

Drank - en peuzelbroeg

Restaurant

Peter en zijn medewerkers heten u welkom

Legende

Wist u dat de Roste Muis in de 19de eeuw een geheim café was?

*Vroeger kwamen de knechten van de boeren na de "angelus",
het gebed om 11 uur, om hun "noene".*

*Dit drankje bij de boterham kwamen ze nuttigen bij de
roodharige Virgini Van Durme.*

*Volgens de legende heeft één van de knechten
toen haar muisje gezien.*

Open vanaf 12 uur

Dinsdag en woensdag gesloten

www.rostemuis.be

Drijdijk 2 - 9988 Waterland - Oudemans - Tel: 09/379 85 60



Roste Muis

Aperitieven en wijnen

<i>Muizencocktail</i>	€ 7,00
<i>Fles Huis Champagne</i>	€ 45,00
<i>Fles Cava methode traditionelle</i>	€ 30,00
<i>Glas Cava</i>	€ 6,00
<i>Glas Huiswijn wit/rood/rosé</i>	€ 4,00
<i>Karaffe Huiswijn wit/rood/rosé (37,50cl)</i>	€ 15,00
<i>Fles Huiswijn wit/rood/rosé</i>	€ 25,00
<i>Kir</i>	€ 5,00
<i>Kir Royal</i>	€ 7,00
<i>Porto wit/rood</i>	€ 5,50
<i>Sherry Dry</i>	€ 5,50
<i>Pineau des Charentes</i>	€ 5,50
<i>Martini wit/rood</i>	€ 5,50
<i>Picon witte wijn</i>	€ 9,00
<i>Ricard</i>	€ 9,00
<i>Bacardi Carta Blanca cola</i>	€ 9,00
<i>Rum Havana Club Especial cola</i>	€ 10,00
<i>Campari soda / orange / tonic</i>	€ 8,50
<i>Safari orange</i>	€ 8,50
<i>Pisang orange</i>	€ 8,50
<i>Wodka orange</i>	€ 9,00
<i>J&B Cola</i>	€ 9,00
<i>Sangria (rood)</i>	€ 9,00
<i>Kan Sangria (rood)</i>	€ 15,00
<i>Mojito</i>	€ 10,00

*Gelieve af te rekenen aan tafel
Eén rekening per tafel*

Gin Tasting

Bonbon d'Amour € 12,00

Deze gin is een 100% graandestilaat met een verfijnde finale afdrank.

Wild Horse Gin € 12,00

Gin gebaseerd op het distilaat van "Bloody Cowboy" bier. Een volle, ronde, kruidige gin.

Gin mare € 12,00

Veel body met olieachtige textuur. Je proeft de frisse koriander met een kruidige smaak van tijm, basilicum en rozemarijn.

Tanqueray N° 10 € 12,00

Zacht van smaak met naast jeneverbes een verscheidenheid van specerijen

Hendrick' s Gin € 11,00

Fris dankzij de komkommer, maar door een variëteit van botanicals krijgt deze gin een complexe smaak.

Bombay Sapphire € 10,00

Licht fruitige gin waarbij de kruiden en specerijen langzaam doorkomen wanneer je de gin langer in je mond houdt.

Al deze gins worden geserveerd met Fever-Tree Classic

Gordons dry gin & Schweppes tonic € 9,00

Bieren van 't vat

<i>Jupiler 30 cl.</i>	€ 2.50
<i>Jupiler 50 cl.</i>	€ 5,00
<i>Muizenbier blond</i>	€ 4.00
<i>Muizenbier bruin</i>	€ 4.00
<i>Augustijn blond</i>	€ 4.00

Bieren fles (specialiteit)

<i>Piraat 33 cl.</i>	€ 4,50
<i>Gulden Draak 33 cl.</i>	€ 4,50
<i>Augustijn Donker</i>	€ 4,50

Gelieve af te rekenen aan tafel
Eén rekening per tafel

Bieren fles

<i>Corsendonk Pater 33 cl.</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Corsendonk Agnus 33 cl.</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Hoegaarden 25 cl.</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Leffe blond / bruin</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Gueuze</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Kriek</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Frambozenbier</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Hoegaarden grand Cru</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Carlsberg</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Kruger export</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Westmalle Dubbel</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Westmalle Trippel</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Duvel</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Orval</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Kasteelbier donker</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Carlsberg 0.0</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Leffe 0.0</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Karmeliet</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Kwak</i>	<i>€ 4,50</i>

