

Alcoholvrije Cocktails

- o Funny Pisang- Orange 5.00 euro
- o Virgin Mojito: limoen-rietsuiker-sprite-verse munt 6.00 euro

Gin Kaart

- o Bombay Sapphir (UK, 40°) met limoen 9.00 euro
- o Hendricks Gin (Schotland, 41,4°) met komkommer 11.50 euro
- o Filliers Dry Gin nr 28 (België, 46°) met koriander en lavendel 9.50 euro
- o Biercee Gin (België, 44°) met venkel en citroen zeste 10.50 euro

Onze Gins worden geserveerd met Fever Tree Premium Indian Tonic water

Apero Tapas

- o Toastjes met op eik gerookte zalm (6stuks) 9.00 euro
- o Iberico varken aperitiefkroketjes (6stuks) 7.00 euro
- o 12 maand gedroogde Zuid-Franse ham 7.00 euro
- o Aperitief garnaalkroketjes (6stuks) 9.00 euro



Aperitieven

o Huisaperitif	6.00 euro
o Glas Champagne : Gallimard Père et Fils - Brut	9.00 euro
o Fles Champagne : Gallimard Père et Fils - Brut	41.00 euro
o Glas Cava /Cava Rosé : Flama D'Or - Brut Reserva	5.50 euro
o Fles Cava / Cava Rosé : Flama D'Or - Brut Reserva	28.00 euro
o Porto wit	4.00 euro
o Porto rood	4.00 euro
o Martini wit	4.50 euro
o Martini rood	4.50 euro
o Pineau Des Charentes	4.00 euro
o Sherry	4.00 euro
o Kirr	4.50 euro
o Kirr Royale	9.50 euro
o Aperol Spritz	7.00 euro
o Ricard	5.00 euro
o Pisang	5.00 euro
o Safari	5.00 euro
o Campari	5.00 euro
o Bacardi	5.00 euro
o JB whisky	5.00 euro
Supplement frisdrank/fruitsap	2.20 euro



Waters

o Bru bruisend	2.20 euro
o Bru niet bruisend	2.20 euro
o Bru bruisend (1/2L)	4.00 euro
o Bru niet bruisend (1/2L)	4.00 euro
o Bru bruisend (1L)	6.00 euro
o Bru niet bruisend (1L)	6.00 euro
o Vittel	2.30 euro
o Perrier	2.30 euro

Frisdranken

o Coca Cola	2.20 euro
o Coca Cola Light	2.20 euro
o Coca Cola Zero	2.20 euro
o Sprite	2.20 euro
o Fanta	2.20 euro
o Ice Tea	2.20 euro
o Gini	2.20 euro
o Schweppes Tonic	2.20 euro
o Schweppes Agrum	2.20 euro
o Looza appelsien	2.20 euro
o Looza appel	2.20 euro
o Looza ace	2.30 euro
o Vers geperst appelsiensap	3.50 euro
o Vers geperst appelsien /citroensap	3.50 euro



Bieren

○ Jupiler	2.30 euro
○ Palm	2.30 euro
○ Carlsberg	2.30 euro
○ Hoegaarden	2.30 euro
○ Westmalle donker	3.00 euro
○ Westmalle Triple	3.50 euro
○ Leffe bruin	2.70 euro
○ Leffe blond	2.70 euro
○ Duvel	3.50 euro
○ Vedett	2.50 euro
○ Kriek Lindemans	2.30 euro
○ Tourtel	2.30 euro
○ La Chouffe	3.50 euro
○ Mc Chouffe	3.50 euro
○ Gouden Carolus Classic	3.50 euro
○ Gouden Carolus Triple	3.50 euro
○ Gouden Carolus Boscoli	3.00 euro
○ Karmeliet Triple	3.60 euro



Huiswijnen

Wit:

COLOMBARD- CHARDONNAY-DENIS MARCHAIS , vin de pays des

Côtes de Gascogne, Frankrijk, fris en fruitig van geur en smaak

o Glas

o Karaf 25cl

o Karaf 50cl

o Fles

3.20 euro

6.00 euro

11.50 euro

17.00 euro

Rood:

MERLOT LE CHAIS DU COMTE PRESTIGE Pais D'Oc,

zacht smaakpatroon uit de Languedoc met aroma's van

bessen en specerijen in de geur

o Glas

o Karaf 25cl

o Karaf 50cl

o Fles

3.20 euro

6.00 euro

11.50 euro

17.00 euro

Rosé:

