

WALD

Aperitivo bar & Rebel kitchen

breakfast-lunch-brunch-dinner

Wednesday	08:00	22:00 ...
Thursday	08:00	22:00 ...
Friday	08:00	22:00 ...
Lunch:	11:30	14:00
Dinner:	18:00	21:00
Aperitivo:	17:00

Weekend BRUNCHES

Savoury Saturdays	09:00	17:00
Sumptuous Sundays	09:30	14:30

SMS 0486 310 729
waldatheart.com

Eat your out!

Het hele aanbod vind je telkens terug op ons blackboard.

Aperitivo-Dinner

Pure en zelfgemaakte gerechten om te sharen, als aperitief of voor de grotere honger, Italiaans geïnspireerd met wereldse toets, doorspekt met de occasionele Vlaamse klassieker.

Lunch

Onze lunch is steeds geïnspireerd op de avondgerechten van de dag. Voor extra soep en suggesties, zie bord.

Breakfast

Luid de dag feestelijk in op woensdag, donderdag & vrijdag
Check onze genereuze ontbijtkaart!

Afternoon Coffee & Cake

Lekker genieten met een koffie en een taartje op woe-dovrij-zat namiddag!

GeWaldige Weekend brunch

Onze weekend brunches zijn ondertussen berucht. (rauwe details achteraan in dit boekje, niet voor gevoelige lezers ...)

Products are locally sourced & whenever possible, we go bio. Feel free to ask more, for information on allergens or origin of our products.

BREAKFAST

enkel op woensdag, donderdag & vrijdag

Croissant	€ 2,50
Vegan croissant	€ 3,00
Croissant met Koffie	€ 4,00
Gestreken Mastel (Bakker Klaas)	€ 4,00
Cinnamon Bun (Ninja's Table)	€ 4,00
Vegan Blueberry Pancakes met <ul style="list-style-type: none">• Rabarberkaneelcompote (vegan)• Creamy limoen-mascarponeroom	€ 10,00
Tiekenei met soldaatjes	€ 4,50
Homemade granola met <ul style="list-style-type: none">• Vers seizoensfruit, salie & hoeveyoghurt• Or go vegan with coconut yoghurt	€ 8,50 € 9,00
Homemade Bananabread met <ul style="list-style-type: none">• Peanut Butter (GF & LF)	€ 5,00
Toast confituur (2 stuks) <ul style="list-style-type: none">• Suikervrij, seizoens & Mama-Made Mmmmm!!	€ 4,50

We hebben ook
Glutenvrij Brood en Ontbijtkoekjes
Vraag ernaar

APERERO

- **Prosecco DOCG natuurprosecco** € 6,00
- **Cava Amaltea** brut, ongefilterd € 6,00
- **Damperto** Porto van rabarber-rozemarijn huisgemaakt en ® (ook te koop per 50cl/liter) € 5,00
- **Pastis 2cl** € 3,00
- **Limoncello Spritz** € 7,50
- **Campari Spritz** € 7,50
- **Campari Orange** met vers fruitsap € 8,50
- **Picon Tradition** € 6,00
- **Notekop** Gentse ambachtelijke notenlikeur € 6,00
- **Rode Vermouth** 'del professore' € 6,00
- **Pineau des Charentes** € 5,00
- **Bombay + tonic** € 9,50
- **Gin Mare + tonic** € 13,00
- **Negroni** € 9,00

... or drink the night away! ❤️

- **Espresso Martini** € 9,00
- **Mezcal margarita** € 13,00
- **Whiskey sour** € 10,00
- **Moscow mule** € 9,00
- **White russian** € 9,00
- **Dark 'n stormy** € 10,00
- **Wald Dizzy** deliciously shaken ginger, apple, vodka & a hince of mint € 9,00
- **Antoinette** non alcoholic wald dizzy, even better ;-)) € 5,50
- **Cuban coffee** € 8,50
- **Irish coffee** € 7,50
- **Italian coffee** € 7,50

BIER & WIJN

Pony's - 4%

Brouwerij 't Verzet- Jiggers Gent
Blond, fruitig, Amerikaanse hop
Frisse en smaakvolle dorstlesser

€ 3,80

13 Black Pils - 4%

The ministry of Belgian beer, Gent
Blond, citrus, bitter
Een pure, artisanale Gentse pils zonder
additieven

€ 3,00

Super NOAH - 4,9%

Brouwerij 't Verzet, Anzegem
Blond, licht fruitig
'No American Hops!'
Karaktervol blond biertje met Belgische hop,
licht fruitig & bittere nasmaak

€ 3,80

Saison Dupont - 6,5%

Blond, verfrissend
Een heerlijke, lichte, verfrissende klassieker

€ 4,50

Steenuilke - 6,5%

Brouwerij De Ryck , Herzele
Blond, pittig
Uniek bier van de Vlaamse Ardennen ter onder-
steuning van het steenuilproject in de regio
Met 3 streekgebonden kruiden gebrouwen,
het resultaat smaakt naar meer!

€ 3,70

Ouwen Duiker - 7%

Hedonis Ambachtsbier, Gent
Diepgoud, amber
Een verrassende, kruidige Gentse Pale Ale met
bittere smaak en droge body. Aanrader!

