Warme Dranken Boissons Chaudes

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*

Desserts

Potje roomijs,
de Baljuwhoeve (Reningelst) › €4,90
Petit pot de glaçe
› Vanille
› Chocolade
› Speculoos

L'Héritage, Poperinge › €8
Ambachtelijk roomijs & sorbet
Coupe Dame Blanche
Coupe Karamel
Sorbet Framboos/sorbet à la framboise

Tarte Tatin › €7,50
met vanille-ijs/*glaçe vanille*

Bestellen aan de bar
Afrekenen per bestelling
Commander au bar
Payer par commande



Dirty fries

Cheesy bacon fries › € 9,50
Frietjes met krokant spek, cheddar en lente-ui
Frites aux lardons, cheddar et cébette

Greek fries › €13,50
Frietjes met feta, tzatziki en rode ui
Frites aux feta, tzatziki et oignons rouges

Chicken bbq fries › €16,50
Frietjes met gegrilde kipfilet, bbq-saus, cheddar en kerstomaat
Frites aux poulet grillé, sauce bbq, cheddar et tomates cérises

Puntzak classic fries met saus › €4
Cornet de frites avec sauce

Pinsa

De gastronomische pizza
La pizza gastronomique

Ricotta/pesto › € 16,50
Pesto Genovese, ricotta, Gandaham, rucola en kerstomaat
Pesto Genovese, ricotta, jambon Ganda, roquette, tomates cérises



Olijven/chorizo › €14,50
Passata, mozzarella, chorizo, olijven, parmezan, rucola
Passata, mozzarella, chorizo, olives, parmesan, roquette

Truffeltapenade/champignons › € 16,50
Mozzarella, truffeltapenade, champignons
Mozzarella, tapénade à la truffe, champignons

Kan ook vegan
Peut aussi vegan

Fingerfood

Potje paté › € 11
Ouderwetse boerenpaté, garnituur en toast
Paté de campagne traditionelle, toast et garniture

Potje rillette › € 11
Ambachtse rillette met St. Bernardus prior, garnituur en toast
Rillette de campagne aux st Bernardus prior, toast et garniture

Schelle Watoukaas › € 8,50
Tranche de fromage Watou

Bordje Jambon de Bayonne › € 12
Assiette Jambon de Bayonne

Bordje Watoukaas en Jambon de Bayonne › € 15
Assiette fromage Watou et Jambon de Bayonne

Chickenwings Buffalo style
15 minuutjes bereidingstijd
› € 10/8pc › € 15/15pc

Gegrilde feta › € 15
Kerstomaat en olijven (kan ook vegan)
Feta grillée: tomates cérises et olives (peut aussi vegan)

Falafelballetjes › € 8,50
Boulettes falafel

Nacho's, zure room, guacamole, jalapeño's en rode salsa (kan ook vegan)
› € 8,50/2pers € 15/4 pers
Nachos aux crème épaisse, guacamole, jalapeño et salsa rouge (peut aussi vegan)

Frituurmix › € 8,50
Mix snacks frits

'Nouter
Een huis vol tradities.

'Nouter is een plek om te landen. Een plek in de regio waar muziek, eten en ontmoeting samenkomen. Je komt voor een concert, een activiteit, een maaltijd of een paar dagen rust, en blijft vaak wat langer dan gepland.

Alles wat hier gebeurt, vertrekt vanuit dezelfde gedachte: samen beleven, op het ritme van de plek.

Slaap waar de muziek leeft

De Backstage
Overnacht in dezelfde woning als de artiesten van Festival Dranouter



NIEUW **De Festivalhoeve**
Slaap in de ziel van Festival Dranouter

Boek snel via www.debackstage.be



Panoramisch dakterras

Onbelemmerd zicht op de bekendste West-Vlaamse heuvels

Toegang tijdens openingsuren via de lift

Permanent toegang via trap op gelijkvloers terras

'Nouter Club

Bekijk het volledige programma van concerten, workshops en tickets op

www.nouter.be





DE KLANKMAKERIJ DRANOUTER

Geprikkeld door instrumenten, klanken & muzikale weetjes?

Boek je uitstap hier!



