

SPECIALITEIT: OP DE STEENGRILL

SPÉCIALITÉ : SUR LE GRILL EN PIERRE

Een unieke tafelervaring waarbij je zelf kan bakken op de hete steen. Alle gerechten worden geserveerd met een fris slaatje & frieten.

Une experience unique ou vous pouvez cuire vous même sur la pierre chaude. Tous les pierrades sont servies avec ses crudités & frites.

Varkenshaasje (Filet mignon) > €23,00

saus naar keuze: peper, champignon, bearnaise of lookboter
sauce au choix: poivre, champignon, bearnaise ou beurre à l'ail

Bavette (malse biefstuk) > €25,00

saus naar keuze: peper, champignon, bearnaise of lookboter
sauce au choix: poivre, champignon, bearnaise ou beurre à l'ail

Duo zalm en scampi met verse tartaar

> €25,00
Duo saumon et scampi au tartare maison

Bedankt om max 4 verschillende
gerechten per tafel te kiezen
Keuken open van 12 tot 14u30 en
van 18u tot max 21u

Cuisine ouverte de 12 à 14h30 et de 18h à 21h max
Merci de limiter vos choix à max 4 plats différents

TRADITIONALS

geserveerd met slaatje & frieten/rijst - servi avec crudités & frites/riz

Stoofvlees in St Bernardus 8° > € 21,00

Carbonades Flamande au St Bernardus 8°

Gemarineerde ribbetjes met lookboter

> € 21,50

Petites côtes marinées (ribs), beure à l'ail

Vol-au-vent > € 20,00



Vegan vol-au-vent > € 20,00

Artisanale garnaalkroketjes

> € 20,50 (2 st.) > € 24,00 (3 st.)

Croquettes crevettes artisanales

Myriams vispannetje > € 26,00

Marmitte au poisson selon Myriam

Scampi's in look (8st.) > € 21,00

scampis à l'ail

Spaghetti bolognaise > € 19,00

Geitenkaasje met honingddressing

> € 21,00

Fromage de chèvre, dressing au miel

> Met spek/avec de lard > € 22,00

Kayam Burger > € 21,00

Belgisch, lokaal wit-blauw rundsvlees, cheddar, rode ui & bacon

Viande boeuf locale, cheddar, oignons rouge & bacon



Chateau Burger > € 21,00

Plant based burger, guacamole

& carpaccio van rode biet

Burger végétal, guacamole

& carpaccio de betterave rouge

ONTDEK ONZE
(VEGAN) MAANDELIJKE
SUGGESTIE!
DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS
MENSUELLE (VEGAN)!

VOORPROGRAMMA / KLEINE HONGER

NOS AMUSES / PETITE FAIM

Kaas > €6,00

Portion fromage

Salami > €6,00

Portion salami

Portie mix > € 6.00 (2 pers.) - € 11.00 (4 pers.)

Portion mix

Droge worst > €3,20

Saucisse sèche

Chips (paprika, zout) > € 2,40

Nacho's met zure room, guacamole, jalapeño's & rode salsa

> €8,00 (2 pers.) > €14,50 (4 pers.)

Nacho's aux crème épaisse, guacamole, jalapeño & salsa rouge

kan ook vegan - peut aussi vegan



Falafelballetjes (8) > € 8,50

Boulettes falafel (8)

Bitterballen (8) > € 8,50

Croquettes de boeuf (8)

Frituurhapjes (8st) > € 9,00

Mix snacks frits

Calamares met verse tartaar (10st) > € 12,00

Calamares avec tartare



Puntzak frietjes met saus > € 5,50

(mayo - ketchup - vegannaise)

Cornet de frites avec sauce

DIT BELEEF JE ALLEMAAL IN DIT MUZIKALE GEBOUW!



PANORAMISCH DAKTERRAS

Onbelemmerd zicht op de bekendste
West-Vlaamse heuvels

Toegang tijdens openingsuren via de lift
Permanent toegang via trap op gelijkvloers terras



**MUZIEKCENTRUM
DRANOUTER**

BEKIJK HET VOLLEDIGE PROGRAMMA VAN
CONCERTEN, WORKSHOPS EN TICKETS OP
WWW.MUZIEKCENTRUMDRANOUTER.BE



DE
**KLANK
MAKERIJ**
DRANOUTER

Geprikkeld door
instrumenten, klanken
& muzikale weetjes?



WEEKENDJE WEG IN FESTIVAL
DRANOUTER-SFEER? BOEK SNEL
VAKANTIEVERBLIJF DE BACKSTAGE
VIA WWW.DEBACKSTAGE.BE



MENU



'T FOLK
• EETCAFÉ •

APEROTIME

CLASSICS

Huisgemaakte picon witte wijn > €8,00
Picon vin blanc

Picon biere > €8,50

Cava Chic Barcelona Brut, 20cl > €8,00

Pommelle, Wijngoed Monteberg > €7,00

Ricard > €7,00

Kirr > €6,50

Porto rood > €6,50

Aperol Spritz > €8,00

COCKTAILS

Moscow Mule – gingerbeer & wodka > €9,00

Whisky cola > €8,00

Cuba Libre - dark rum & cola > €8,50

M-Gin, Monteberg Dranouter > €13,00

Gordon London dry > €10,00

MOCKTAILS

Tropical mocktail > €8,00

Gin non-alcoholic & Tonic > €9,00

Passion Mule – gingerbeer & passie > €8,00

Smaakt nog lekkerder op ons panoramisch dakterras!
Le goût est encore meilleur sur notre belvédère panoramique !

