf	€ 2,90
Ice Tea	€ 2,90
Gini	€ 3,00
Cécémel	€ 3,00
Red Bull	€ 4,30
Minute Maid orange / multivitamien / appelsap	€ 2,90
Minute Maid ananas	€ 2,90
Appeltise	€ 3,60

WIJNEN	
HUISWIJN	
Rood, rosé, wit glas	€ 5,50
Rood, rosé, wit 1/4 L	€ 8,50
Rood, rosé, wit 1/2 L	€ 17,00
Rood, rosé, wit fles	€ 25,00
Witte alcoholvrije wijn ook te verkrijgen	
Vraag onze uitgebreide wijnkaart! Neem gerust uw fles wijn mee naar huis.	

MAXIMUM 3 GERECHTEN PER TAFEL

DEGUSTIEVEN	
Sambucca	€ 8,00
Limoncello	€ 8,00
Amaretto “Gozio”	€ 8,00
Grand Marnier	€ 8,00
Cointreau	€ 8,00
Calvados	€ 8,00
Advocaat	€ 8,00
cognac “pierre ferrand”	€ 8,00
Poire william eau de vie	€ 8,50
Jonge Jenever	€ 8,00
Citroen jenever	€ 8,00
43 Liquor	€ 8,00
Chartreuse	€ 8,00

HARTVERWARMENDE DRANKEN	
Irish coffee (Whisky)	€ 9,00
French coffee (Grand-Marnier)	€ 9,00
Paris coffee (Cognac)	€ 9,00
Normandische coffee (Calvados)	€ 9,00
Hasseltse coffee (jenever)	€ 9,00
Italian coffee (Amaretto)	€ 9,00
Advocat coffee (Advocaat)	€ 9,00
Baileys coffee (Baileys)	€ 9,00
Amour coffee (Cointreau)	€ 9,00
Caraibbean coffee (Rum)	€ 9,00
Spanish coffee (“43” liquor)	€ 9,00
Russian coffee (Vodka)	€ 9,00

WHISKY SELECTION	
William Lawson	€ 8,00
J&B	€ 8,00
Glenfiddich 12 years	€ 9,00
Jack daniel's	€ 9,00
Highland park 12 years	€ 15,00
Dalmore 15 years	€ 15,00
supplement frisdrank € 2,70	

RHUM SELECTION	
Bacardi White	€ 8,00
Bacardi Black	€ 8,00
Bacardi Reserva	€ 9,00
Bacardi Reserva superior 8 years	€ 9,80
supplement frisdrank € 2,70	

WATER	
1/2 liter plat	€ 6,00

ZEEUWSE MOSSELEN

Groot 1.4 kg € 30⁰⁰ pp

Klein 1 kg € 27⁰⁰ pp

Prijs mosselen kan wijzigen volgens marktaanbod



ALGEMENE INFO

Mosselen zijn niet gans het jaar verkrijgbaar.

Bij extreme marktschommelingen passen wij de verkoopprijs aan volgens aanbod

Maandelijks nieuwe suggesties (zie apart blad).

Andere feestmenu's verkrijgbaar op aanvraag.

Neem ook eens een kijkje op www.gekruideverbeelding.be

Vanaf 8 personen worden enkel onze menu's geserveerd.



CADEAUBON

U wenst iemand te feliciteren of u bent op zoek naar een leuk cadeau?

Waarom géén “kadobon” van de Gekruide Verbeelding?

U bepaalt zelf het bedrag.

Want wat krijgt u zelf het liefst, “nog” een witte orchidee of een lekkere “cadeaubon”?

APERITIEFHAPJES / TAPAS	
Loempia's zoetzure saus	€ 8,00
Bitterballen met bijpassende saus 10 st.	€ 8,00
Kippenboutjes met bijpassend sausje 8 st.	€ 8,00
Duo garnaalballetjes 6 st. / kaasballetjes 6 st.	€ 10,00
Borrelfrikandellen met saus 12 st.	€ 7,00
Duo van scampistaartjes in filo-deeg 6 st. / scampi fritti 6 st.	€ 9,00
Chicken-Fingers met tartaar saus 12 st.	€ 9,80
Kibbeling met tartaarsaus	€ 12,80
Apéro-paletje (warme mix, zie foto)	€ 18,00
	

SNACKS	
CROQUES	
Kaas en ham en verse cruditeiten	€ 15,00
Kaas, ham en ananas en verse cruditeiten	€ 15,50
Niet op zaterdagavond en zondagmiddag	
PASTA'S	
Spaghetti bolognaise	€ 16,50
Lasagne bologanaise	€ 16,00
Spaghetti en lasagne niet op zaterdagavond en zondagmiddag	
HUISGEMAAKTE KROKETTEN	
Trio van garnaal-, kaas-, en gandahamkroket	€ 23,00
Huisbereide garnaalkroketten 3 stuks	€ 24,00
Kaaskroketten met Oud Brugge kaas 3 stuks	€ 21,00
Gandahamkroketten 3 stuks	€ 22,00
Worden geserveerd met brood of frietjes Voor kroketten wordt een supplement van €4 aangerekend.	
VEGETARISCH	
Aardappelgerechtje signed by the chef (warm)	€ 22,50