Apero Time



Classics

Huisgemaakte picon witte wijn > € 9,00
Picon vin blanc

Picon biere > € 9,50
Ricard > € 7,00
Kirr > € 6,50
Porto rood > € 6,50
Aperol Spritz > € 8,00
Cava Chic Barcelona Brut, 20cl > € 8,00
Pommelle, Wijngoed Monteberg > € 7,00

Cocktails

Moscow Mule – gingerbeer & wodka > € 11,00
Whisky cola > € 9,00
Cuba Libre - dark rum & cola > € 9,00
M-Gin, Monteberg Dranouter & tonic > € 14,00
Gordon London dry & tonic > € 10,00

Mocktails

Tropical mocktail > € 8,00
Gin non-alcoholic & Tonic > € 9,00
Passion Mule – gingerbeer & passie > € 8,00



Bieren Bières

Van 't vat / En pression

Pils (5%), 25cl > € 3,00
Blonden Os (6,5%), 33cl > € 4,60
Guinness (4.2%) > € 4,20 (small) > € 8,00 (pint)
St.Bernardus Tripel (8%), 33cl > € 4,70
Hommelbier (7.5%), 33cl > € 4,50

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
St.Bernardus Prior (8%) (donker & volle smaak) > € 4,70
Petrus tripel (8%) > € 5,20
Rodenbach (5.2%) > € 3,50
Liefmans kriek (6%) > € 3,50
Summersby appelcider > € 4,80

Alcoholvrij / Sans alcool

Drannie 0.5% > € 4,50
Sportzot, Brugse Zot (0.4%) > € 4,00
La Trappe Nillis (0.0%) (bruin) > € 4,70
Liefmans Fruitesse 0,0% > € 3,50
Bavik Super Pils 0.0 % > € 3,00

Bestellen aan de bar
Afrekenen per bestelling
Commander au bar
Payer par commande

Ontdek ons bier van het moment!
Découvrez notre bière du moment !

Frisdranken Sodas

Bionade vlierbes / *Surreau* > € 4,50
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

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 Hellekapelle, Loker
> Rosé, Oranjetipje

Gourmet Burgers

Kayam Burger > € 16
Lokaal wit-blauw rundsvlees, cheddar, rode ui en bacon
Viande boeuf local, cheddar, oignons rouges et bacon

Chateau Burger > € 16
Plant based burger, guacamole & carpaccio van rode biet
Burger végétal, guacamole & carparccio de betterave rouge

Vis

Fish & chips > € 16



Pasta

Lasagne 'Nouter > € 18

Veggie lasagne > € 18

Penne pesto > € 16
Penne pesto Genovese, mozzarella, parmezaanse kaas en kerstomaat
Penne pesto Genovese, mozzarella, parmesan et tomates cérises

Penne 4 formaggi > € 14

Penne bolo > € 14

Penne bolo vegan > € 14

Kan ook vegan
Peut aussi vegan

Warmt je lekker op
De quoi bien vous réchauffer

Verse dagsoep met brood en boter > € 7,50
Soupe du jour, pain et beurre

Raclette > € 26,50
Assortiment kaas, aardappel, salade en charcuterie
Assortiment de fromages, pommes de terre, salade et charcuterie

Camembert in de oven > € 23,50
Aardappel, salade en charcuterie
Pommes de terre, salade et charcuterie

Salad in a jar

Caesar Salad > € 16
Kipfilet, kerstomaat, spitskool, parmesaanse kaas, croutons
Filet de poulet, tomates cérises, chou pointu, parmesan et croutons

Vegan salad > € 14
Vegan vinaigrette, broccoli, maïs, gegrilde pompoenpitten, zwarte olijven, boekweit, kikkererwten, spinaziebladeren
Vinaigrette végane, brocoli, maïs, graines de courge grillées, olives noires, sarrasin, pois chiches, feuilles d'épinards.

Salad Bowl > € 3
Side dish / *supplément*

Kids

Kids fish & chips > € 11
Kids penne pesto > € 12
Kids penne 4 formaggi > € 10
Kids penne bollo > € 10
Kids penne bolo vegan > € 10