Gelieve af te rekenen aan tafel

Eén rekening per tafel

Frisdranken

<i>Coca Cola</i>	€ 2.20
<i>Coca Cola Light</i>	€ 2.20
<i>Coca Cola Zero</i>	€ 2.20
<i>Ice Tea</i>	€ 2.50
<i>Fristi</i>	€ 2.80
<i>Gini</i>	€ 2.50
<i>Schweppes tonic</i>	€ 2.50
<i>Spa</i>	€ 2.20
<i>Vittel</i>	€ 2.20
<i>Tonissteiner Orange Fit (suikervrij)</i>	€ 2.80
<i>Limonade</i>	€ 2.20
<i>Minute maid</i>	€ 2.50
<i>Chocomelk</i>	€ 2.80
<i>Vers Fruitsap</i>	€ 4,00
<i>Multi vrucht</i>	€ 3,00
<i>Appelsap (suikervrij)</i>	€ 2,80
<i>Appletiser</i>	€ 3,00

Mocktails

<i>Ricardo (alcoholvrije Ricard)</i>	€ 5.00
<i>Spritz (licht bitter)</i>	€ 5.00
<i>Mojito</i>	€ 7,00

Sterke dranken

<i>Jonge Bols</i>	€ 4.50
<i>Oude Filliers</i>	€ 4.50
<i>Wortegemsen</i>	€ 4.50
<i>Bessenjenever</i>	€ 4.50
<i>Vanille Jenever</i>	€ 4.50
<i>Appeljenever</i>	€ 4.50
<i>Jagermeister</i>	€ 4.50
<i>J&B</i>	€ 8.00
<i>Johnnie Walker</i>	€ 8,00
<i>Glenfiddich</i>	€ 9,50
<i>Jack Daniels</i>	€ 9,50
<i>Cognac</i>	€ 9,00
<i>Calvados</i>	€ 9,00
<i>Amaretto</i>	€ 8,00
<i>Baileys</i>	€ 8,00
<i>Cointreau</i>	€ 9,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 9,00
<i>Drambuie</i>	€10,00
<i>Tia Maria</i>	€ 8,00
<i>Elixir</i>	€ 4.50
<i>Poire Williams</i>	€ 9,50
<i>Limoncello Villa Massa</i>	€ 8,00
<i>Grappa Julia</i>	€ 8,00
<i>Bommerlunder</i>	€ 6,00

Gelieve af te rekenen aan tafel

Eén rekening per tafel

Warme dranken

<i>Koffie espresso</i>	€ 2.20
<i>Moka (een kleine koffie met intense smaak)</i>	€ 2,70
<i>Decafeïne</i>	€ 2.20
<i>Dubbele Espresso</i>	€ 3.00
<i>Cappuccino (Espresso met opgeschuimde melk)</i>	€ 3,00
<i>Caffé Latte macchiato (Koffie verkeerd met opgeschuimde melk)</i>	€ 3.20
<i>Caffé Latte(koffie verkeerd)</i>	€ 3.00
<i>Chocochino (Espresso met cacao)</i>	€ 3.20
<i>Thee (natuur, rozenbottel, groen, bosvruchten, kamille, linde, earl grey, verse munt)</i>	€ 2.20
<i>Warme chocolademelk</i>	€ 3.00
<i>Warme chocolademelk met slagroom</i>	€ 3.50
<i>Irish coffee</i>	€ 8,00
<i>Hasseltse coffee</i>	€ 9,00
<i>Italian coffee</i>	€ 9,00
<i>French coffee</i>	€ 9,00
<i>Baileys coffee</i>	€ 9,00

Snacks

<i>Tomaat met grijze garnalen (2 st.)</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Garnalencocktail</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Salade van het huis (garnalen, scampi 's, gerookte zalm)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Salade met warm geitenkaasje (met acaciahoning en spek)</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Noorse visschotel (zomer)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Gerookte zalm</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Rundscarpaccio</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Ham met meloen</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Gerookte paling</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Kaaskroketten (2 st.)</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Garnaalkroketten (2 st.)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Spaghetti</i>	<i>€ 12,00</i>

Borrelhapjes

<i>Bordje kaas</i>	€ 7,00
<i>Bordje worst</i>	€ 7,00
<i>Bordje ham</i>	€ 7,00
<i>Bordje gerookte paling</i>	€ 8,00
<i>Portie olijven</i>	€ 4,00
<i>Assortiment muizenpeuzelingen</i> <i>(kaas, worst en ham)</i>	€ 12,00
<i>Assortiment gefrituurd</i>	€ 15,00

Koude voorgerechten

<i>Ham met meloen</i>	€ 12,00
<i>Noorse visschotel (zomer)</i>	€ 14,00
<i>Gerookte zalm</i>	€ 13,00
<i>Garnalencocktail</i>	€ 14,00
<i>Tomaat met grijze garnalen (1 st.)</i>	€ 14,00
<i>Slaatje van het huis</i> <i>(garnalen, gerookte zalm, scampi's)</i>	€ 14,00
<i>Rundscarpaccio</i>	€ 13,00
<i>Gerookte paling</i>	€ 16,00

