

FRISDRANKEN

Coca Cola Regular	2.9
Coca Cola Zero	2.9
Fanta Orange	2.9
Fanta Cassis	3
Sprite	2.9
Lipton Ice Tea Sparkling	3
Fuze Tea Green Tea Mango Chamomile	3
Chaudfontaine Bruis / Plat	2.9
Chaudfontaine 0.5l Plat / Bruis	5.7
Royal Bliss Ginger Ale	3
Royal Bliss Agrumes	3
Royal Bliss Tonic	3
Royal Bliss Bitter Lemon	3
Tonissteiner Citroen / Orange	3.2
Tonissteiner Vruchtenkorf	3.5
Rivella	3
Minute Maid Appelsap / Sinaasappelsap	3
Fristi	3
Cecemel	3

KOFFIE

Koffie	3
Espresso	3
Doppio (dubbele espresso)	4.2
Cappuccino	3.7
Flat White	4.5
Latte Macchiato	4
Smaakje: Caramel of Hazelnoot +0.6.	
Italian Coffee	8.5
Amaretto. Slagroom.	
Irish Coffee	8.5
Whisky. Rietsuiker. Slagroom.	
French Coffee	8.5
Cointreau. Slagroom.	

WARME CHOCOLADE

Warme Chocolate	3.5
Warme Chocolate – Slagroom	4.3
Warme Chocolate – Speculoos	5.5
Warme Chocolate – Caramel / Snickers	5.5
Warme Chocolate – Witte Chocolate / Amandel	5.5

THEE

Thee	2.7
Verse Muntthee	3.4
Honing.	
Verse Gemberthee	3.4
Honing. Citroen.	
Verse Munt & Gember Thee	3.7
Honing.	
Chai Latte	4.3
Indiase mix van thee. Unieke specerijen. Warme melk. Honing.	

LEKKER BIJ DE KOFFIE OF THEE

Limburgse Vlaai	4
Vraag onze bediening naar het assortiment.	

HIGH TEA

27.5 P.P.

Geniet samen van 2.5 uur pure verwennerij! Een royaal gevulde etagère met huisgemaakt gebak en patisserie, allemaal bereid in onze eigen keuken. Daarbij serveren we een assortiment hartige broodjes, rijkelijk belegd met de lekkerste ingrediënten. Perfect om samen van te genieten!

WIJNEN

<i>Wit</i>	
Care Blanco Sobre Lias - 40% Chardonnay. 60% Grenache Blanc. ES.	5 / 23
Fût du Roy - 100% Sauvignon Blanc. FR.	5.4 / 26
Métairie - 100% Chardonnay. FR.	5.7 / 27
Altùris - 100% Pinot Grigio. IT.	6.5 / 31
<i>Rosē</i>	
Care Solidarity Rosado 40% Tempr. 40% Cabernet S. 20% Merlot. ES.	5 / 23
SAN MARZANO ROSÉ DI PRIMITIVO 100% Primitivo. IT.	27
<i>Rood</i>	
Care Tinto Sobre Lias - 75% Garnacha. 25% Syrah. ES.	5 / 23
Pepe Nero - 100% Primitivo. IT.	6 / 29
Métairie - 100% Merlot. FR.	5.4 / 26
Panamera - 100% Cabernet Sauvignon. California. US.	6.5 / 31
<i>Mousserende wijnen</i>	
Portium, Cava do Brut	8 / 36

GIN&TONICS

Tanqueray & Fever-Tree Indian Tonic	13
Kaneelstokje. Gedroogde limoen.	
Copperhead & Fever-Tree Clementine Tonic	15
Kardemompeulen. Sinaasappelschijfje.	
Monkey 47 & Fever-Tree Indian Tonic	14
Braam. Jeneverbes.	
Gordon’s Pink & Fever-Tree Raspberry Rhubarb Tonic	13
Rood fruit.	
Hendrick’s Gin & Fever-Tree Elderflower Tonic	14
Komkommer. Munt.	