COTEAUX DU LANGUEDOC- L'ESTABEL " CUVÉE PRESTIGE, Frankrijk,

krachtige wijn met intense aroma's van rood fruit

o Glas

o Karaf 25cl

o Karaf 50cl

o Fles

3.50 euro

6.50 euro

12.00 euro

18.00 euro



Wijnen per glas :

Wit:

- ALELLA - PANSA BLANCA, Spanje;
Catalaanse wijn, zacht fruitige aroma's met een lichte peperige frisheid
- SCHOONE GEVEL - CHARDONNAY, Zuid-Afrika;
Aangename zachte wijn, geur en smaak zijn gemarkeerd door toetsen van rijpe gele vruchten
- TAVO - PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, Italië;
Verfrissende wijn uit Noord-Italië met 'crispy' toetsen van limoen, groene appel en bloesem in geur en smaak
- LE VIGNEAU, COTES DE BERGERAC, Zuidwest-Frankrijk,
Halfzoete wijn uit de Périgordstreek met aroma's van honing en zoete vruchten en een milde smaak

Rood:

- RIOJA - MADURADO, Vina Bujanda, Spanje;
Wijn uit de Ebrovallei, flatteus boeket van rode vruchten, gulle smaakstructuur en lichtkruidige afdronk
- MONTEPILCIANO D'ABRUZZO " TRE SAGGI" , TALAMONTI, Italië
Robijnrode wijn, afkomstig van Abruzzo, geur van zoete rode vruchten en vanille
- CHATEAU CABRIERES " TRADITION" , LANGUEDOC, Frankrijk
Een inktkleurige wijn, syrah en grenache geven in de geur hun volle aroma's van rijpe zwarte vruchten en specerijen
- LA MANCHA - CRIANZA, Spanje
Deze crianza uit La Mancha is een geslaagde assemblage van tempranillo, merlot, cabernet sauvignon en syrah, met een vatrijping van 15 maanden, een elegante wijn met veel fruit, een mooie balans en goed versmolten hout

glas/ 25cl/ 50cl/ fles

5,80€ / 11,00€ / 18,50€ / 29,00€

4,80€ / 8,50€ / 16,60€ / 24,00€

5,00€ / 9,50€ / 17,50€ / 25,50€

3,50€ / 6,50€ / 12,00€ / 18,00€

4,50€ / 7,50€ / 16,50€ / 23,00€

6,30€ / 12,00€ / 20,50€ / 32,00€

4,20€ / 7,00€ / 15,50€ / 22,00€

5,60€ / 11,00€ / 18,00€ / 28,50€



Kimbo koffie - thee

- o Espresso 2.30 euro
- o Ristretto 2.30 euro
- o Decafine 2.30 euro
- o Koffie verkeerd 2.40 euro
- o Caffe Latté 2.50 euro
- o Cappuccino met gestoomde melk of slagroom 2.40 euro
- o Warme of koude chocolademelk 2.40 euro/ 2.20 euro
- o Thee 2.30 euro

Straffe koffie's

- o Irish koffie (Whisky) 7.50 euro
- o French koffie (Cognac) 7.50 euro
- o Hasseltse koffie (Jenever) 7.50 euro
- o Italiaanse koffie (Amaretto) 7.50 euro
- o Marquisette koffie (Grand-Marnier) 7.50 euro

Sterke dranken - likeuren

- o J&B Whisky 5.00 euro
- o Chivas Regal Whisky 7.00 euro
- o Glenn Fiddich 7.50 euro
- o Cognac 7.00 euro
- o Calvados 8.00 euro
- o Poire William 7.00 euro
- o Cointreau 6.50 euro
- o Amaretto Di Saronno 6.50 euro
- o Elixir D'Anvers 4.50 euro
- o Limoncello 5.50 euro



Wij werken steeds met verse ingrediënten, daarom kan het gebeuren dat er tijdelijk een product niet voorradig is;



Voor vegetariërs maken wij graag tijd, vertel ons uw wensen en wij bereiden u een smakelijk gerecht;

Op maandag, donderdag en vrijdag van 12u tot 14u serveren wij een lunch;

Voor groepen vanaf 6 personen vragen wij vriendelijk om maximum 4 verschillende gerechten te nemen



