



BRASSERIE - RESTO

# De Gulden Coppe

'De keuken is open voor de laatste bestelling  
op woensdag, donderdag en vrijdag tot 20u,  
op zaterdag tot 20.30u en op zondag tot 19.30u.

# Barfood

<b>Gemarineerde olijven</b>	€ 8,00	<b>Vlammetjes (8st), sambalmayo</b>	€ 11,50
<b>Kaasblokjes, pittige mosterd</b>	€ 10,00	<b>Nobashi garnaal (8st), zoetzure saus</b>	€ 16,00
<b>Kaasballetjes (8st) currymayo</b>	€ 10,00	<b>Kibbeling van kabeljauw</b>	€ 16,00
<b>Pan de Cristal</b>	€ 16,00	citroen, verse tartaar	
krokant Spaans brood, tapenades, aioli		<b>Ribbetjes</b>	€ 15,00
<b>Jamon Iberico 100gr</b>	€ 20,00	vers gemarineerd, aioli	
<b>Garnaalballetjes (8st)</b>	€ 16,00	<b>Coppe-mix,</b>	
grijze garnaal, cocktailsaus		warm gemengd van gefrituurde hapjes	
<b>Bitterballen 'Van Dobben'</b>	€ 11,00	10 stuks	€ 12,00
6 stuks, pittige mosterd		20 stuks	€ 21,50
<b>Mini-loempia's kip (8st),</b>	€ 11,50		
zoetzure saus			

*Als u allergisch bent voor bepaalde producten, of intoleranties hebt voor bepaalde allergenen, meldt het ons vooraf zodat wij het gekozen gerecht kunnen aanpassen*

*Om een vlotte bediening en goede kwaliteit te verzekeren vragen wij om vanaf 5 personen uw keuze te beperken tot max. 4 verschillende gerechten. Er wordt slechts **één rekening per tafel** gemaakt.*

## Starters

<b>Tomatensoep</b> , balletjes, room	€ 11,50
<b>Burrata</b> , gemarineerde tomaat, rucola, balsamico	€ 19,00
<b>Kaaskroketten</b> , Parmezaan, slaatje, currymayo	1 st € 14,00 2 st € 18,50
<b>Garnaalkroketten</b> , grijze garnaal, tomaat, slaatje, cocktailsaus	1 st € 17,00 2 st € 23,00
<b>Duo kaas- en garnaalkroket</b> , slaatje	€ 20,00
<b>Gerookte zalm 'Het Vishuis' klassiek</b> , ui, peterselie, mierikswortelroom, toast	€ 22,00
<b>Black Tiger scampi's</b> (4 st), zachte Madrascurry, fijne groenten	€ 19,50
<b>Tataki van tonijn</b> , wasabi, gember, wakamé, rettich	€ 23,00
<b>Rundscarpaccio</b> , Parmezaan, rucola, 'Neus' olijfolie	€ 19,50

*Zie ook onze suggesties voor meer voorgerechten*

## Pasta

<b>Spaghetti Bolognese</b> , Emmenthal	€ 19,50
<b>Lasagne uit de oven</b> , stokbrood	€ 24,00
<b>Pasta all'Arrabiata</b> , pittige tomatensaus, look, chili, Parmezaan, basilicum	€ 24,00

## Salades

<b>Geitenkaas</b> Honing-mosterddressing, Jonagold, walnoot, rozijnen, dikke toast <i>(supplement spekjes € 3,00)</i>	€ 24,00
<b>Caesar</b> Gegrilde hoevekip, Romeinse sla, Parmezaan, ansjovis, ei, caesar-dressing	€ 26,00
<b>Scampi</b> Gebakken Black Tiger scampi (6 st), pancetta, jonagold, passievrucht-vinaigrette	€ 27,00
<b>Nicoise</b> Kort gebakken verse tonijn, ei, ansjovis, boontjes, rode ui, kapper-appel, kruidendressing	€ 29,00

*Onze salades worden geserveerd met brood.*

*Supplement aardappelbereiding € 4,00*

## Kinderkaart *(tot 12 jaar)*

Kaaskroketje, slaatje, frietjes	€ 15,00
Garnaalkroketje, slaatje, frietjes	€ 19,00
Mini-hamburger, broodje, frietjes	€ 16,00
Kinderspaghetti	€ 14,00
Kinderlasagne	€ 15,00
Chicken nuggets, worteltjes, frietjes	€ 16,00
Fishsticks, worteltjes, puree	€ 17,00
Kipfilet, appelmoes, kroketjes	€ 18,00
Steak, frietjes en saus naar keuze	€ 21,50
 Kinderijsjes	 <i>vanaf</i> € 6,00

