



VOORAFJES

Assortiment (klein) 2 kaaskroketjes, 2 garnaalkroketjes, goujonettes van verse vis, 2 groentendips en rilette.	26
Assortiment (groot) 4 kaaskroketjes, 4 garnaalkroketjes, goujonettes van verse vis, 2 groentendips en rilette.	52
Assortiment vegetarisch 2 groentendips, 6 kaaskroketjes, gefruite uienringen	24
Gefruite uienringen met zoetzure dipsaus	13
Mini kaaskroketjes met verse tartaarsaus (10 stuks)	20
Mini garnaalkroketjes met verse tartaarsaus (10 stuks)	30
Duo mini kaas- en garnaalkroketjes met verse tartaarsaus (10 stuks)	25
Goujonettes van verse vis met verse tartaarsaus	26
Ham Pata Negra Iberico Bellota (100 g)	36,5

VOORGERECHTEN

Kaaskroketter met gefruite peterselie (2 stuks)	20,5
Garnaalkroketter met gefruite peterselie (2 stuks)	28,5
Ontdek meer voorgerechten op het suggestiebord	

LUNCHMENU

Elke donderdag en vrijdag.
Beschikbaar in verschillende formules:
1 hoofdgerecht (€32) | 2 gangen (€42,50) | 3 gangen (€55)
Extra: Kaas (€12) of dessert naar keuze (€14)

Ontdek onze wisselende suggesties op de suggestieborden

RONGESE'S KLASSIEKERS

Steak tartaar met salade, huisbereide pickles en frietjes	30,5
Videe van hoevekip met frietjes en salade	28,5

VISGERECHTEN

Ontdek onze vissuggestie(s) op het suggestiebord

VLEESGERECHTEN

Gegrilde entrecôte (Black Angus, 285g) met warme groentjes, frietjes of gebakken aardappelen *	42
Gebakken ossenhaas (Iers, 220g) met salade, frietjes of gebakken aardappelen *	44,5
*Sauzen bearnaisesaus, pepersaus, champignonsaus of kruidenboter	5

VEGETARISCH

Ontdek ons vegetarisch gerecht op het suggestiebord

RONGESE'S DEGUSTATIEMENU

3 gangen €69 | 4 gangen €85
Assortiment kazen "Van Tricht" in plaats van dessert (+ €10)

All-in: 3 gangen €110 | 4 gangen €130
Bob-arrangement: 3 gangen €28 | 4 gangen €32
(glas ExcluBiz - Domein Cuvelier - Borgloon,
aangepaste wijnen, waters tijdens de maaltijd en koffie of thee)

Gelieve het menu per tafel te bestellen.

KINDERGERECHTEN (tot 12 jaar)

Iers rund met warme groentjes, frietjes of gebakken aardappelen	28
Videe van hoevekip met salade en frietjes	16,5
Spaghetti Bolognaise	14

DESSERTS

Dame Blanche met vers gedraaid vanille-ijs	16
Petit Blanche Kleine versie van onze Dame Blanche	10
Kinderijsje met smarties	9
Chocolademousse	15,5
Kletskop met vanille ijs, chocolademousse en advocaat	16
Assortiment kazen "Van Tricht"	19,5

Om de kwaliteit van onze service te kunnen garanderen, vragen we u maximum 3 verschillende hoofdgerechten te kiezen.
Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. De samenstelling van de producten kan wijzigen. Vraag meer informatie aan het personeel.