Gelieve af te rekenen aan tafel
Eén rekening per tafel

Warme voorgerechten

<i>Slaatje met warm geitenkaasje (met acacia'honing en spek)</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Garnaalkroket (1 st.)</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Kaaskroket (1 st.)</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Vispannetje</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Scampi's met currysaus (6 st.)</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Scampi's met lookboter (6 st.)</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Dagsoep</i>	<i>€ 5,00</i>

*Gelieve af te rekenen aan tafel
Eén rekening per tafel*

Vishoofdgerechten

<i>Paling op Sentse wijze (prei, garnalen)</i>	€ 29,00
<i>Paling gebakken</i>	€ 27,00
<i>Paling in 't groen</i>	€ 27,00
<i>Paling op zijn Provençaals</i>	€ 27,00
<i>Paling met dragonsaus</i>	€ 27,00
<i>Paling in roomsaus</i>	€ 27,00
<i>Paling op wijze van de chef</i>	€ 29,00
<i>Gebakken zeetong</i>	dagprijs
<i>Kabeljauwhaasje met tomaat, bieslook en garnalen</i>	€ 24,00
<i>Gegrilde gamba's met wilde rijst</i>	€ 25,00
<i>Vispannetje</i>	€ 21,00
<i>Scampi's met lookboter (9st)</i>	€ 20,00
<i>Scampi's met currysous (9st)</i>	€ 20,00

Vleeshoofdgerechten

Ch. Briand (2 pers.) € 52,00

Cote à l' os (2 pers.) € 54,00

Steak (1^{ste} keuze) € 24,00

Onze specialiteiten van het rund wit/blauw van hoeve Haelemeersch te Waterland-Oudeman die met alle aandacht verzorgd worden, worden geserveerd met Champignon, - peper of béarnaisesaus

Gegrild lamskroontje met mosterdsaus € 28,00

Brochette mixed grill € 22,00

Gegrild varkenshaasje met dragonsaus (2 pers) € 44,00

Stoverij op z'n Vlaams met frietjes € 16,50

Vol au vent met frietjes € 16,50

Vraag naar onze suggesties!!

Wijnkaart

Champagne

Champagne Bertrand des Marnières € 45,00
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Deze champagne karakteriseert zich als een elegante, frisse, lichte en charmante champagne met inhoud en finesse.

Witte wijnen

Pinot Blanc € 30,00
De Pinot Blanc heeft een heel delicate neus met frisse en rijpe onderbouw en hij past uitstekend bij allerhande voorgerechten zowel wit vlees als vis. Dit is de aanrader van het huis en valt in zijn prijsklasse bijna niet te evenaren.

Pinot Gris € 35,00
Zeer lekker, fruitig wit wijntje met veel aroma. Dit fris geserveerd past deze bij vele gerechten.

Pinot Gris 1/2 € 18,00

Chardonnay € 35,00
Volmondige witte wijn met mooie toetsen van rijp fruit lichte houtlagering. Past perfect bij diverse vis en paling gerechten alsook bij vlees.

Chablis Durup € 38,00
Deze 100% chardonnay wijn is een uitstekende krijtdroge wijn met een mooie toets van mineralen en kan het goed vinden met lekkernijen uit de zee.

Chablis Durup 1/2 €20,00

Ch. Graille Lacoste, Graves € 30,00
80% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle.
Schone, zacht droge witte Graves, floraal parfum van meloen,
Citrusvruchten in de smaak. Elegant en grote klasse.
Ideaal bij vis, schaaldieren en geitenkaas.

Sancerre "Régis Jouan" € 38,00
Onze Sancerre van de sauvignon Blanc druif is uiterst droog
maar toch vol en heeft een heerlijk rijk parfum.
Ideaal als aperitief en als trouwe partner van de vis.

Rosé wijnen

Huis Rosé € 25,00
Een lichte Rosé wijn, die heel zacht aanvoelt, met mooie
droge afdronk. Een echt zomervijntje.

Rosé Miraval (75 cl) € 35,00
Magnum € 85.00
Dubbele magnum Jéroboam € 170.00
Top Roséwijn uit de Provence. Bedacht door Brad Pitt
en Angelina Jolie! Dit wijntje is fris, fruitig en intens van
smaak. Begeleid zowel paling als vlees gerechten.
Eén woord: KLASSE!