# Hoofdgerechten

<b>Thai Green curry</b> , kokosroom, krokante groenten, koriander, Basmati-rijst <i>(supplement kip 4,00)</i>	€ 24,50
<b>Fish &amp; Chips</b> Krokante kabeljauw, slaatje, verse tartaar, frieten	€ 27,50
<b>Scampi Black Tiger</b> (7 st) - Lookboter, kerstomaat, groene kruiden - Zachte Madrascurrys, fijne groenten - 'Diabolique', paprika, courgette, pittige tomaten-roomsaus	€ 31,50
<b>Gebakken sliptongen</b> (2 st) Verse tartaar, kropsla & tomaat	€ 33,50
<b>Noordzeetong Meunière</b> (+ 400 gr) Verse tartaar, kropsla & tomaat	€ 45,00
<b>Vol au vent</b> , hoevekip, kalfsballetjes, Parijse champignons, koekje, slaatje	€ 27,00
<b>Stoofvlees runds</b> , gegaard in Trappist Westmalle, witlofslaatje	€ 28,00
<b>Coppe rundsburger</b> Angus Beef Burger 220gr, krokant broodje, cheddar, bacon, rode ui, kropsla, tomaat, Bbq-saus, frieten	€ 26,50

Zie onze aparte kaart met suggesties !

**Gemarineerde Spare-ribs** € 29,50  
Koolslaasje , ananas, look- en sambalmayo, frieten

**Steak Filet Mignon** € 31,50

**Filet pur ossenhaas 'Black-Angus'** € 39,50

- Naar keuze met gemengd slaatje, witlofsla of warme groenten
- Saus naar keuze: peper- of champignonroom, béarnaise

*Al onze hoofdgerechten worden naar keuze geserveerd met:  
frietjes, aardappelpkroketjes, smeuije aardappelpuree, gebakken aardappeltjes, pasta of rijst*

### **Supplementen**

<i>Frietjes, kroketjes, pasta of rijst</i>	€ 4,00	<i>Mayonaise of ketchup</i>	€ 1,50
<i>Gemengd slaatje of witlofslaatje</i>	€ 5,00	<i>Verse tartaar</i>	€ 3,50
<i>Warme groenten of gebakken champignons</i>	€ 6,00	<i>Warme sauzen</i>	€ 4,50

*Als u allergisch bent voor bepaalde producten, of intoleranties hebt voor bepaalde allergenen, meldt het ons vooraf zodat wij het gekozen gerecht kunnen aanpassen'*

## Dessert & ijs

<b>Warm appelgebak</b>	€ 9,00
Met vanille-ijs of slagroom	€ 10,00
Met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 11,00
<b>Crème brûlée</b> , rood fruit	€ 11,00
<b>Vanille-ijs</b>	€ 9,00
<b>Mokka-ijs</b>	€ 9,00
<b>Bresilienne-ijs</b>	€ 10,00
<b>Vanille-ijs</b> met advocaat	€ 12,00
<b>Dame Blanche</b> , vanille-ijs met warme chocoladesaus	€ 11,00
<b>Hoogstraatse aardbeien</b> , vanille-ijs	€ 12,00
	<i>Supplement slagroom</i> € 1,50
<b>Coupe Colonel</b> , citroensorbet, vodka, munt	€ 13,00
<b>Pavlova</b> , Merengue, rood fruit, vanille-ijs, schuim en kletskep van framboos	€ 13,00
<b>Chocolademoelleux</b> , ijs, crème anglaise (25min)	€ 15,00
<b>Pannenkoeken</b> (tussen 14u en 17u)	
Suiker of siroop	€ 8,50
Vanille-ijs en chocoladesaus	€ 11,00
Appeltjes	€ 12,00



