

# WALD

lunch, brunch, plants & coffee

EAT YOUR ♥ OUT!

Monday 7½ - 17

**Tuesday closed**

Wednesday 7½ - 17

Thursday 7½ - 17

Friday 7½ - 17

**Saturday Weekend Breakfast & Lunch**

**8½ - 17**

**Sunday & Holiday BRUNCH**

**9½ - 14½**

**SMS 0486 310 729**

*Kitchen closes at 15*

[waldatheart.com](http://waldatheart.com)

Whenever possible, we go local & bio.


Menu varies with the seasons and includes interesting dishes, prepared with love. Everything is home-made and our products are locally sourced.

For the little ones we happily prepare a child's serving :-)

Feel free to ask more information about allergens or origin of our products.

## Legende


 Veggie

 Seasonal

 Vegan

 Homemade

 Spicy

 Takeaway

## BLACK

+ koekje van eigen deeg

Espresso – Specialty Blend	€ 2,40
Ne 'geweune' kaffee • zachte	€ 2,60
• straffe	€ 3,00
Slow coffee • Kalita 250ml	€ 4,00
• French press 400ml	€ 4,60
Cold drip	€ 3,50
Doppio over ice	€ 3,50
Add • Shot Coffee	€ 0,50
• Shot Bourbon	€ 3,00
• Oatmilk	€ 0,50

## MILK

+ koekje van eigen deeg

Cappuccino	€ 3,30
Flat white	€ 3,70
Latte macchiato	€ 3,70
Espresso macchiato	€ 2,90
Frappé	€ 4,00
Ijskoud genieten	
Affogato 	€ 4,50
Espresso over een bolletje roomijs, mmm	
Golden Spice latte 	€ 4,30
Kaneel verwarmend zijn.	
Speculatte	€ 4,50
Heerlijk schuimige speculoos latte met peperkoeksiroop	
Pssst add a shot coffee!	
Matcha latte	€ 4,50
Ook voor groentjes	
Charcoal Chai	€ 4,30
Zuiverende houtskool-chai	
Hete Sjoko	€ 3,80

## THEE

+ koekje van eigen deeg

**Infusie 'Wild van Kruiden'** € 3,30

- **Wild Wald**  
Munt/kamille/bergamot
- **Midzomer**  
Verbena/vlierbloesem/goudsbloem
- **Ochtendgroet**  
Eucalyptus/dropplant/korenbloem
- **Zonnegloed**  
Groene rooibos/appel/kaneel

**China Yunnan Green** € 3,20

**Earl Grey** € 3,20

**Rooibos** € 3,20

**Vers** € 3,50

- Munt
- Gember/citroen

**Appel & Citroengras** € 3,20

**Refill** € 1,00

**Hot apple-ginger-cinnamon** € 4,50

## FRIS

**Appel-vlierbloesemkefir**   € 4,00

**Kombucha Ferm 25cl** € 3,70  
Gember/citroengras - Mandarijn/steranijs -  
Munt/lavendel

**Ijsthee**   € 3,50

**Gingerbeer** € 3,80

**Herfstlimonade**   € 3,50

**Maté** € 4,00

**Verse jus**   € 4,00

**Bio appelsap** € 3,00

**Big Tom spiced tomato juice**   € 3,00

**Coffee lemonade** € 4,00  
Cold drip koffie + Fever-Tree tonic

**Coconut Water 50cl** € 5,00

**Fritz kola/kola light** € 3,30

**Filterwater** € 2,00  
Plat/Bruis

## GEESTRIJK

## FOOD



### Bier

Check blackboard for local brewers.

### (Fonkel) Wijn



Check blackboard for selection of natural wines

### Apero

- **Damporto**  € 5,00  
Porto van rabarber-rozemarijn
- **Pastis 2cl** € 3,00
- **Limoncello Spritz** € 7,50
- **Campari Spritz** € 7,50
- **Picon Tradition** € 6,00
- **Vermouth 'Kiss my' (Belgian)** € 8,00  
Nuts - Blackberries - Rhubarb
- **Pineau des Charentes** € 4,00
- **Bacon Bloody Mary**  € 9,00
- **Bombay + tonic** € 8,50
- **Save the queen + tonic** € 13,00
- **The-one-and-Negronly** € 9,00
- **Save the Queen Elderflower (Gents)** € 6,00

## WAKEY WAKEY

### Homemade granola with yoghurt & seasonal fruits

- Plain Farm Yoghurt € 7,50
- Coconut Yoghurt  € 8,00
- Bergamot Yoghurt  € 8,00

Croissant € 2,50

Croissant met koffie € 4,00

'Botram mee toespijs' € 3,50

Kaas, vlees, hummus, homemade confituur of choco

Twee tiekeneikes met soldaatjes € 4,50

Oerei € 9,50

Roergezellig & oervlaams, met brood

Scrambled eggs on fresh toasted bread

Awaken for bacon? + € 1,50

No eggs? No problem, try our **Tofu Scramble!**+ € 1,50

Wald at Heart € 18,00


2 sunny side up eggs in good company of seasonal goodies & toast. This beauty will kickstart your day!

