

M E N U K A A R T

de Gekruide Verbeelding



EDITIE 2025

NEEM
MIJ MEE
NAAR HUIS



Bruggesteenweg 36
8760 Meulebeke
www.gekruideverbeelding.be
T. 051 699 465

Openingsuren:
do. t.e.m. zo. van 12u. tot 23u.
(keuken sluit om 21u.)
Maandag, dinsdag en woensdag gesloten

Reserveer online
via onze website

zenchef



MENU DE GEKRUIDE VERBEELDING

Rundscarpaccio met verse rucola, parmezaanse kaas, mascarpone van kruidenkaas

of

Huisgerookte/handgesneden zachtgerookte zalm met garnituur

of

Scampi's met gekonfijte groentenblokjes in pikante zuiderse roomsaus en saffraankroepoek

Deense kabeljauwrug in een zachte chablis-roomsaus, geplette aardappelen en gewokte groentjes

of

Côte à l'os met saus naar keuze, cruditeiten + frietjes met sausjes: béarnaise, champignon of peper

Coupe huisgemaakte vanille of coupe dame blanche of coupe breselienne of coupe rode vruchten

of

Chocolademousse van het huis

of

Moelleux van Belgische chocolade met vanille-ijs

(vraagt een langere bereidingstijd en zal later doorkomen dan de andere desserts)

of

Irish coffee, Italian coffee, French coffee,
koffie, thee, cappucino of machiatto

Menu zonder dranken

€ 62 pp

Menu incl wijn, water, bieren, frisdranken

€ 80 pp

Menu excl. apero - Geen 2 verschillende menu's per tafel - Per afwijking wordt een extra van €10 aangerekend.

MENU BELGE

Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroket

In hoeveboter gebakken sliptongetjes met
handgesneden verse frietjes en garnituur (+€ 2)

of

Zeeuwse mosselen met sausjes (seizoen)
en handgesneden frietjes (+€ 2)

of

Steak met keuze van saus, salade mixte
en handgesneden frietjes

Dame Blanche

of

Irish coffee, koffie,
thee, Italian coffee of machiatto

€ 48 pp

Menu per tafel | geen dranken inbegrepen
Per afwijking wordt een extra van € 10 aangerekend

LUNCH

**IEDERE DONDERDAG,
VRIJDAG EN ZATERDAG**

Keuze: soep of voorgerecht

Hoofdgerecht: keuze tussen vis of vlees

Dessert: keuze tussen koffie, thee, machiatto
of dessertje van de dag

€ 22 pp

geen dranken inbegrepen

1 tafel = 1 rekening

Vraag meer informatie over allergenen, lactose & gluten aan één van onze obers.

APERITIEVEN

Aperitief maison	€ 9,00
Aperitief maison Alcoholvrij BoB	€ 8,50
Glas cava	€ 8,00
Cava Trésor 20 cl (klein flesje)	€ 11,50
Fles cava	€ 35,00
Martini wit - rood	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 9,50
Limoncello Spritz	€ 9,50
Porto "Burmester" wit - rood	€ 7,00
Sherry dry	€ 7,00
Pineau des Charentes	€ 7,00
Kirr (witte wijn + cassis)	€ 8,00
Kirr Royal (champagne + cassis)	€ 9,00
Picon Witte wijn	€ 9,00
Ricard	€ 8,00
Ouzo	€ 8,00
Strongbow red berries	€ 8,00
Pisang/Passoa/Safari + orange	€ 9,00
Malibu + ananassap of cola light	€ 9,00
Campari orange	€ 9,00
Sangria wit of rood	€ 10,00
Mojito	€ 9,50
Vodka wit, rood of zwart	€ 8,00
Vodka Red Bull / wit, rood of zwart	€ 12,00

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Aperitief maison Alcoholvrij BoB	€ 8,50
Mojito BoB	€ 9,00
Crodino Rosso (Italië), bitterzoet (tonic incl.) BoB	€ 9,00
Ginger Beer (gemberapero) BoB	€ 9,00
Alcohol vrije aperitief - Pisang orange BoB	€ 8,00
Campari orange BoB	€ 8,00
Alcoholvrije gin + tonic BoB	€ 12,00
Cava BoB	€ 8,00
Martini wit - rood BoB	€ 7,00
Aperol Spritz BoB	€ 8,50
Glas witte wijn BoB	€ 5,50
Ricard BoB	€ 8,00

