



Wist je dat?!

Dierenwelzijn en lokale handelaars ons nauw aan het hart liggen?! Hierdoor proberen we al onze dierlijke producten aan te kopen via lokale boeren en handelaars.

Hoeve De Ploeg zorgt voor lekkere verse melk bij de koffie en in desserts. Ook voorzien zij ons van lekkere hoeve kaas tijdens het ontbijt en in onze verse kaaskroketten.

Slagerij Donckers zorgt voor ons lekker varkensvlees. Ze hebben hun eigen varkenslabel 't Spetsersvarken ontwikkeld. Eigen varkens die leven op het ritme van de natuur. Hierdoor leiden ze een stress vrij leven met aanzienlijk minder ziektes.

Zorgboerderij De Lommerte voorziet ons van rundsvlees naar aanbod. Ook zorgen zij voor onze heerlijke weide-eitjes in jullie ontbijt, lunch en gebak. Ze werken met een kippenmobiel, hierdoor kunnen de kippen elke dag hun veren strekken en naar hartenlust scharrelen.

Strackxhoeve, een regeneratieve gemeenschapsboerderij, werkt aan een toekomstbestendig landbouwmodel. Waar het mogelijk is proberen wij te werken met hun groentjes en eetbare bloemetjes.

Domein Hoenshof – Borgloon zorgt voor onze lekker wijntjes. Prof. Dr. Ghislain Houben startte zijn wijnverhaal in het gehucht Hoenshoven te Borgloon. Wijnbouw is Ghislains passie. In 2002 plantte hij zijn eerste wijnranken op gronden die in de familie zijn sinds 1907. Ook zijn zoon Jeroen, die opgroeide tussen de wijnvaten, is gebeten door de wijnmicrobe

Verder werken wij ook samen met De Zuivelarij, slagerij Koppen, Creme Classe, Den Boogerd ... Stilletjes aan proberen we dit nog uit te breiden zodat wij trots kunnen zijn op elk product dat we jullie serveren.

ONTBIJT

"van 8h30 tot 10h30"

*Wist je dat we ons brood en patisserie zelf bakken?!
Dit met 100% zuivere bloem en een goede snuif liefde.*

Kleine ontbijtjes

**enkel te bestellen tijdens onze weekdays*

Verse fruitsalade met yoghurt, homemade granola & honing	€ 9,00
Weide-eitje met vers brood <i>"zacht gekookt, hard gekookt, spiegelei of omelet"</i>	€ 7,00
Fantasie omelet <i>"omeletje met kaas, groentjes & verse kruiden."</i>	€ 9,00

All-in ontbijtjes

**Vanaf 2 personen*

**Op reservatie*

Verwenontbijt Kasteel KaNeel <i>"1 warme drank, verse appelsap, zelfgebakken brood, divers broodbeleg weide ei met spek, homemade choco, yoghurt met fruit, homemade granola en een huisbereid gebakje."</i>	€ 22,00
Luxe verwenontbijt Kasteel KaNeel <i>"1 glaasje cider red love of bubbels ,hapje ,1 warme drank ,verse appelsap, zelfgebakken brood, divers broodbeleg, weide ei met spek, homemade choco, yoghurt met fruit, homemade granola en een huisbereid gebakje."</i>	€ 27,00
Kinderontbijtje <i>Hierbij serveren wij hetzelfde assortiment als ons verwen ontbijt maar in kleinere porties.</i>	3 – 6 jaar € 6,00 6 – 12 jaar € 12,00

Extraatjes

Fris slaatje met vergeten groentjes	€ 2,00
Aanpassingen intoleranties <i>"Glutenvrije of lactose vrij brood / lactose vrije yoghurt,..."</i> <i>"Graag op voorhand vermelden bij reservatie"</i>	€ 2,00

SUGGESTIES

Frisse starter

- Pair of pear**
"Mocktail op basis van peer, vanille en chili" € 7,50
- Kombucha van Selia en Scob** € 5,50
"Alcoholarme drank op basis van gefermenteerde thee."
- Mocktail "passievrucht & gember"** € 6,50

Iets Sterker

- Homemade gin & tonic** € 13,00
"gin getrokken met de kruiden van onze huisthee."
- Basil smash** € 8,00
"Cocktail op basis van gin, basilicum en limoen"
- Mademoiselle from Hell** € 6,50
"Een belgische apéro op basis van aardbei 'ice-wine'."