AIX, vin de provence (75 cl) € 30,00
Magnum (1,5 l) € 60,00
Dubbele magnum Jéroboam (3 l) € 120,00
Méthusalem (6 l) € 240,00

Een roséwijn van de idyllische provencestreek.,

Rode wijnen

Ch. Montaguillon “Montagne St. Emilion” € 40,00

*70% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon, 10% Cabernet-Franc.
Een prachtige harmonie tussen hout en zwart fruit geven
deze wijn een frisse neus, krachtige versmolten tannines en
zuiverheid. Een echte aanrader.*

Ch. Montaguillon “Montagne St. Emilion” ½

€ 22,00

Ch. La Rose Pourret, “St. Emilion Grand Cru”

€ 45,00

*70 % Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon. De wijnstokken
zijn 40 jaar oud en de bodem is een mix van klei en zand.
Ch. La Rose-Pourret is gerijpt in eiken vaten voor 14
maanden. Heel fijne zachte wijn met een groot boeket.*

Ch. De la Commanderie “Lalande de Pomerol”

€ 40,00

*Bij het proeven van deze wijn herken je onmiddellijk de
typische smaakpatronen van een Bordeaux met een Merlot
genre. Een krachtige aanzet, een genereuze bijna romige
mondvulling gevolgd door een finale van mooie gesmolten
tannine, ideaal bij rood vlees.*

Châteauneuf du Pape “Elisabeth Chambellan”

€ 35,00

*60% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre og 5% Cinsault,
Een intense kleurspiegel en een complex boeket van rood fruit,
zoethout en kruiden, lichtjes balsemiek. In de mond, rond en
olieachtig. Een brede soepele vorm en een lange afdronk.*

Ch. Caronne St. Gemme "Haut-Médoc" € 45,00
60% Cabernet-Sauvignon, 37% Merlot en 3% Petit Verdot.
Zeer goede Cru Bourgeois exceptioneel, één der mooiste en
krachtigste in zijn soort. Donkerrood met veel tannine.

Ch. Caronne St. Gemme "Haut-Médoc" ½ € 25,00

Côtes du Rhône "St. Nabor" € 30,00
Intens rode kleur. In de neus : aroma's van rood rijp fruit.
Elegante, ronde, kruidige wijn.
Typisch Rhône wijn dankzij de Syrah druif.

Els Pics, Priorat € 40,00
Dit is een Spaanse Prioratwijn van het Domein Bodegas Mas
Alta, van Belgische eigenaars, en gevinifieerd door Michel
Tardieu (één van de 10 beste Oenologen van de wereld).
Sappig fruit met frisse zuren en een zeer elegante structuur.
Ideaal bij salades en alle vleesgerechten.

Artigas, Priorat € 45,00
De Artigas is eveneens van het Domein Bodegas Mas Alta.
Deze wijn bevat Grenache, Cabernet Sauvignon en Carinera.
Het is een elegante wijn met expressief zoet fruit en zachte
tannines. Deze wijn werd verkozen in Spanje tot de beste
Prioratwijn prijs/kwaliteit. Ideaal bij alle vleesgerechten en
eveneens bij vis met een stevig sausje

Zoete wijnen

Monopole De Brabandere, M.O. (Moëlleux) € 30,00
Zeer mooie, halfzoete witte wijn uit de Bordeaux streek.

Voor de allerkleinsten

<i>Frikadel met frietjes</i>	€ 8,00
<i>Kinderspaghetti</i>	€ 8,00

Pannenkoeken (15u00 – 17u30)

<i>Muizenpannenkoeken met appeltjes</i>	€ 5,50
<i>Pannenkoeken met suiker</i>	€ 4,50
<i>Pannenkoeken met stroop</i>	€ 4,50
<i>Pannenkoeken met ijs</i>	€ 5,50
<i>Pannenkoeken met slagroom</i>	€ 5,00
<i>Pannenkoeken met ijs en slagroom</i>	€ 6,00
<i>Pannenkoeken Mikado</i> <i>(ijs, slagroom en chocoladesaus)</i>	€ 7,50
<i>Pannenkoeken vers fruit</i>	€ 8,00
<i>Pannenkoeken met slagroom en vers fruit</i>	€ 8,50
<i>Pannenkoeken met ijs, slagroom en vers fruit</i>	€ 9,50

Gelieve af te rekenen aan tafel
Eén rekening per tafel

Nagerechten

<i>Chocolademousse</i>	€ 6,00
<i>Glaasje advocaat</i>	€ 5,50
<i>Crème brûlée</i>	€ 7,50
<i>Tiramisu</i>	€ 7,00
<i>Panna cotta met bosvruchten</i>	€ 7,50
<i>Dame Blanche</i>	€ 6,50
<i>Coupe Caramel</i>	€ 6,50
<i>Coupe Brésilienne</i>	€ 6,50
<i>Coupe Speculoos</i>	€ 7,00
<i>Coupe Advocaat</i>	€ 8,00
<i>Coupe Aardbeien (seizoen)</i>	€ 9,00
<i>Banana Split (zomer)</i>	€ 10,00
<i>Coupe vers fruit</i>	€ 9,00
<i>Kinderijsje</i>	€ 3,50
<i>Verse Fruitsalade</i>	€ 6,50
<i>Huisgemaakte ijstaart aus Hemminghausen (met advocaat)</i>	€ 8,00