CHAMPAGNE

Coupe Champagne	€ 12,50 / glas
Champagne Thribaut 'Brut' 75 cl	€ 65,00
Champagne Auteau 'Brut' 37,5 cl	€ 45,00
Champagne Moët & Chandon 'Brut' 20 cl	€ 25,00

MAXIMUM 3 GERECHTEN PER TAFEL

TRENDY APERITIEVEN

Cocktail "Gekruide Verbeelding"	€ 12,00
<i>Vodka, passievrucht, rum, cranberry</i>	
Limonchello - tonica	€ 12,00
Campari tonic	€ 12,00
Moscow mule	€ 12,00
<i>Vodka, gingerbeer, limoen</i>	
Black Vodca tonic	€ 10,00

MOCKTAILS (ALCOHOLVRIJ & LOW CALORIE)

Passion Mule BoB	€ 9,50
<i>Passievruchten, vanille, limoen en toets van gember</i>	
Pink Mary BoB	€ 9,50
<i>Pompelmoes, rozemarijn en zoete tonic</i>	

GIN SELECTION

Copperhead Gin 40°	€ 12,00
<i>Perfecte gin als apéro, verlicht de maag</i>	
Crazy Monday Gin 48,5°	€ 11,00
<i>PITTEMSE PITTIGE GIN VOOR DURVERS !!</i>	
Buss N°509 Raspberry 37.5°	€ 10,00
<i>Voor beginnende gin-drinkers</i>	
Gin Mare 42.7°	€ 12,00
<i>Botanische planten en kruiden o.a. olijven</i>	
Bombay Sapphire Gin 40°	€ 9,00
<i>Een lichte smaak die uniek is ter wereld</i>	
Hendrick's 41,4°	€ 11,00
<i>Met een palet van 11 planten</i>	
Monkey 47 47°	€ 11,00
<i>Met 47 handgeplukte kruiden en specerijen</i>	
Marula Gin	€ 10,00
<i>Zoete, fruitige gin geserveerd met mediterranean fever tree tonic</i>	

ALLE GINS WORDEN
GESERVEERD MET "TONIC"
€4 SUPPLEMENT



1 tafel = 1 rekening

Vraag meer informatie over allergenen, lactose & gluten aan één van onze obers.

BIEREN

BIEREN VAN'T VAT

Stella Artois	25cl	4,9°	€ 3,00
	33cl		€ 4,00
	50 cl		€ 7,00
Brugse Zot	33 cl	6°	€ 4,50
Hoegaarden Rosé	25 cl	3°	€ 4,10

LOKALE BIEREN

Riebedebie blond tripel	Wakken	9°	€ 5,00
Zatte bie bruin	Wakken	9°	€ 5,00
Hellekapelle blond	Wakken	4°	€ 4,50

Biertje in suggestie vraag erom

Maitresse Tripel	10°	€ 4,90
Tongerlo Blond	6°	€ 4,50
Tongerlo Bruin	6,5°	€ 4,40
Westmalle Bruin	7°	€ 3,90
Westmalle Triple	9,5°	€ 4,60
Kriek Max	3,5°	€ 3,50
Duvel	8,5°	€ 4,70
Omer	8°	€ 4,70
Triple Karmeliet	8°	€ 4,90
Rodenbach	5°	€ 3,10
Chimay Blauw bruin	9°	€ 5,80
Witte Bie (Tarwebier)	5°	€ 5,80

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Carlsberg 0.0 	€ 3,20
Sportzot 	€ 4,90
Hoegaarden Rosé 0.0 	€ 3,50

DIGESTIEVEN

Sambucca	€ 9,00
Limoncello	€ 9,00
Amaretto "Gozio"	€ 9,00
Grand Marnier	€ 9,00
Cointreau	€ 9,00
Calvados	€ 9,00
Advocaat	€ 10,00
cognac "pierre ferrand"	€ 9,00
Jonge Jenever	€ 9,00
43 Liqueur	€ 9,00
Chartreuse	€ 9,00

HARTVERWARMENDE DRANKEN

Irish coffee (Whisky)	€ 9,50
French coffee (Grand-Marnier)	€ 9,50
Paris coffee (Cognac)	€ 9,50
Normandische coffee (Calvados)	€ 9,50
Hasseltse coffee (jenever)	€ 9,50
Italian coffee (Amaretto)	€ 9,50
Advocat coffee (Advocaat)	€ 9,50
Baileys coffee (Baileys)	€ 9,50
Amour coffee (Cointreau)	€ 9,50
Caribbean coffee (Rum)	€ 9,50
Spanish coffee ("43" liqueur)	€ 9,50
Russian coffee (Vodka)	€ 9,50