## Aperitieven

<b>Huisaperitief</b>	€ 9,00
<i>Limoncello, tonic, munt</i>	
<b>Cava Mont-Ferrant</b>	€ 8,00
<b>Aperol Spritz</b>	€ 10,00
<b>Limoncello Spritz</b>	€ 10,00
<b>Porto 'Niepoort' wit of rood</b>	€ 6,50
<b>Sherry Dry</b>	€ 6,50
<b>Martini Bianco/Rosso</b>	€ 6,50
<b>Vermut wit of rood</b>	€ 7,00
<b>Pineau de Charentes</b>	€ 6,50
<b>Campari puur</b>	€ 8,00
<b>Campari soda</b>	€ 11,00
<b>Campari met vers fruitsap</b>	€ 14,00
<b>Pernod/Ricard met ijswater</b>	€ 9,00
<b>Gin-cocktail</b>	€ 13,50
<i>Gin Buss N°509 raspberry, framboos, limoen, munt, tonic</i>	
<b>Negroni 'classic'</b>	€ 14,00
<i>Gin, campari, rode vermut, appelsien</i>	
<b>Moscow Mule</b>	€ 14,00
<i>Vodka, Ginger-beer, munt, limoen</i>	

## Mocktails

<b>Gimber, biologisch gembersap</b>	€ 10,00
<i>bruiswater, honing, limoen, munt</i>	
<b>Copperhead Gin 0%,</b>	€ 13,00
<i>herbal non-alcoholic spirit, fever-tree Mediterranean tonic, limoen, rozemarijn</i>	
<b>Crodino</b>	€ 5,00
<b>Crodino met vers fruitsap</b>	€ 9,00
<b>Fever Tree Tonic</b>	€ 5,00
<b>Ginger-Ale</b>	€ 5,00
<b>Ginger-beer</b>	€ 5,00
<b>Big Tom tomatensap</b>	€ 6,00

## Champagnes

<b>Coupe champagne</b>	€ 13,00
<b>Kirr Royale champagne</b>	€ 13,00
<b>Cava reserva brut 75 cl</b>	€ 40,00
<b>Champagne Gruet brut 75 cl</b>	€ 65,00

# Gin & Fever Tree Tonics

## **Strijdersgin**

met onder meer tijm, aardbei, viooltjes en hop is het frisse en erg smaakvolle gin die samengesteld is door de stichters van De Kleine Strijders uit Hoogstraten.  
*De stichting schenkt speelgoedpakketten aan zieke kinderen in het ziekenhuis*

€ 15,00

## **Hoop**

toetsen van citroen, yuzu, rabarber  
*Gin van Lions Hoogstraten ten voordele van plaatselijke initiatieven!*

€ 15,00

## **Hendrick's Gin**

Complex floraal, verfrissende gin met bloemig aroma, geserveerd met komkommer

€ 16,00

## **Maré Gin**

Spaanse Gin, voornamelijk olijven, tijm, rozemarijn en basilicum.

€ 16,00

## **Copperhead**

Overheerlijke zachte Belgische gin, kruidig en citrusachtig, appelsien

€ 16,00

*Gin's worden geserveerd met Fever-Tree Indian, Mediterranean of Elderflower tonic naar keuze*

# Huiswijnen

	glas	fles
WIT		
Sauvignon blanc	5,70	27,50
Chardonnay	5,70	27,50
Zoete Haut Montravel	6,00	30,00
Sistina Pecorino Abruzzo	7,50	35,00
ROSE		
Rosè Syrah Languedoc	5,70	27,50
Côtes de Provence Chat. de la Galinière	7,50	35,00
ROOD		
Cabernet Sauvignon Conde de Alicante	5,70	27,50
Sistina Montepulciano d'Abruzzo	7,50	35,00

# Witte kasteelwijnen

	glas	fles
<b>Sistina Pecorino -Abruzzo</b> 100% Pecorino, een inheemse oude druivensoort uit Abruzzo. Fris met tropische nuances. Mooie volle droge minerale wijn.	7,00	35,00
<b>Albarino Bodega Vina Nora - Spanje</b> Een heldere, strogele wijn met groene tinten, hoge aromatische intensiteit, waarbij de grote complexiteit van aroma's en sensaties opvalt. Fruitig, met tonen van peer en witte bloemen. In de mond is het een goed gestructureerde, volle en elegante wijn waar de tekenen van een goede evolutie in de fles te proeven zijn.	7,50	35,00
<b>Pinot Grigio Elena Walch - Alto Adige</b> Deze Pinot Grigio uit Noord-Italië is fruitig vol, rond en sappig. Typische aroma's van droog gras en honing. Veel minerale tonen. Veelzijdig als aperitief en in combinatie met gerechten zoals salades, pasta, vis of gegrilde kip.	8,50	42,50
<b>Riesling Bone Dry Von Buhl - Pfalz</b> Drink deze heerlijke, frisse, fruitige, droge Riesling uit Duitsland als dorstlessend aperitief bij burrata of bij lichte vis- of kipgerechten.	8,00	40,00
<b>Grüner Veltliner Franciscus- Salomon Oostenrijk</b> In de regio Kremstal treft men de bakermat van de Grüner Veltliner. Lichtgele kleur met aroma's van citrus en groene appel. Heerlijk als verfrissend aperitief of bij salades! De ziltigheid zorgt ervoor dat je ervan blijft drinken.	8,00	40,00