MAXIMUM 3 GERECHTEN
PER TAFEL

SALADES	
Salade met tomaat en garnalen	Dagprijs
Gemengde verse salade, tomaat, garnaal, vinaigrette	
Salade met geitenkaas	€ 23,00
Verse salade, spekreepjes, croutons, honing, toast en geitenkaasje	
Salade met kip	€ 21,00
Verse salade, kipreepjes, ananasblokjes en passende vinaigrette, spekreepjes	
Salade Niçoise	€ 23,00
Gemengde salade, tonijn, ansjovis, gekookt eitje en gebakken aardappel	
Salade scampi	€ 23,00
Gemengde salade, scampi, look, garnaal, honingvinaigrette	
Koude visschotel met een frisse salade	€ 27,50
Paling, forel, zalm, heilbot en garnalen	
Alle salades worden geserveerd met brood, Voor kroketten wordt een supplement van €4/tafel aangerekend. Voor frietjes wordt een supplement van €3/tafel aangerekend.	

KIDSGERECHTJES	
Kinderspaghetti (niet voor volwassenen)	€ 10,00
Kinderhamburger met een slaatje en frietjes	€ 12,00
Balletjes in tomatensaus met puree	€ 12,00
Nuggets met appelmoes en frietjes	€ 10,00
Frikandel met frietjes	€ 10,00
Bordje bij	€ 3,00



VOORGERCHTEN	
KOUDE VOORGERECHTEN	
Carpaccio van rundsvlees	€ 18,00
met verse rucola, truffelolie & parmezaanse schilfers	
Huis gerookte / handgesneden zacht gerookte zalm	€ 21,50
met garnituur	
WARME VOORGERECHTEN	
Scampi's met gekonfijte groenteblokjes	€ 19,50
in pikant zuiders roomsausje	
Garnaalkroketten huisbereid 2 stuks	€ 17,00
Kaaskroketten met Oud Brugge kaas 2 stuks	€ 15,00
Duo van kaas- en garnaalkroket	€ 16,00
Gebakken kikkerbilletjes	€ 20,50
met panco broodkruim en lookboter	
Dagsoep	€ 5,50
Escargots lookboter 12 stuks	€ 17,50
Indien gerechten als hoofdmaaltijd worden genomen, wordt een supplement van €5 aangerekend.	

Geen groenten eter? Vraag zonder. Zonde om weg te gooien!

1 tafel = 1 rekening | Vraag meer informatie over allergenen, lactose & gluten aan één van onze obers.

HOOFDGERCHTEN	
VISGERECHTEN	
Verse rivierpaling gebakken	€ 32,50
Verse rivierpaling in de room	€ 32,50
Gamba's (10 st.) gegrild, rucola, look, tartaar	€ 33,40
Tongrolletjes	€ 27,00
met kruidenroomsausje en zeebrugse garnalen	
Gebakken sliptongetjes (3 st.)	€ 29,50
met een fris slaatje en vinaigrette	
Scampi's (gepeld) in de look	€ 24,00
Scampi's (gepeld) in een diaboliquesausje	€ 25,00
Scampi's (gepeld) in een curryroomsausje	€ 25,00
Vispannetje van het huis	€ 26,00
Deense Kabeljauwrug gebakken	€ 29,50
met mousselinesaus en aardappelstampers	
VLEESGERECHTEN	
Huisbereide americain préparé met frietjes en salade	€ 22,00
Huisbereide vlaamse stoverij met trappistbier en appelmoes	€ 23,00
Huisbereide vol-au-vent met frietjes en groentjes	€ 23,00
Steak met een frisse salade, frietjes en saus naar keuze	€ 27,00
Peper-, béarnaise- of champignonsaus	
Steak rossini	€ 32,00
met salade, frietjes, ganzelever en een portosausje	
Argentijnse lamskroontjes met saus naar keuze	€ 33,00
Gegrilde carré-ribben met cruditeiten	€ 24,50
Gegrilde carré-ribben met honing	€ 25,20
Home styled Angus Beef Burger	€ 22,00
met dipsausjes en frietjes	
Dukes of Birkshire-vlees TOPPER!	€ 27,50
met blackwellroomsaus of champignonroomsaus	
Côte à l'os (per persoon) met cruditeiten	€ 29,50
Peper-, béarnaise- of champignonsaus	
Rib-eye Black Angus met saus naar keuze	€ 31,50
Rundsfilet pure met keuze van saus	€ 34,50

Iedere zondagavond

GEGRILDE CARRE-RIBBEN
A VOLONTE

Met groenten, frieten en sausjes



SPECIALITEIT VAN HET HUIS:

Côte à l'os van Iberico-varken

met portosausje, warme groentjes

Topper

€ 28,50

Geen groenten eter? Vraag zonder.
Zonde om weg te gooien!