FRISDRANKEN

Coca Cola / light / zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Schweppes tonic / agrum	€ 3,00
Tönisteiner (suikervrij) orange / citroen / vruchtenkorf	€ 3,50
Ice Tea	€ 3,00
Looza kers / appel	€ 3,00
Cécémel	€ 3,00
Red Bull	€ 4,30
Minute Maid orange / appelsap	€ 3,00
Minute Maid ananas	€ 3,00

WHISKY SELECTION

William Lawson	€ 8,00
J&B	€ 8,00
Glenfiddich 12 years	€ 9,00
Jack daniel's	€ 9,00
Highland park 12 years	€ 15,00
Dalmore 15 years	€ 15,00

supplement frisdrank € 3,00

RHUM SELECTION

Bacardi White	€ 8,50
Bacardi Black	€ 9,00
Bacardi Reserva	€ 9,50
Bacardi Reserva superior 8 years	€ 10,00

supplement frisdrank € 3,00

WIJNEN

HUISWIJN

Rood, rosé, wit glas	€ 5,50
Rood, rosé, wit 1/4 L	€ 9,00
Rood, rosé, wit 1/2 L	€ 18,00
Rood, rosé, wit fles	€ 25,00

Witte alcoholvrije wijn ook te verkrijgen

Vraag onze uitgebreide wijnkaart! Neem gerust uw fles wijn mee naar huis.

WATER

Plat 50cl	€ 6,00
Bruis 50cl	€ 6,00

MAXIMUM 3 GERECHTEN PER TAFEL

ZEEUWSE MOSSELEN

Groot 1.4 kg - Klein 1 kg

*Prijs mosselen volgens marktaanbod.
Vraag prijs aan onze obers,
of zie suggestieblad*

*+€2 voor bijkomende wensen
qua bereiding van de mosselen*



ALGEMENE INFO

Mosselen zijn niet gans het jaar verkrijgbaar.

Bij extreme marktschommelingen passen
wij de verkoopprijs aan volgens aanbod

Maandelijks nieuwe suggesties

Neem ook eens een kijkje op

www.gekruideverbeelding.be

**Vanaf 8 personen worden
enkel onze menu's geserveerd.**

CADEAUBON

U wenst iemand te feliciteren of u bent op zoek naar een leuk cadeau?

Waarom géén "kadobon" van de Gekruide Verbeelding?

U bepaalt zelf het bedrag.

Want wat krijgt u zelf het liefst, "nog" een witte orchidee of een lekkere "cadeaubon"?

BART'S KOELTECHNIEK

airco zonder
buitenunit



Uw specialist in airco & klimatisatie

24/24 en 7/7

0479 72 05 30

info@bartskoeltechniek.be

airco met
buitenunit



APERITIEFHAPJES / TAPAS

Warme nacho's met 3 sausjes	€ 12,50
Garnaalballetjes 12st.	€ 14,00
Kaasballetjes 12st.	€ 12,00
Gepaneerde kabeljauwreepjes met tartaar	€ 14,00
Borrelfrikandellen 12st.	€ 12,00
Apéro-paletje (warme mix, zie foto)	€ 21,00



SNACKS

HUISGEMAAKTE KROKETTEN

Trio van garnaal-, kaas-, en gandahamkroket *	€ 25,00
Huisbereide garnaalkroketter 3st. *	€ 27,00
Kaaskroketter met Oud Brugge kaas 3st. *	€ 23,00
Gandahamkroketter 3st. *	€ 23,00
Scampi-kroket met Thaise curry 3st. *	€ 27,00
Kroket van Vlaamse stoverij met trapistenbier 3st. *	€ 27,50
Kroket van geitenkaas met honingsausje 8 st. *	€ 27,00
Vleeskroket (met draadjesvlees) en 2 sausjes 3st. *	€ 25,00
Kroket van chorizo met breydelpek en portosausje 6st. *	€ 28,00
Kroket van zwartpootkip met champignonsaus 3st. *	€ 25,00

Worden geserveerd met brood of frietjes
Voor kroketter wordt een supplement van €4 aangerekend.