<b>Sancerre</b>	<b>10,00</b>	<b>50,00</b>
Op de Westoever van de Loire vinden we hier de typische mineraliteit van de granieten ondergrond, stevige frisse zuren in een grootse, complexe wijn.		
<b>Saint-Véran</b>	<b>10,00</b>	<b>50,00</b>
Deze wijn blinkt uit in stijl en finesse, is discreet elegant en accentueert het fijne fruit. Betaalbaar en betrouwbaar alternatief voor de vaak te dure chardonnays uit de Bourgogne.		
<b>Pouilly-Fuissé</b>		<b>55,00</b>
Zeer verfijnde en rijke wijn, gemaakt van druiven die groeien op een bodem van klei en kalksteen. Dit zorgt voor een minerale twist. Aroma's van wit fruit, hazelnoot en bloemen. Fris en zacht in de mond.		
<b>Sauvignon Blanc Vigna Castel Ringberg - Alto-Adige</b>		<b>60,00</b>
Het uitnodigend subtiele bouquet wordt gekenmerkt door elegante bloementonen van vlierbloesem en bergkruiden, een hint van kruisbessen en een alpiene frisheid. Met zijn fruitige volheid, elegante structuur, sappige mineraliteit, kenmerkende harmonie en complex potentieel is deze Sauvignon uit één wijngaard een fantastische wijn.		

## Rode kasteelwijnen

	glas	fles
<b>Sistina Montepulciano d'Abruzzo</b> 100% Montepulciano, zachte fruitige wijn met toets van Mediterrane kruiden. zeer lekker bij stoofvlees of rood vlees.	7,00	35,00
<b>Il Poggione rosso di Montalcino</b> 100% Sangiovese, fruitige wijn met een fris bouquet. Een volle en harmonieuze smaak. Heerlijk om te drinken bij rood vlees.	9,00	45,00
<b>Barbera d'Alba Suculé Superiore - Piëmonte</b> 100% Barbera druif, intens robijnrode kleur. Aroma's van pruimen en chocolade. Zacht, rond en fruitig.	8,50	42,50
<b>Frappato Planeta - Sicilië</b> Hij heeft een verleidelijk aroma van rijpe bessen, viooltjes en delicate kruiden. In de mond onthult deze medium body wijn smaken van aardbei, framboos en kers, met een subtiele hint van kruidige noten en een verfrissende zuurgraad die lang blijft hangen op de afdronk..	8,00	40,00
<b>Cusumano Benuara - Sicilië</b> Deze frisse assemblage van Nero d'Avola en Syrah opent met een rijpe frambozentoen, en toont een zachte, pluche textuur en een kauwige afdronk. Hij heeft een rijpe braambessensmaak met een zachte, romige textuur.	8,50	42,50

<p><b>Rully domaine Chanzy Bourgogne</b></p> <p>Deze rode Bourgogne toont de complexe aroma's en smaken van de Pinot Noir variëteit met tonen variërend van rode aardbeien tot zwarte kersen met aarde, specerijen, kruiden en bloemen. Het is een wijn met een gemiddelde body en een hoge zuurgraad, waardoor gemakkelijk combineert met een breed scala aan gerechten.</p>	9,00	45,00
<p><b>Arrocal Seleccion Especial- Ribera del Duero</b></p> <p>100% Tinto Fino wat een fijne variant is van tempranillo, regio Castilla Y Leon, 18 maanden rijpt op eiken vaten. Een uitermate goed glas rode wijn waar body, complexiteit en zachtheid elkaar perfect in balans houden!</p>	8,00	40,00
<p><b>Vina Alberdi Reserva - La Rioja Alta – Rioja</b></p> <p>100% Tempranillo, rijping 12 maanden op Amerikaanse eik. Mooie complexe wijn met elegante zuren. Volle krachtige smaak, ideale begeleider bij alle vleesgerechten.</p>	10,00	50,00
<p><b>Artadi Vinas de Gain - Rioja</b></p> <p>Elegant en soepel. Heerlijke aroma's van vers rood fruit en specerijen met lichte vanille en balsamico toetsen. Zacht en soepel in de mond, met een perfecte harmonie tussen fruit en eik en een fijne, warme afdrank.</p>		60,00