COCKTAILS

Mojito	9
Munt. Limoen. Bruis.	
Amaretto Sour	9
Disaronno. Appelsiensap. Citroen.	
Espresso Martini	10
Wodka. Koffielikeur.	
Pornstar Martini	10
Passievrucht.	

APERITIEF

Aperol Spritz	9
Limoncello Spritz	9
Negroni (22%)	11
Campari. Vermout. Gin.	
Martini Bianco / Rosso	6
Martini Bellini	7.5
Porto Rood / Wit	4.5

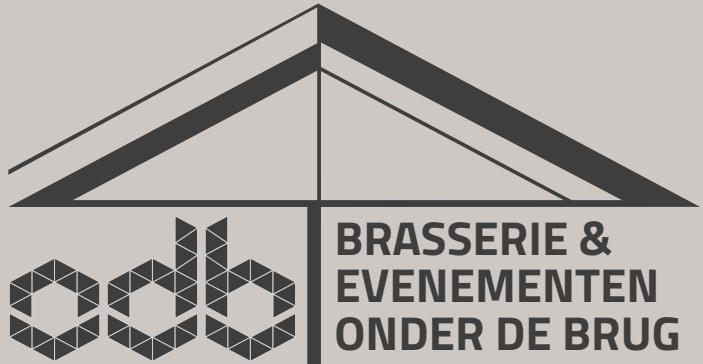
APERITIEF - 0%

Mojito 0%	9
Munt. Limoen.	
Crodino 0%	5
Sinaasappel.	
Pink Gin 0%	10
Roodfruit.	
Pornstar Martini 0%	9
Passievrucht.	

HIGH WINE

29.5 P.P.

Drie mooie wijnen, elk met een verfijnd gerechtje uit onze keuken. Perfect voor een gezellige moment met vrienden, collega’s of wie je maar mee wilt nemen! Ook in een alcoholvrije variant beschikbaar.



LUNCH

Al onze broodgerechten worden geserveerd op ambachtelijk zuurdesembrood tenzij anders vermeld.

BROOD&ZO

Carpaccio van Belgisch Witblauw Rund	15.95
Truffelmayo. Pijnboompit. Parmezaanse kaas. Rucola met truffelvinaigrette.	
Ambachtelijke Garnaalkroketten	20.95
Noordzeegarnaaltjes. Romeinse sla. Crème van gerookte paling. Gezouten citroengel. Huisgemaakte aioli.	
Kaaskroketten	12.95
Romeinse sla. Crème van vijgen. Merlot en balsamicoazijn. Truffelmayo. Gekarameliseerde pompoenpitjes.	
Rundvleeskroketten	13.95
Rucola en courgette salade. Piccalilly Mayo. Huisgemaakte relish van augurk en jalapeño.	
Croque Monsieur	13.5
Brioche. Mornaysaus. Belegen kaas. Livar Ham. Huisgemaakte ketchup.	
Croque Onder de Brug	16.95
Briochebrood. Serranoham. Burrata. Rucola met truffelvinaigrette. Huisgemaakte aioli.	

ZUURDESEM PINSA

Luchtige, krokante pizzabodem van Romeinse oorsprong, gemaakt met een mix van tarwe, rijst en zuurdesem. Lichter en beter verteerbaar dan een klassieke pizza. Ideaal om te delen of helemaal zelf op te eten.

Pinsa Truffel	18.95
Crème fraîche. Duxelles. Zongedroogde tomaat. Truffelmayo. Crème van tomaat. Mousse van Parmezaanse kaas.	
Pinsa Bresaola	19.95
Burrata. Bresaola. Cherrytomaatjes. Huisgemaakte aioli. Basilicumpesto. Rucola.	

FAVORIETEN ONDER DE BRUG

Alle gerechten op de kaart zijn de hele dag te bestellen. Deze selectie is volgens ons een echte aanrader voor een smaakvolle lunch.