* Homemade

VEGETARISCH

Aardappelgerechtje signed by the chef (warm)	€ 22,50
--	---------

ZIE OOK ONS SUGGESTIEBLAD

MAX. 3 VERSCHILLENDE
GERECHTEN PER TAFEL

SALADES

Salade met geitenkaas	€ 25,00
<i>Verse salade, spekreepjes, croutons, honing, toast en geitenkaasje</i>	
Salade Niçoise	€ 25,00
<i>Gemengde salade, tonijn, ansjovis, gekookt eitje en gebakken aardappel</i>	
Salade scampi	€ 25,00
<i>Gemengde salade, scampi, look, garnaal, honingvinaigrette</i>	
Noorse koude visschotel met een frisse salade	€ 31,50
<i>Paling, forel, zalm, heilbot en garnalen</i>	

Alle salades worden geserveerd met brood,
Voor kroketter wordt een supplement van €4 aangerekend.
Voor frietjes wordt een supplement van €3 aangerekend.

KIDSGERECHTJES

Kinderhamburger met een slaatje en frietjes	€ 12,00
Nuggets met appelmoes en frietjes	€ 12,00
Frikandel met frietjes	€ 12,00
Kinderspaghetti (niet voor volwassenen)	€ 12,00
Bordje bij	€ 3,00

PASTA

Spaghetti Bolognese	€ 18,00
Spaghetti Carbonara met spekreepjes	€ 18,00

Niet op zaterdagavond en zondagmiddag



VOORGERCHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundsvlees	€ 19,00
<i>met verse rucola, truffelolie & parmezaanse schilfers</i>	
Huis gerookte / handgesneden zacht gerookte zalm	€ 22,50
<i>met garnituur</i>	

WARME VOORGERECHTEN

Scampi's met gekonfijte groenteblokjes	€ 20,00
<i>in pikant zuiders roomsausje</i>	
Garnaalkroketter huisbereid 2 stuks	€ 20,00
Kaaskroketter met Oud Brugge kaas 2 stuks	€ 16,00
Duo van kaas- en garnaalkroket	€ 18,00
Dagsoep	€ 6,00

Indien gerechten als hoofdmaaltijd worden genomen,
wordt een supplement van €5 aangerekend.

Geen groenten eter? Vraag zonder. Zonde om weg te gooien!

1 tafel = 1 rekening | Vraag meer informatie over allergenen, lactose & gluten aan één van onze obers.

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

Verse rivierpaling gebakken	€ 34,50
Verse rivierpaling in de room	€ 34,50
Gamba's (10 st.) gegrild, rucola, look, tartaar	€ 34,40
Tongrolletjes <i>met kruidenroomsausje en zeebrugse garnalen</i>	€ 28,00
Gebakken sliptongetjes (3 st.) <i>met een fris slaatje en vinaigrette</i>	€ 29,50
Scampi's (gepeld) in de look	€ 25,00
Scampi's (gepeld) in een diaboliquesausje	€ 26,00
Scampi's (gepeld) in een curryroomsausje	€ 26,00
Vispannetje van het huis	€ 27,50
Deense Kabeljauwrug gebakken <i>met mousselinesaus en aardappelstampers / gewokte groentjes</i>	€ 29,50

VLEESGERECHTEN

Huisbereide americain préparé met frietjes en salade	€ 23,00
Huisbereide vlaamse stoverij met trappistbier	€ 25,00
Huisbereide vol-au-vent met frietjes en groentjes	€ 25,00
Steak met een frisse salade, frietjes en saus naar keuze <i>Peper-, béarnaise- of champignonsaus</i>	€ 28,50
Steak rossini <i>met salade, frietjes, ganzelever en een portosausje</i>	€ 33,00
Argentijnse lamskroontjes	€ 35,00
Gegrilde carré-ribben met cruditeiten	€ 25,00
Gegrilde carré-ribben met honing	€ 26,50
Home styled Angus Beef Burger <i>met dipsausjes en frietjes</i>	€ 25,00
Dukes of Berkshire-vlees TOPPER! <i>met champignonroomsaus</i>	€ 27,50
Rib-eye Black Angus met saus naar keuze	€ 33,50
Côte à l'os p.p. met keuze van saus	€ 33,50

Iedere zondagavond

GEGRILDE CARRE-RIBBEN A VOLONTE

Met groenten, frieten en sausjes



SPECIALITEITEN VAN HET HUIS:

Cote à l'os van Iberico-varken € 32,50
met portosausje en warme groentjes

Steak tartaar € 28,50
huisbereid en ultra vers rauw blauw-wit topvlees met mayonaise en frietjes

Geen groenten eter? Vraag zonder.
Zonde om weg te gooien!

De gerechten worden met verse frietjes, mayonaise en salade geserveerd. Voor kroketten wordt een supplement van €4 aangerekend.