FESTIVAL OF NEW TRADITIONS
DRANOUTER
1 • 2 • 3 AUG 2025

BIEREN *BIÈRES*

VAN ’T VAT / EN PRESSION

- Cristal pils (5%), 25cl > € 2,70
- Blonden Os (6,5%), 33cl > € 4,50
- Guinness (4.2%) > € 4,20 (small) > € 8,00 (pint)
- St.Bernardus Tripel (8%), 33cl > € 4,50
- Hommelbier (7.5%), 33cl > € 4,50
- Celtic appel cider (4%) > € 4,20 (small) > € 8,00 (pint)

BIEREN OP FLES/BIÈRES EN BOUTEILLE

- Bernardus witbier (5.5%) > € 4,70
- Borelle, Dranouter (7%) > € 5,00
- Orval (6.2%) > € 5,50
- Duvel (8.5%) > € 4,70
- Brugse Zot (6%) > € 4,50
- St.Bernardus Prior (8%) (donker & volle smaak) > € 4,70
- Rodenbach (5.2%) > € 3,50
- Liefmans kriek (6%) > € 3,50

ALCOHOLVRIJ – SANS ALCOOL

- Sportzot, Brugse Zot (0.4%) > € 4,00
- La Trappe Nillis (0.0%) (bruin) > € 4,70
- Carlsberg 0,0% > € 3,50
- Liefmans Fruitesse 0,0% > € 3,50

Last call @ 23h30
Om middernacht zijn we uitgezongen

ONTDEK ONS BIER VAN HET MOMENT!
DÉCOUVREZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT !

FRISDRANKEN *SODAS*

- Bionade vlierbes / Surreau > € 4,50
- Kombucha raspberry (33cl) > € 6,00
- Franklin & Sons Ginger Beer > € 4,50
- Oxfam Appelsap / jus de pomme > € 3.50
- Oxfam Worldshake > € 3.50
- Sinaasappelsap / jus d'orange > € 3,00
- Tönissteiner citron / orange > € 3,50
- Schweppes Tonic > € 3,50
- Schweppes Virgin Mojito > € 3,50
- Lipton Ice Tea > € 3,50
- Pepsi / Pepsi zero sugar > € 3,00
- Mirinda (orange) > € 3,00
- Chocomelk > € 3,00
- Water plat / bruis, 20cl > € 2,00
- Water plat / bruis, 50cl > € 4,00
- Water plat / bruis, 1L > € 7,00

WARME DRANKEN *BOISSONS CHAUDS*

- Koffie – Deca – Espresso > € 3,00
- Latte Macchiato > € 4,50
- Cappucino melkschuim/slagroom > € 4,50
Cappuccino au mousse de lait ou chantilly
- Warme chocolademelk met slagroom > € 4,50
Chocolat chaud & chantilly
- Thee > € 3,00
*munt /menthe • kamille /camomille • groen /verte
linde /tilleul • zwart /noir • rozenbottel /églantier*

- Verse gemberthee > € 5,00
Infusion au gingembre
- Verse muntthee > € 5,00
Infusion au menthe

Irish coffee (whisky) > € 9,00

WIJNKAART *NOS VINS*

Huiswijn
vin du chef

- Glas / Verre > € 4,50
- Karaf, 25cl > € 8,50
- Karaf, 50cl > € 16,00
- Fles / Bouteille > € 22,00

HEUVELLANDSE WIJNEN

> € 6,50 (Glas / Verre)
> € 30,00 (Fles / Bouteille)

Wijngoed Monteberg, Dranouter
> Wit, Pinot Gris

Wijngoed Entre Deux Monts, Westouter
> Wit, Pinot la Douve

Enkel per fles/Par bouteille uniquement:

Wijngoed Koudekot, Dranouter
> Rood, Den Blauwer, Barriq

Wijngoed Hellekapelle, Loker
> Rosé, Oranjetipje

STERKE DRANKEN *DIGESTIFS*

- Amaretto > € 7,00
- Baileys > € 7,00
- Eeuwenhout kruidenlikeur > € 7,00

Ontdek onze selectie achter de bar.
Découvrez notre sélection derrière le bar.

KINDERANIMATIE *MENU ENFANTS*

Met frietjes en slaatje/ appelmoes
Avec frites et crudités/ compote de pommes

Club Burger Belgisch rundsvlees > €14,00
Viande boeuf locale

Stoofvlees > €14,00
Carbonades Flamande

Kinder vol-au-vent > €13,00

Ribbetjes > €15,00
Petites côtes (ribs)

Spaghetti bolognaise > €13,00

BISNUMMER *LES DESSERTS*

 Luchtige chocomousse > €7,50
Mousse au chocolat

Potje roomijs, De Baljuwhoeve (Reningelst)
Vanille – chocolade – speculoos - aardbei > €4,90
Petit pot de glace (135ml)

l’Héritage, Poperinge > €8,00
Ambachtelijk roomijs & sorbet
(verpakt per stuk geleverd door l’Héritage)

- > Coupe dame blanche
- > Coupe karamel
- > Coupe rood fruit/fruits rouges
- > Sorbet framboos/sorbet à la framboise

Bedankt om max 4 verschillende gerechten per tafel te kiezen
Keuken open van 12 tot 14u30 en van 18u tot max 21u
*Cuisine ouverte de 12 à 14h30 et de 18h à 21h max
Merci de limiter vos choix a max 4 plats différents*