**PIMP your eggs with**

ROASTED SPINACH	€ 2,00
FETA	€ 2,00
MUSHROOMS	€ 3,00
HUMMUS	€ 3,00
HOME-CURED SALMON	€ 4,00

### Brick à brac

Panfried Tunesian brick à l'oeuf gevuld met

- sardientjes, smeùige eitjes, potato € 13,00
- kappertjes en greens
- of ga veggie met ei, spinazie en feta  € 11,00

Shakshuka [sjaksjoeka]  € 12,00

Soak your bread in this gorgeous Middle Eastern breakfast-belly treat. 2 eggs poached in tomatosauce with a side of seasonal dip and bread

Vegan Blackberry Banana Pancakes € 9,00

+ Maple Syrup

## TOASTS

Vergezeld van een eigenzinnig seizoenslaattie.


Cheesus loves you  € 14,00

Caramelized goatcheese with balsamico glazed prunes, hazelnut-rosemarycrumble, beet chutney & lemon confit

Beeting Nemo € 15,00

Home-cured redbeet salmon with sour cream, pickled cucumber, avocado and dill

Itchy Witch € 14,00

soft smooth roasted pumpkin with sage, forest mushrooms and gingerbreadnutcrumble 

## SEASONAL LUNCH

*See blackboard*

**Soup** € 5,00

Fresh toast & butter + € 1,50

### **Grandma's Blessing**

Al lang niet meer bij de bomma geweest? Gene paniek, wij kunnen dat ook. Ne goeie hartige schotel, maar voor uwe pree moet ge bij ons niet zijn. God zegent u God bewaart u.

### **This is not a Salad**

Verse seizoensgroentjes net iets anders gepimpt.  
Eat your greens!

### **The Hangry**

Sus je knorrende maag en je knorrige kop met onze comfortfood. Oh and by the way ... we're sorry for what we said when we were hungry ;)

## VLUGGERTJE

**Olijfjes** € 4,50

**2 Dips + brood** € 6,00

**Home Made Icecream** € 5,00

*See blackboard*

## BRUNCH of WEEKEND BREAKFAST

Op zon- en feestdag serveren wij brunch zoals we die zelf graag eten: op zijn best en tot ge ontploft! Free flow uitgebreid buffet inclusief een vers fruitsapje en een eitje naar keuze.  
€ 25,00 pp (+ bubbels € 30,00 pp)

Reservatie via SMS 0486 310 729

Op zaterdag serveren we onze speciale weekend breakfast + lunch, all day long! Check onze zaterdagkaart.

# Take away PLANTS, HOME-MADE & local CURIOSITIES

Groen maakt gelukkig, da's zeker. Vandaar dat niet enkel ons hart en ons vingers groen kleuren, maar ons interieur ook. En ook dat van jou, als je wil. Wij helpen je graag aan plantjes.

## FRIGO

Neem ook eens een kijkje in onze take-away frigo. Je vindt er naast meeneembroodjes en -salades ook een aanbod home-made producten zoals onze Dampporto, klein maar heel fijn!

## WORKSHOPS & EXPO

Wald organiseert regelmatig workshops in een gezellige en duurzame sfeer. Eigen natuurcosmetica maken, composteren in de stad, repair café, natuurlijke wijntasting, je plantjes verzorgen, ... behoren tot de mogelijkheden. Wil jij er ook deel van uitmaken? Geef een seintje aan de bar of schrijf je in voor onze nieuwsbrief.

[waldatheart.com](http://waldatheart.com)

**Het zou hier niet zo geweldig zijn zonder  
de passie & gedrevenheid van  
onze superwijze leveranciers, zoals**

**A Taste Affair, Belgische Saffraan,  
BEO markt, Biofresh, Blommm, Compaan,  
CSA Oogstgoed, Coup De Chocolat,  
Cuore di Puglia, De Broodstokerij,  
Fleur Couleur, Hart Labeur,  
Hinkelspel, Hollebeekhoeve, Kollebloem  
Natuurslager Van De Castele,  
Nieuwe Wereld Wijnen, Or Coffee, SinSin,  
Vanier, Wild van kruiden**