ZIE OOK ONS SUGGESTIEBLAD

DESSERTS

Warme appeltaart	€ 8,00
Warme appeltaart met ijs	€ 9,50
Chocolademousse van het huis	€ 8,00
Crème brûlée	€ 8,00
Moelleux met belgische chocolade, vanilleijs en rode vruchten	€ 10,00
Tiramisu met slagroom	€ 7,50
Huisbereide sabayon (min. 2 px)	prijs p.p. € 11,50
Verse fruitsalade	€ 8,00
Gebak (zie taart-frigo)	€ 7,00
Bombe van huisgedraaide vanille-ijs <i>met mokka in jasje van belgische chocolade (speculata)</i>	€ 9,00

IJSGERECHTEN

Dame blanche	€ 9,50
Coupe vanille	€ 8,50
Coupe Brésilienne	€ 9,00
Coupe advocaat	€ 10,50
Coupe aardbeien (seizoen)	€ 10,50
Coupe Vers Fruit	€ 10,50
Coupe rode vruchten	€ 10,50
Kinderijsje	€ 6,00
Sorbetijs	€ 9,50
Coupe vanille met Grand Marnier	€ 10,50

MAX. 3 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL

WARME DRANKEN

KOFFIE

Espresso	€ 3,00
Espresso déca	€ 3,00
Espresso mokka	€ 3,00
Cappucino met slagroom OF melkschuim	€ 4,50
Cafe Macchiato	€ 4,80
Cafe Macchiato GEKRUIDE VERBEELDING	€ 5,10
Cafe Macchiato	€ 5,00
<i>Met keuze tussen volgende smaken: amaretto, caramel, speculoos, crème brûlée, witte chocolade, honing, vanille, hazelnoot, dirty chai, donkere chocolade</i>	
Chai Latte	€ 5,00
Sneeuwweitje met advocaat (alcohol)	€ 9,00
Diana met Baileys (alcohol)	€ 9,00
Ijskoffie	€ 5,00
<i>Met keuze tussen volgende smaken: amaretto, caramel, speculoos, crème brûlée, witte chocolade, honing, vanille, hazelnoot, dirty chai, donkere chocolade</i>	
Kannetje koffie 1 pers.	€ 5,50

WARME CHOCOLADEMELK

Warme chocolademelk	€ 5,00
Warme chocolademelk	€ 5,20
<i>Met keuze tussen volgende smaken: amaretto, caramel, speculoos, crème brûlée, witte chocolade, honing, vanille, hazelnoot, chocolade</i>	

THEE

Een rijkelijk assortiment aan thee-infusies	€ 3,50
<i>Munt, kamille, rozenbottel, Earl Grey, groene thee, rode fruitthee (zoet)</i>	
Energie	€ 3,50
<i>Energieboostthee, kript ons immuun systeem op</i>	
Organic Detox Infusion	€ 3,50
<i>Zuiverende werking van bloed en lever</i>	
Verse gember thee	€ 4,50



GEBAK



IEDERE DAG
Pannenkoeken, gebak of appelbeignets
A VOLONTÉ

VERSE PANNENKOEKEN

Van 14.30 - 17 u. Op zondag van 15 - 17 u.

Pannenkoek met boter en suiker	€ 6,00
Pannenkoek met ijs en warme chocolade	€ 7,50
Pannenkoek met ijs en advocaat	€ 9,00
Pannenkoek met aardbeien (seizoen)	€ 8,00
Pannenkoeken met ijs en aardbeien (seizoen)	€ 8,50
Pannenkoeken met Nutella en ijs	€ 7,50

VERSE WAFELS

Van 14.30 - 17 u. Op zondag van 15 - 17 u.

Wafel met boter en suiker	€ 6,00
Wafel met ijs en warme chocolade	€ 7,50
Wafel met ijs en advocaat	€ 9,00
Wafel met aardbeien (seizoen)	€ 8,00
Wafel met ijs en aardbeien (seizoen)	€ 8,50
Wafel met Nutella en ijs	€ 7,50

APPELBEIGNETS

Van 14.30 - 17 u. Op zondag van 15 - 17 u.

Appelbeignets (5 st.) met bloedsuiker	€ 6,50
Appelbeignets (5 st.) met bloedsuiker en vanilleroomijs	€ 7,50

Slagroom + €1,00

VERS GEBAK

Zie taart-frigo	€ 7,00
-----------------	--------

VERWENBORD

Luxe verwenbord met zoete lekkernijen	€ 12,50
<i>(enkel in de tearoom verkrijgbaar, geen drank inbegrepen)</i>	