€ 4,50

Guldenberg - 8%

De Ranke, Dottignies - Goudblond
Evenwichtig abdijbier van hoge gisting
De smaak is volmondig en balanceert tussen
zoet en bitter. 'Ne goeie stevigen!'

€ 4,5

Chimay Blauw - 9%

Abdij van Chimay Donker
Topper der donkere trappistenbieren
Krachtig en complex

€ 5,50

Vraag ook naar onze suggestiebieren!

(Fonkel) Wijn

Check blackboard for our exciting selection of
natural wines & bubbles.

FRIS

Appel-vlierbloesemkefir	<i>€ 4,00</i>	Fritz Rabarber	<i>€ 3,50</i>
Kombucha Ferm 25cl <ul style="list-style-type: none">• gember/citroengras• mandarijn/steranijs• munt/lavendel	<i>€ 4,30</i>	Verse jus	<i>€ 4,50</i>
IJsthee Homemade	<i>€ 3,80</i>	Bio sap <ul style="list-style-type: none">• appel• appel/framboos	<i>€ 3,00</i> <i>€ 3,20</i>
Gingerbeer	<i>€ 3,90</i>	Big Tom spiced tomato juice	<i>€ 3,50</i>
Zonnelimonade	<i>€ 3,50</i>	Wostok lemonade Old Sovjet Recipe <ul style="list-style-type: none">• dennenaald (~ cola)• gember/dragon	<i>€ 3,70</i>
Club Maté	<i>€ 4,00</i>	Coconut Water 50cl	<i>€ 5,50</i>
Coffee lemonade Cold drip koffie + Fever-Tree tonic	<i>€ 4,50</i>	Fritz kola/kola light	<i>€ 3,30</i>
IJsgekoelde appelthee <ul style="list-style-type: none">• met gember	<i>€ 4,00</i>	Filterwater <ul style="list-style-type: none">• plat• bruis	<i>€ 2,00</i>
Yugen Kombucha 33cl <ul style="list-style-type: none">• appel/munt• mango/kurkuma	<i>€ 4,80</i>		

BLACK

+ koekje van eigen deeg

Espresso – Specialty Blend € 2,60

Ne 'geweune' kaffee

- zachte € 2,80
- straffe € 3,50

Slow coffee

- kalita 250ml € 4,60
- french press 400ml € 4,00

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 € 3,20

Horchata

Vegan amandelrijstdrank, homemade,
fresh & very yummië. Add a shot coffee!

€ 4,50

Frappé

Ijskoud genieten

€ 4,00

Affogato

Espresso over een bolletje zelfgedraaid ijs, mmm

€ 5,50

Golden Spice latte

Kaneel verwarmend zijn

€ 4,70

Speculatte

Heerlijk schuimige speculoos latte
met peperkoeksiroop
Pssst add a shot coffee!

€ 4,70

Matcha latte

Ook voor groentjes

€ 4,90

Charcoal Chai

Zuiverende houtskool-chai

€ 4,30

Chai Tiger Spice

€ 4,70

Coffee supplier: RAF COFFEE
OR

THEE

+ koekje van eigen deeg

Infusie 'Wild van Kruiden' € 3,50

- **Wild Wald**
 - munt/kamille/bergamot
- **Midzomer**
 - verbena/vlierbloesem/goudsbloem
- **Ochtendgroet**
 - eucalyptus/dropplant/korenbloem
- **Zonnegloed**
 - groene rooibos/appel/kaneel



China Yunnan Green € 3,50

Earl Grey € 3,50

Rooibos € 3,50

Verse thee € 4,00

- salie/
- gember/citroen
- munt

Refill € 1,00

WEEKEND BRUNCH

100% FRESH & MADE WITH

SAVOURY SATURDAYS

09:00 - 12:30

Every saturday morning we serve the small buffet version of our sunday brunch: 24 euro pp.

28 euro pp bubbelbrunch: with a glass of prosecco

Expect

- homemade granola met hoeveyoghurt, verse fruitsla en besjes
- vers fruitsap
- zacht gekookt eitje
- verschillende soorten knapperig brood
- mini croissants & chocoladekoekjes
- selectie fijne kazen en natuurcharcuterie
- homemade confituren, choco- & amandelpasta
- een heerlijke seizoenssalade
- spreads 'n dips
- our fingerlicking vegan pancakes + golden syrup
- karaf kruidenwater

SATURDAY LUNCH

vanaf 12:30

For weekly selection, check FB or Instagram
There is ALWAYS SHAKSHUKA :-)

SUMPTUOUS SUNDAYS

09:30 - 14:30

Enjoy our luxurious sunday free flow brunch buffet!

29 euro pp

33 euro pp bubbelbrunch: with a glass of prosecco

Expect

- homemade granola met hoeveyoghurt, verse fruitsla en besjes
- vers fruitsap
- roereitje 'chef style' met verse kruiden
- verschillende soorten knapperig brood & pistoletjes
- mini croissants & chocoladekoekjes
- uitgebreide selectie fijne kazen en natuurcharcuterie
- homemade confituren en chocopasta's
- frisse en hartige seizoenssalades
- spreads & dips
- zacht gerookte zalm met rode ui en dille
- smeuge verse pizza
- foccacia zeezout, tomaat en rucola
- Kims meatballs + dipsauce
- our fingerlicking vegan pancakes + golden syrup
- karaf kruidenwater

All reservations ONLY via SMS 0486310729 (Kim.)

