

Dessert

| | |
|-------------------------------------|----|
| Dame Blanche | 9 |
| Witte chocolademousse | 11 |
| Crème brûlée | 9 |
| Bruine chocolademousse | 9 |
| Coupe vanille | 7 |
| Coupe aardbei | 11 |
| Geestig kinderijsje | 6 |
| Witte chocolademousse met aardbeien | 14 |
| Verse aardbeien | 11 |

Digestieven

| | |
|----------------------------|---|
| Filliers graanjenever | 5 |
| Disaronno Amaretto | 8 |
| Baileys | 8 |
| Limoncello | 7 |
| Cointreau | 8 |
| Grand Marnier | 8 |
| Poire Williams | 9 |
| Calvados | 9 |
| Cognac | 9 |
| Armagnac | 9 |
| Likeur 43 | 7 |
| Supplement caramel/vanille | 1 |



Warme dranken

| | |
|---|------|
| Koffie / Ristretto / Decafeïne | 3 |
| Warme chocolademelk | 3,50 |
| Cappuccino | 3,50 |
| Latte Macchiato | 3,50 |
| Irish Coffee | 9,50 |
| French Coffee (Grand Marnier of Cognac) | 9,50 |
| Italian Coffee (Amaretto) | 9,50 |
| Spanish Coffee (Likeur 43) | 9,50 |
| Baileys Coffee | 9,50 |
| Hasseltse Koffie | 9,50 |
| Supplement slagroom | 1 |
| Supplement caramel / vanille | 0.50 |



Thee

| | |
|---|---|
| DARJEELING (Infusie van 2 à 3 minuten) | 4 |
| Fijne, krachtige zwarte thee van de hellingen van de Himalaya met een zeldzame smaak van muskaat. | |
| KRUIDENTUIN (Infusie van 5 à 8 minuten) | 4 |
| Deze zuivere kruideninfusie geeft je een gemakkelijk, ontspannend gevoel. | |
| MADemoiselle (Infusie van 5 à 8 minuten) | 4 |
| Heerlijk lentegevoel, mix van heldere, kleurrijke bloemen en fruit samen met het sappige aroma van aardbeien. | |
| MUNT (Infusie van 5 à 8 minuten) | 4 |
| Frisse infusie van munt, relaxerend en opwekkend. | |

Gelieve ons steeds op de hoogte te brengen van bepaalde allergieën. Door de aanwezigheid van gluten, vis, schaaldieren, melk, soja, ei, selder, mosterd, sesamzaad, pinda, noten en sulfiet in ons bedrijf zijn ongewenste sporen van deze ingrediënten in onze maaltijden nooit volledig uit te sluiten. Indien vragen, contacteer ons gerust. De samenstelling van de producten kan steeds wijzigen. Tafel vanaf 6 personen maximum 4 verschillende gerechten.

de geestige put

RESTO - AQUAFUN - SLEEP

MENU

Winterkaart

vrij & za 11u30 - 14u00 en 17u30 - 21u00
zo 11u30 - 14u00 en 17u30 - 20u00

Caseelstraat 45 • 8790 Waregem
T 056 60 03 31 • resto@degeestigeput.be
www.degeestigeput.be

Aperitieven

| | |
|--|----|
| Cava | 6 |
| Cava (0.0%) | 5 |
| Champagne | 10 |
| Glas wijn Wit (droog-zoet) / Rood / Rosé | 5 |
| Glas wijn (0.0%) Wit | 5 |
| Porto Wit / Rood | 6 |
| Sherry | 6 |
| Martini Bianco / Rood | 6 |
| Pineau des Charentes | 6 |
| Kirr | 7 |
| Kirr 'Cava' | 8 |
| Kirr Royal 'Champagne' | 11 |
| Passoa Orange | 9 |
| Pisang Orange | 9 |
| Ricard | 6 |
| Campari Orange / Soda | 9 |
| Picon Vin Blanc | 8 |
| Aperol Spritz | 8 |
| Aperitif Maison | 11 |