Lekker warm

- Pumpkin spiced latte 'Homemade!'** € 4,80
- Latte brûlée** € 4,00
Latte macchiato met een krokant korstje
- Cappuccino brûlée** € 3,70
Cappuccino met een krokant korstje
- Affogato** € 4,00
Bolletje vanille ijs, espresso, amandel
- Choco chai** € 4,90
Warme chocomelk met huisbereide chai siroop
+ shotje kruidige rum om echt van op te warmen ;) € 6,50

Lunch

-  **Huisbereide vegan kaaskroketten met slaatje** € 18,00
-  **Vegan wrap met vergeten groentjes en sweet chili bloemkool nuggets** € 18,00

LUNCH

"van 11h30 tot 17h"



√ = veggie



Vegan ? Kijk eens in onze suggesties



Met meer dan 6 personen? Beperk je keuze tot +/- 4 verschillende gerechtjes

√Dagsoep met vers brood	€ 7,00
√Salade met vergeten groentjes, verse geitenkaas van Polle, noten & verse vijgen	€ 20,00
+ gerookt spek van het Spetservarken	€ 3,00
Salade met vergeten groentjes, kip & avocado	€ 20,00
√Salade met vergeten groentjes, hummus, avocado & berloumi	€ 20,00
√Huisbereide kaaskroketjes van Paternoster & Flierefluiter kaas met een slaatje van vergeten groentjes	€ 18,00
√Quiche van de dag met slaatje van vergeten groentjes	€ 16,50
Wrap met kip, avocado & vergeten groentjes	€ 17,50
√Wrap met brie, noten, vijgen & vergeten groentjes	€ 16,50
√Wrap met hummus, noten & vergeten groentjes	€ 16,50
Toast zalm, avocado & gepocheerd weide eitje	€ 18,00
√Toast met hummus van rode biet, verse geitenkaas van polle, vijgen & noten	€ 17,50
+ gerookt spek van het spetservarken	€ 3,00
Hamburger met 100% biologisch rundsvlees van De Lommerte en vergeten groentjes	€ 17,50
<i>"Wij bakken de rundsburger saignant. Wenst u een andere bakwijze? Laat het ons weten."</i>	
√Hamburger met gegrilde berloumi, hummus & vergeten Groentjes	€ 17,50
Extraatje	
√ Pannetje met ovenaardappeltjes, rozemarijn en look (Vegan)	€ 9,00
<i>""Patatje van Laakdale bodem van hoeve 'Van Elven'. " +/- voor 2p."</i>	

VOOR DE KLEINE PRINSJES EN PRINSESJES

Zacht gekookt weide eitje met soldaatjes	€ 5,00
Boke met ham & kaas onder de grill	€ 6,00
Wrizza " <i>wrap met pizzabeleg</i> "	€ 8,00

SNACK

Lauwwarme nacho's met avocado & kruidenkaas	€ 15,00
Borrelplank	€ 25,00
<i>" plank met kazen en charcuterie van eigen bodem met vers gebakken vijgenbrood</i>	

HIGH TEA

U kan dagelijks komen genieten van een high tea tussen 14h30 en 17h. Dit dien je op voorhand te reserveren. Voor extra info verwijzen u graag door naar onze website. € 31,00/pp.

ZOETIGHEDEN

GEBAK

Vraag naar ons gebak van de dag

IJSCOUPES

"Wist je dat ons ijs vers wordt gedraaid door Creme Classe in laakdal ?!"

Coupe Kasteel KaNeel	€ 11,00
<i>"kaneel en vanille ijs, hazelnootsaus & kaneelsuiker"</i>	
Dame blanche	€ 11,00
<i>"vanille ijs met huisbereide warme chocolade saus"</i>	
Dame noire	€ 11,00
<i>"chocolade ijs met huisbereide warme witte chocolade saus"</i>	
Coupe brésilienne	€ 10,50
<i>"vanille en mokka ijs, karamelsaus & hazelnootjes"</i>	
Coupe limoncello kick	€ 11,50
<i>"citroen en vanille ijs, merengue & limoncello"</i>	
Kindercoupe	€ 5,00
<i>"chocolade en vanille ijs, smartie & discobolletjes"</i>	

SCHEPIJS

1 bolletje ijs in een potje/hoortje of kinderhoortje	€ 1,70
+ grote hoorn	€ 0,20

Smaken:

Vanille, chocolade, mokka, stracciatella, citroen, kaneel, yoghurt-bosvruchten en een smaak van de week.