HUISWIJN

Huiswijn wit of rood 6,8 (glas) 13 (25 cl) 26 (50 cl) 38 (fles)

APERITIEVEN

HUISAPERITIEF ExcluBiz, Domein Cuvelier Borgloon – België	15 / 68
(Verfijnde blend van zes typische druiven uit de Champagnestreek - Belbul)	
Cava Brut Cuvée Especial – Oriol Rossell	8,5 / 40
Comtats de Barcelona – Spanje	
Champagne Lancelot Pienne “Instant Présent”,	15,5 / 75
Blanc de Blancs Brut Cramant – Frankrijk	
Picon Vin Blanc	10
Pastis Henri Bardouin	10
Campari	9
Kir (Royal)	8 / 16
Sherry Fino Lustau	9
Dolin Vermouth de Chambéry (wit)	10
Vermouth Carpano Antica Formula (rood)	11
Aperol Spritz	12,5
Port Ruby	8
Gin & Tonic Fever-Tree (Gordon's)	12,5
Gin & Tonic Fever-Tree (Tanqueray N°10)	15
Fryns Premium Gin-Ever & Tonic Fever-Tree	14,5
Negroni	14
Limoncello Breeze	12,5
(Limoncello / witte vermouth / limoensap / vleugje jenever)	
Lemon Lime & Bitters (alcoholarm)	6,5

ALCOHOLVRIJ

Pepper Sour op basis van peper, steranijs en limoen	12
Honey Apple Twist op basis van appel, honing en limoen	12
Tanqueray 0,0% en Fever-Tree Tonic (alcoholvrije Gin & Tonic)	12

BIEREN VAN HET VAT

Cristal	3,4 (25 cl)	4,0 (33 cl)
Ontdek onze wisselende bieren op het suggestiekaartje		

BIEREN UIT FLES

Duvel	5,5	Geuze Mariage Parfait (37,5 cl)	9,5
Maredsous 6 (blond)	5	Oude Geuze Apogee, Boon (75 cl)	55
Maredsous 8 (bruin)	5,5		
Kriek Liefmans brut	5	Energibajer Mikkeller (alcoholvrij)	6

TRAPPISTEN

WestMalle Tripel	5,7	Orval	6
Rochefort 6 (donker)	6	Orval (minimum 1 jaar oud)	7

FRIS

Cola	3,8	Fever-Tree Tonic	5
Cola Zero	3,8	Appelsap	4
Sprite	3,8	Sinaasappelsap Looza	4
Fanta	3,8	Vers sinaasappelsap	6,5
Tönnissteiner Citroen	4,5	Lipton Ice Tea	4,4
Tönnissteiner Orange	4,5		
Spa Rein	3,5 (25 cl)	6 (50 cl)	10 (liter)
Spa Barisart	3,5 (25 cl)	6 (50 cl)	10 (liter)
Bru (licht bruisend)		6,5 (50 cl)	12 (liter)

WARME DRANKEN

Koffie	4
Deca koffie	4
Espresso	4,2
Dubbele espresso	4,6
Cappuccino	4,4
Latte	4,6
Hasseltse, Irish, French, Italian koffie	12,5
Verse thee	4,7
Earl grey	
Thee met verse gember en citroengras	
Kamille	
Verse muntthee	
Rooibos	
Groene thee	

AFTER-DINNER COCKTAIL

Espresso Martini	12,5
------------------	------

DIGESTIEVEN

Grappa Sarpa di Poli (Merlot & Cabernet)	10
Grappa Nonino Chardonnay (donker)	12
Plantation, Guatemala & Belize (donkere rum)	10
Cognac ‘Ambre’ Pierre Ferrand 1 ^{er} Cru	12
Calvados Château du Breuil	10
Calvados Château du Breuil 15 jaar	18
Cointreau	9
Patron Silver Tequila	11,5
Averna	9
Amaro Vecchio del Capo	10
Limoncello	9
Poire Williams	10
Amaretto	10
Sambuca	10
Hasseltse graanjenever	8

WHISKY'S

Springbank 10 years	15
Kruidige whisky met lichte turftoetsen uit Campbeltown 46°	
The Girvan Patent Still No. 4 Apps	15
Zachte whisky met toetsen van vanille 42°	
Highland Park “Dragon Legend”	15
Zacht, lichtjes geturfd 43,1°	
Highland Park “Valkyrie”	15,5
Geturfd, verfijnd 45,9°	



Blijf op de hoogte van onze suggesties, wijnavonturen en feestelijke menu's.
Scan de QR-code en schrijf je in voor onze nieuwsbrief.