De gerechten worden met verse frietjes, mayonaisse en salade
geserveerd. Voor kroketten wordt een supplement van €4 aangerekend.

ZIE OOK ONS SUGGESTIEBLAD

DESSERTS	
Warme appeltaart	€ 7,00
Warme appeltaart met ijs	€ 8,00
Chocolademousse van het huis	€ 7,50
Crème brûlée	€ 7,50
Moelleux met belgische chocolade, vanilleijs en rode vruchten	€ 9,00
Trio van chocolade	€ 9,50
Tiramisu met slagroom	€ 7,50
Huisbereide sabayon (min. 2 px)	prijs p.p. € 11,50
Verse fruitsalade	€ 8,00
Gebak (zie taart-frigo)	€ 6,00
Bombe van huisgedraaide vanille-ijs	€ 9,00
met mokka in jasje van belgische chocolade (speculata)	
Franse ijssoufflé	€ 7,50
met Cointreau & geroosterde amandelstukjes	

IJSGERECHTEN	
Dame blanche	€ 9,00
Coupe vanille	€ 8,50
Coupe Brésilienne	€ 9,00
Coupe advocaat	€ 9,50
Coupe aardbeien (seizoen)	€ 9,50
Coupe Vers Fruit	€ 9,50
Coupe rode vruchten	€ 9,50
Kinderijsje	€ 6,00
Sorbetijs	€ 9,00
Coupe vanille suikerarm	€ 9,00
Glutenvrije sorbet	€ 9,00
van aardbei en citroen, limoen en vers fruit. Dessertje voor de slanke lijn!	
Double café	€ 7,00
extra sterke koffie roomijs met vleugje Armagnac	

MAXIMUM 3 GERECHTEN PER TAFEL

1 tafel = 1 rekening | Vraag meer informatie over allergenen, lactose & gluten aan één van onze obers.

WARME DRANKEN

KOFFIE

Espresso	€ 2,80
Espresso déca	€ 2,80
Espresso mokka	€ 2,80
Cappucino met slagroom OF melkschuim	€ 3,90
Cafe Macchiato	€ 4,20
Cafe Macchiato GEKRUIDE VERBEELDING	€ 4,30
Cafe Macchiato	€ 4,30
<i>Met keuze tussen volgende smaken: amaretto, caramel, speculoos, crème brulée, witte chocolade, honing, vanille, hazelnoot, chocolade</i>	
Sneeuw witje met advocaat (alcohol)	€ 8,00
Diana met Baileys (alcohol)	€ 8,00
Ijskoffie	€ 4,30
<i>Met keuze tussen volgende smaken: amaretto, caramel, speculoos, crème brulée, witte chocolade, honing, vanille, hazelnoot, chocolade</i>	
Kannetje koffie 1 pers.	€ 5,00

WARME CHOCOLADEMELK

Warme chocolademelk	€ 4,50
Warme chocolademelk	€ 4,60
<i>Met keuze tussen volgende smaken: amaretto, caramel, speculoos, crème brulée, witte chocolade, honing, vanille, hazelnoot, chocolade</i>	

THEE

Een rijklijk assortiment aan thee-infusies	€ 3,50
<i>Munt, kamille, rozenbottel, Earl Grey, groene thee, rode fruitthee (zoet)</i>	
EnerGinger	€ 3,50
<i>Energieboostthee, krijkt ons immuun systeem op</i>	
Organic Detox Infusion	€ 3,50
<i>Zuiverende werking van bloed en lever</i>	



GEBAK



OP DONDERDAG EN VRIJDAG
Pannenkoeken, gebak of appelbeignets
A VOLONTÉ

VERSE PANNENKOEKEN

Van 14.30 - 17 u. Op zondag van 15 - 17 u.

Pannenkoek met boter en suiker	€ 5,00
Pannenkoek met canderel	€ 5,00
Pannenkoek met ijs en warme chocolade	€ 6,50
Pannenkoek met ijs en advocaat	€ 7,00
Pannenkoek met aardbeien (seizoen)	€ 7,00
Pannenkoeken met ijs en aardbeien (seizoen)	€ 7,50

VERSE WAFELS

Van 14.30 - 17 u. Op zondag van 15 - 17 u.

Wafel met boter en suiker	€ 5,00
Wafel met canderel	€ 5,00
Wafel met ijs en warme chocolade	€ 6,50
Wafel met ijs en advocaat	€ 7,00
Wafel met aardbeien (seizoen)	€ 7,00
Wafel met ijs en aardbeien (seizoen)	€ 7,50

APPELBEIGNETS

Van 14.30 - 17 u. Op zondag van 15 - 17 u.

Appelbeignets (5 st.) met bloedsuiker	€ 6,50
Appelbeignets (5 st.) met bloedsuiker en vanillerooms	€ 7,50

Slagroom + €1,00

VERS GEBAK

Zie taart-frigo	€ 6,00
-----------------	--------

VERWENBORD

Enkel in de tea-room verkrijgbaar, geen drank inbegrepen

Verwenbord Luxe met zoete lekkerijen	€ 9,00
--------------------------------------	--------