Starters

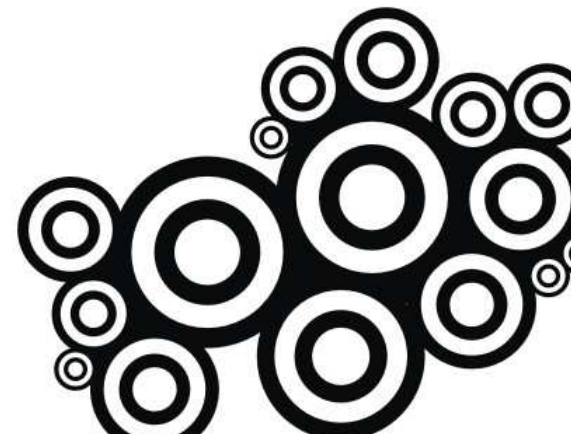
- o Garnaalkroketten van Oostendse grijze 12.50 euro
- o Kaaskroketten met Gruyère en Parmezaanse kaas 10.00 euro
- o Duo van beiden 11.00 euro
- o Rundscarpaccio van Belgisch wit-blauw, truffel-en olijfolie, Parmezaanse kaas 13.00 euro
- o Scampi met lookboter 12.50 euro
- o Vissoep met looktoastjes 6.00 euro

Salades

- o Salade met scampi, dressing en appel 22.00 euro
- o Salade met kip, dressing en ananas 19.50 euro
- o Salade met geitenkaas, dressing en honing 20.00 euro
- o Salade met gerookte spekblokjes, dressing en appel 17.50 euro

Pastagerechten

- o Pasta met gedroogde ham, pesto, rucola en pijnboompitten 20.00 euro
- o Pasta met scampi, Parmezaanse kaas en saus van garnaal 22.50 euro
- o Pasta met gegrilde kip, tomaat en mozzarella 19.50 euro



Uit de zee

Volgens marktaanvoer :

- o Gebakken slibtongetjes traditioneel geserveerd 23.00 euro
- o Visstoofpotje "Straffe Kost" : Onder deksel gegaard assortiment van verse vis met saus van grijze garnalen, al dan niet gegratineerd met Emmentaler kaas 24.50 euro
- o Gegrilde gamba's, huisgemaakte tartaar 24.00 euro
- o Scampi met lookboter 22.00 euro

Grill-vleesgerechten

Geserveerd met slaatje

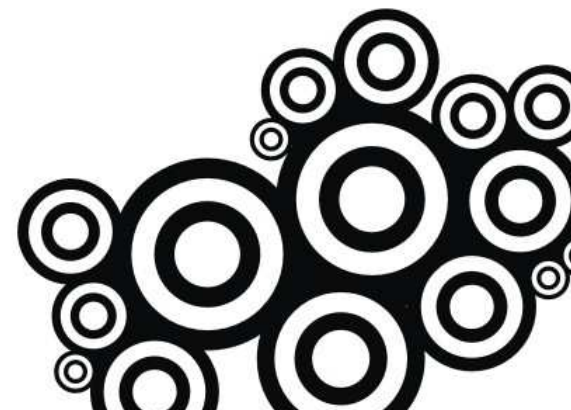
- o Filet van varken 18.50 euro
- o Hoeve kip borst 15.00 euro
- o Steak 19.00 euro
- o Mix grill : varken-rund-gevogelte 22.00 euro

Sauzen:

- o Natuur 1.50 euro
- o Peper 2.00 euro
- o Champignon 2.00 euro
- o Bearnaise 2.50 euro

Supplement warme groenten

2.50 euro



Desserts

- Vanille ijs met warme chocoladesaus 6.50 euro
- Vanille ijs met caramelsaus en nootjes 6.50 euro
- Sabayon met vanille ijs 7.50 euro
- Huisbereide chocolade mousse 7.50 euro
- Verwenkoffie of thee 7.00 euro
- Appeltaart met vanille ijs 5.00 euro
- Huisgemaakte moelleux van pure Callebout chocolade 10.00 euro
- Supplement slagroom 1.00 euro



Openingsuren keuken

Maandag: 12u-15u
Dinsdag : gesloten
Woensdag: gesloten
Donderdag: 12u-15u
Vrijdag: 12u-15u 17u-21u
Zaterdag : 17u-21u
Zondag: 12u-15u 17u-21u

Gegevens

Straffe Kost
Heistraat 66
9190 Stekene
BE 0865.157.747
Telnr.: 03/779 80 34
Email: straffekost@telenet.be
Web: www.straffekost.be