Frisdranken

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Chaudfontaine plat | 3 / 6 / 10 |
| Chaudfontaine bruis | 3 / 6 / 10 |
| Coca-Cola | 3 / 6 / 10 |
| Coca-Cola Zero | 3 / 6 / 10 |
| Fever Tree | 3,50 |
| Gingerbeer / Mediterranean / Indian | |
| Appletiser | 3,50 |
| Sprite | 3 |
| Fanta | 3 |
| Minute Maid | 3,50 |
| Orange / Appel | |
| Fuze Tea | 3 |
| Sparkling Lemon / Peach Hibiscus | |
| Cécémel | 3 |
| Fristi | 3 |
| Royal Bliss Agrum / Tonic / Pink | 3,50 |
| Versgeperst sinaasappelsap | 6 |

Onze gins

| | |
|---------------------------------|----|
| Buzz (0.0%) | 11 |
| Bombay Sapphire Tonic: Indian | 12 |
| Gin Mare Tonic: Mediterranean | 13 |
| Monkey 47 Tonic: Indian | 14 |
| Copperhead Tonic: Mediterranean | 14 |

Cocktails

| | |
|------------------|----|
| Mojito | 11 |
| Dark'n Stormy | 11 |
| Pornstar Martini | 11 |
| Moscow Mule | 11 |
| Mexican Mule | 11 |
| Tonicello | 11 |
| Sex on the Beach | 10 |
| Espresso Martini | 11 |

Mocktails

| | |
|-----------------------|------|
| Ricard | 6 |
| Campari Orange / Soda | 8,50 |
| Pisang Orange | 8,50 |
| Virgin San Francisco | 9 |
| Virgin Mojito | 9,50 |
| Mocktail Maison | 9 |
| Buzz (0.0%) | 11 |



Bieren

VAN'T VAT

| | |
|----------------------------|---|
| Stella Artois | 3 |
| Zie suggestie van de maand | |

BRUIN

| | |
|------------------------------|------|
| Brugse Zot (7.5%) | 4,50 |
| St. Bernardus 8 (8.0%) | 5 |
| St. Bernardus Abt 12 (10.0%) | 5 |

BLOND-WIT

| | |
|----------------------|------|
| Stella Artois (0.0%) | 3 |
| Hoegaarden (5.0%) | 3 |
| Duvel (8.5%) | 4,50 |
| Omer (8.0%) | 4,50 |

| | |
|-----------------------------|------|
| Ename Blond (6.6%) | 4,50 |
| Tripel Karmeliet (8.0%) | 4,50 |
| Kobbelken Tripel (8.0%) | 4,50 |
| St. Bernardus Tripel (8.0%) | 5 |
| Brugse Zot (6.0%) | 4,50 |
| Sportzot (0.4%) | 4,50 |

ZOETE BIEREN

| | |
|---------------------------|------|
| Liefmans Fruitesse (3.8%) | 4 |
| Liefmans Fruitesse (0.0%) | 4 |
| Kasteelbier Rouge (8.0%) | 4,50 |

TRAPPIST

| | |
|--------------|------|
| Orval (6.2%) | 6,50 |
|--------------|------|

WIJNEN: VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART - GLAS OF FLES

Sterke dranken

| | |
|-----------------------|----|
| J&B | 7 |
| The Famous Grouse | 8 |
| Highland Park 12 jaar | 10 |
| Bacardi Carta Blanca | 6 |
| Bacardi Añejo Cuatro | 7 |
| Bacardi Ocho | 8 |
| 42 Below Vodka | 9 |
| Tequila | 8 |
| Exclusief frisdrank | |