## Sterke dranken

Bacardi Blanca	€ 9,00
Bacardi Oro	€ 10,00
Vodka Eristoff	€ 9,00
Jameson Whiskey	€ 9,00
Johnnie Walker red label	€ 9,00
Jack Daniels	€ 12,00
Chivas Regal Whisky	€ 12,00
Single Malt Talisker	€ 14,00
Calvados	€ 10,00
Martell VS Cognac	€ 10,00
Remy Martin VSOP Cognac	€ 13,00

Supplement frisdrank € 3,50

## After-dinner-drinks

Limoncello	€ 8,00
Grappa	€ 8,00
Poire William	€ 8,00
Licor 43	€ 8,00
Amaretto Disaronno	€ 9,50
Bailey's	€ 9,50
Grand Marnier	€ 9,50
Cointreau	€ 9,50
Sambuca	€ 9,50
Porto Niepoort 10 jaar	€ 10,00
Porto Niepoort 20 jaar	€ 15,00

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, koude ristretto € 15,00



## Bieren van 't vat

Stella 25cl	€ 3,40
Stella 33cl Ribbelglas Hoogstraten	€ 3,80
Leffe Blond 33cl	€ 5,00
Triple D'Anvers	€ 5,50
La Chouffe	€ 5,50

## Bieren op fles

Jupiler 0%	€ 3,50
Stella 0%	€ 3,50
De Koninck	€ 4,00
Hoegaarden	€ 4,00
Leffe Bruin 33cl	€ 5,00
Leffe Blond 0%	€ 5,00
Geuze Boon	€ 4,00
Liefmans Fruitesse on the rocks	€ 4,00
Liefmans 0%	€ 4,00
Vedett	€ 4,50
Duvel 6,66%	€ 5,00
Duvel	€ 5,50
Trappist Dubbel Westmalle	€ 5,50
Tripel Westmalle	€ 5,50
Strijders Bier	€ 5,50

## Waters & Frisdranken

Gerolsteiner (natuur of bruisend)	
25cl	€ 3,30
50cl	€ 6,50
75cl	€ 9,50
Perrier 20cl	€ 3,60
Gerolsteiner orange	€ 3,70
Tönissteiner citroen	€ 3,70
Coca-Cola regular / zero	€ 3,50
Fanta / Sprite	€ 3,50
Ice Tea regular / green / zero	€ 3,50
Schweppes tonic / bitter lemon / agrum	€ 3,70
Looza appelsien / appel / tomaat / pompelmoes	€ 3,60
Cecemel / Fristi	€ 3,70
Appletiser	€ 4,00
Ginger Ale Fever Tree	€ 5,00
Tonic Fever Tree	€ 5,00
Pomton	€ 7,00
Vers appelsiensap	€ 7,50

## Warme dranken

Espresso	€ 3,80
Koffie	€ 3,80
Decafiné	€ 3,80
Double Espresso	€ 4,80
Cappuccino	€ 4,50
Café Latte	€ 4,70

Thee Lipton natuur / citroen	€ 3,80
Taeymans Thee naar keuze	€ 4,00
Thee met verse muntblaadjes	€ 5,00
Thee met verse gember en citroen	€ 5,50

Warme chocomelk	€ 4,70
-----------------	--------

## Alcohol Coffee

Irish Coffee	€ 13,00
French Coffee	€ 13,00
Italian Coffee	€ 13,00
Spanish Coffee	€ 13,00
Paris Coffee	€ 13,00

*Eén rekening per tafel a.u.b.  
Alle prijzen, BTW en dienst inbegrepen.*

*Per tafels vanaf 5 personen vragen wij u vriendelijk om uw keuze te beperken tot maximaal 4 verschillende voor- en hoofdgerechten, dit om een vlotte bediening en service te garanderen.*