Soep van de chef	dagprijs
Vers bereid met seizoensproducten. Onze medewerkers vertellen je graag meer.	
Stoofvlees van Belgisch Witblauw Rund	21.5
Limburgs stoofvlees. Gemarineerde mosterdzaadjes. Zwarte knoflook. Geserveerd met frites en salade.	
Vol-au-vent	20.5
Ragout van kip en champignons. Bladerdeegbakje. Dragoncrème. Krokante kippenhuid. Geserveerd met frites en salade.	
Catch of the Day	dagprijs
We werken met het beste wat onze leveranciers dagelijks brengen, bereid naar de inspiratie van de chef.	
Spare Ribs van Belgisch Hoevevarken	27
Lak van chili. Soja en huisgemaakte bbq-saus. Gemarineerde maïs met ODB's kruidenboter. Huisgemaakte knoflooksaus. Frisse salade.	
Black Angus-Burger	24
Romeinse sla. Gekarameliseerde ui. Vleestomaat. Cheddar. Huisgemaakte relish van augurk en jalapeno. ODB's burgersaus.	
Steak van Belgisch Witblauw Rund	32
Bruine pepersaus. Pastinaak. Zoete aardappelmousseline. Zwarte knoflook.	

SALADES

Caesar	23.5
Kipreepjes. Bacon. Zacht ei. Gemarineerde ansjovis. Macadamia. Dressing van Parmezaan.	
Burrata	23.5
Huisgemaakte pesto. Gekarameliseerde ui. Zwarte knoflook. Cavolo nero. Ingelegde pompoen.	
Argentijnse Wilde Garnalen	27.95
Dragoncrème. Huisgemaakte aioli. Appel. Chicon. Noordzeegarnaaltjes.	

LUNCH

KIDS

Frites met Snack naar Keuze	9
Geserveerd met mayo en huisgemaakte ketchup.	
Kids Spareribs	15
500 gram van het bot vallende ribjes uit onze eigen keuken.	
Kinderijsje	5
2 bollen vanille-ijs. Slagroom.	

FINGERFOODS

Zoete Aardappelfrites	8.95
Parmezaanse kaas. Truffelmayo.	
Mini-Calamaris	9.95
Huisgemaakte aioli. Gezouten citroengel.	
Crunchy Chicken	10
Pikante mayo.	
Bitterballen	9
Piccalilly mayo.	
Bruschetta van Focaccia	14
Basilicumpesto. Tomatenjam. Burrata. Rucola. Courgette. (Bresaola +€2.5)	

APERITIEVEN

Kleine, smakvolle eenpersoons hapjes, perfect bij de borrel, tussendoor of als licht begin.

Iberico Salchichón	8.95
Spaanse droge worst. Vol van smaak.	
Chicon Cru	9.95
Gerookte paling van “Het vishuis”, Groene appel.	
Manchego	8.95
Crème van vijgen. Merlot en balsamicoazijn.	
Vers Gebakken Brood	7.95
Huisgemaakte kruidenboter. Aioli en pesto.	
Garnalenkroketjes	8.95
Twee stuks. Gezouten citroen.	

DESSERTS

Stracciatella	11
Gelato van gekarameliseerde witte chocolade. Snickers. Duindoornbes. Limoen curd.	
Gevouwen Crêpes	10.5
Nutella. Florentine crumble. Twee bereidingen van blauwe bessen.	
Appel Trifle Gâteau	11
Joconde biscuit. Appels in gelei van vanillekaramel. Panna cotta van appel. Crèmeux Speculoos.	
Huisgemaakt Vanille-ijs	10.5
Ganache van Kahlúa. Knetterchocolade. Crème fraîche. Romige saus van Cote d'Or BonBon Bloc.	
Sabayon “Genoels - Elderen”	14.5
(25 min bereidingstijd) A la minute. Amarenakers. Clafoutis. Crème van Morellokers.	

FEESTZAAL ONDER DE BRUG

Wist je dat je bij Onder de Brug niet alleen kunt genieten van heerlijk eten, maar ook een betoverende feestzaal kunt huren? Onze unieke locatie als