Toppings:

Slagroom	€ 1,10
Nootjes, discobolletjes, kaneelsuiker, spekjes of korreltjes, karamelsaus, chocoladesaus	€ 0,70
Verse aardbeien	€ 1,70

SHAKE YOUR MILK

Kies een smaak uit onze schepijs en wij maken er een lekkere milkshake van!	€ 7,00
---	--------

OM OP TE WARMEN

CHOCOMELK

Chocomelk met Callebaut chocolade € 3,90
"keuze uit puur, melk of mengeling melk/puur"

KOFFIE

"Wist je dat onze koffie nog op geen 3 km van hier wordt gebrand ? Een kempisch kopje troost gemengd en gebrand op ambachtelijke wijze bij Mokapi Veerle"

Koffie Lungo *"café cubano"* € 2,80

Espresso *"daterra sunrise, zongedroogd!"* € 2,70

Doppio *"dubbele espresso"* € 3,10

Deca koffie € 2,80

Café americano groot *"dubbele espresso aangelengd met water"* € 3,30

Café con pana *"koffie met geslagen room, een Belgische cappuccino"* € 3,70

CAPPUCCINO

Klassieke cappuccino € 3,40

Flat white *"dubbele espresso"* € 3,80

Red velvet cappuccino *" Een roze cappuccino door toevoeging van rode biet, smaakt naar een gewone cappuccino"* € 4,00

KaNeeltjes favoriet cappuccino € 3,90
"met huisgemaakte suiker-kruiden mengeling"

LATTE MACCHIATO

Latte macchiato € 3,80

KaNeeltjes favoriet latte € 4,10
"met huisgemaakte suiker-kruiden mengeling"

IJSKOFFIE

Ijskoffie "koude latte macchiato met een toets van vanille"	€ 3,90
Ijskoffie met roomijs	€ 5,00

EXTRAATJES

Wil je een koffie met een smaakje ? Dat kan ! Keuze uit : chocolade, karamel, hazelnoot, vanille, honing, Speculaas of saffraansiroop van onze lokale saffraanboer	€ 0.60
Plantaardige melk "soja , kokos, haver of amandel "	€ 0,80
Extra shot espresso	€ 0.70
Geslagen room	€ 1,20

CHAI YOUR DAY

" Huisbereide chai siroop met haver melk"

Chai latte	€ 4,60
Dirty chai "met shot espresso"	€ 4,90
Iced chai	€ 4,90
Dirty iced chai	€ 5,00
Appel Chai "vers appelsap met onze huisbereide chai siroop."	€ 4,80

Have a good cup of matcha

Matcha thee van 'Matcha the green gold'

Tropical iced matcha latté "matcha latté op basis van kokosmelk en een coulis van mango."	€ 4,50
Matcha latte "Met amandelmelk"	€ 4,00

THEE

Sensha green <i>"vertraagt de mentale achteruitgang"</i>	€ 3,70
Wilde Kamille <i>"goed tegen paniekaanvallen"</i>	€ 3,70
Rooibos <i>"caffèinevrij en een positieve invloed op je humeur"</i>	€ 3,70
Zachte munt <i>"goed voor een frisse adem, zelfs tegen knoflook"</i>	€ 3,70
Lady grey <i>"cholesterolverlagend"</i>	€ 3,70
Bosvruchten <i>"dit is een infusie en geen thee, meer gemaakt voor de smaak en minder voor heilzame werking"</i>	€ 3,70
7 Kostbaarheden <i>"mengeling van groene en zwarte thee met rozenblad en zonnebloembloesem"</i>	€ 3,70
Verse gemberthee met lokale honing en citroen	€ 3,80
KaNeeltjes favoriet <i>"sensha green & tijmsiroop"</i>	€ 3,80
Kasteel KaNeel infuus <i>"gember, kaneel, rozenblaadjes en appel"</i>	€ 3,90

HOMEMADE DRANKJES

"kijk zeker naar onze suggesties voor nog meer homemade drankjes"

Home made ice-tea "perzik-pompelmoes"	€ 4,50
Violetsoda "limonade van viooltjes en limoen."	€ 4,50
Munt-limoen limonade	€ 4,50
Smaakwater 1 liter "geïnfuseerd met fruit en kruiden"	€ 7,20
Citroenlimonade suikervrij	€ 2,80

VERSE SAPPEN

"Door dat we werken met verse sappen van den Boogerd, gebeurt het soms dat niet elke smaak op voorraad is, onze excuses hiervoor."

Vers appelsap	€ 3,10
Verse appelsap met zwarte bes	€ 3,10
Appelsiensap	€ 4,00

FRIS

Water plat / bruis	€ 2,40
Water plat / bruis 1 liter	€ 7,00
Tonic	€ 2,50
Agrumes	€ 2,50
Coca cola / zero	€ 2,50

EEN GOEDE STARTER

Aperol Spritz	€ 8,50
Porto wit " <i>finewhite</i> "	€ 4,50
Porto rood " <i>graham six grapes</i> "	€ 5,00
Gin & tonic " <i>bombay</i> "	€ 10,00
Mocktail " <i>passievrucht & gember</i> "	€ 6,50

EEN STERKERE AFSLUITER

Whisky Teeling	€ 5,50
Whisky Arran 14 jaar	€ 7,00
Flierefluiter jenever " <i>westelse jonge jenever</i> "	€ 3,00

BIER

Super 8 export 33cl	€ 2,80
Jupiler	€ 2,30
Liefmans on the rocks	€ 2,70
Duvel	€ 3,90

Bieren van de streek

Vliet tripel " <i>Geels bier</i> "	€ 3,60
Vliet spelt " <i>Geels bier</i> "	€ 3,40
Paternoster tripel " <i>laakdals bier</i> "	€ 3,60
Paternoster donker " <i>laakdals bier</i> "	€ 3,60
Flierefluiter goudblond " <i>westels bier</i> "	€ 3,60



BUBBELS, WIJNEN & CIDER



BUBBELS

Duc de blanc – Luxemburg Blanc de blanc € 7,50 / 26,00

*“Druif: Auxerrois, pinot blanc, chardonnay & riesling
Evenwichtig en verfrissend met aroma van bloemen”*

Cheeky Devil € 45,00 / Fles

*“Druif: souvignier gris
Belgische bubbel van Wijndomein Helshoven
aroma van versgebakken toast evolueert naar aroma van steenvruchten finesse van citrusvruchten gevolgd door witte pruim smaak van geroosterd brood in de afdronk*

WIJNEN

“Voor onze wijnen hebben wij gekozen voor Belgisch talent. Een samenwerking tussen vader en zoon. Hun verhaal vindt plaats in het gehucht Hoenshoven te Borgloon. Samen bewerken ze 6,5 hectare aan wijngaarden, met maar liefst 30 verschillende druivenrassen. Ondertussen groeide hier al 3 wijndomeinen uit voort. Wijndomein Helshoven, Hoenshof en Jerom Winery, elk met hun eigen verhaal”

Wit: Chardonnay 2018, Jerom Winery € 5,20 / 28,00

“Druif: 100% chardonnay, Muscaris. Elke druivenvariëteit wordt apart vergist en naderhand als blend samengesteld Smaak: - elegant aroma van weidebloemen en tropische vruchten - warme toets van pompoentaart en gebakken appel - goed gebalanceerd in het pallet met een smaak van sappige perzik en pruim - lichte hint van versgebakken brioche”

Rood: Jerom's red, Jerom winery € 5,20 / 30,00

“Druif: cabaret noir, cabernet cortis, dornfelder & merlot Smaak: Intens aroma van zwarte en rode bessen - lichte kruidigheid van zwarte peper - directe smaak van bramen- en kersenconfituur - fijne aciditeit - lichte bitterheid van vijg en pruim met zwarte chocolade”

Rose: Stille rosé, Hoenshof € 5,20 / 28,00

“Druif: Souvignier gris, sankt laurent. Souvignier gris (95%) deze zorgt voor meer finesse en elegantie samen met de heldere, fruitige toets van de sankt laurent (5%) om de wijn intensiever te maken. Smaak: Helder aroma van vers geplukte frambozen en aardbeien smaak herhaalt het aroma van de rode bessen goede balans tussen het intensieve karakter en de delicate aciditeit”

CIDER

Le Lièvre Cidre de Wignac € 5,00

“Een drankje van Prins de Merode. Op artisanale wijze in de Franse Ardennen gebrouwen uit 100% zuiver appelsap. Bestaat uit verschillende soorten: zacht, zoet en zuur appelsap van verschillende harde appelsoorten. Smaak: zoet & fris

Sparkling Red Love € 5,00

“Deze Belgische cider van wijndomein Hoenshof. Deze werd geproduceerd van de exclusieve redlove appel. De appel is rood vanbinnen waardoor het sap ook een mooie, roze kleur heeft. Zijn binnenste is van nature gevormd als een hart. Waar de naam vandaan komt, valt zo wel te raden. Smaak: Fijne bubbels en een fruitig aroma van rode appel, citrus en tropische vruchten toets van jasmijnbloemen en kokosnootschilfer”