Tapas

| | |
|--|----|
| Tempura van groentjes (vegan) | 12 |
| Huisgemaakte lenterolletjes (8 stuks) zoetzure chili (VEGGIE) | 15 |
| Kaas- & garnaalballetjes (2x8 stuks) | 15 |
| Geestige tapasplank | 20 |
| Artisanale gerookte zalm lente-ui - toast | 18 |
| Krokante visreepjes (6 stuks) tartaarsausje | 15 |
| Bitterballen 'Bourgondiër' (8 stuks) mosterdsausje | 15 |
| Krokante kippenreepjes (5 stuks) currysousje | 15 |

Voorgerechten

(geserveerd met brood)

| | |
|--|---------|
| Verse dagsoep | 6 |
| Extra zacht gerookte zalm ui - peterseliesnippers | 19 |
| Artisanale garnalkroketteren (2 of 3) slaatje | 18 / 22 |
| Artisanale kaaskroketteren (2 of 3) slaatje | 14 / 19 |
| Scampi's 'Black Tiger' diabolique (pikant) | 20 |
| Supplement cocktail en tartaar | 1 |
| Supplement frietjes | 3 |

Salade

| | |
|--|----|
| Salade geitenkaas met spek frisse jonge slablaadjes - geitenkaas crumble - huisdressing - spek | 24 |
| Salade 'Black Tiger' scampi's gerookte zalm | 28 |



vraag naar onze allergiekaart / 1 rekening per tafel

Vegetarische schotels

| | |
|--|----|
| Pasta tomatensaus | 19 |
| Salade geitenkaas frisse jonge slablaadjes - geitenkaas crumble - huisdressing | 22 |
| Salade tempura van groenten | 22 |
| Noedels groene asperges - boschampionns | 24 |

Geestig menuutje

Soep of voorgerechtje van de chef

Côte à l'os met saus naar keuze

OF

Gegrilde scampibrochette met tartaar

"Miserable" - amandelgebak botercrème

Koffie

VG + HG + DESSERT + KOFFIE: € 40

VG + HG + KOFFIE: € 33

HG + DESSERT + KOFFIE: € 33

DAGSUGGESTIE

Kijk zeker eens naar het krijtbord
voor onze dagverse suggesties!

Kinderkaart

| | |
|---|----|
| Kindersteak frietjes - slaatje | 15 |
| Krokante visreepjes cocktail / tartaar | 15 |
| Spaghetti met huisgemaakte bolognaisesaus | 13 |
| Kippenreepjes appelmoes - kroketjes of frietjes | 15 |
| Huisgemaakte Vlaamse stoverij puree, verse frietjes of kroketjes | 15 |
| Huisgemaakte balletjes in tomatensaus puree, verse frietjes of kroketjes | 13 |

De vleeskaart

| | |
|--|----------|
| Gegrilde côte à l'os * incl.saus naar keuze | 60 / 2p. |
| Ierse ribeye 'Hereford' ± 400gr * incl.saus naar keuze | 33 |
| Steak * incl.saus naar keuze | 25 |
| Sausen: peperroomsaus, champignonsaus, bearnaisesaus of hofmeesterboter | |
| De Geestige Burger * ui - tomaat - cheddar | 24 |
| Huisgemaakte Vlaamse stoverij * "St. Bernardus" | 24 |
| Huisgemaakte balletjes in tomatensaus | 22 |
| Ossobuco tomatensaus - pasta | 29 |

*Incl. verse frietjes en salade

| | |
|--|---|
| Suppl. mayo ketchup cocktail tartaar | 1 |
| Extra warme sauzen | 3 |
| Extra frietjes | 3 |

Pasta

| | |
|--|----|
| Spaghetti huisgemaakte bolognaisesaus | 18 |
| Noedels met kippenblokjes groene asperges - boschampionns | 24 |

Onze dagverse vis

| | |
|---|----|
| De enige echte paling in 't groen | 32 |
| Gebakken paling tartaarsausje | 32 |
| Paling 'De Geestige Put' roomsausje - garnaal - zalm | 35 |
| Scampi's 'Black Tiger' diabolique (pikant) | 28 |
| Gegrilde scampibrochette 'Black Tiger' | 28 |
| Noorse zalm teppanyaki chablissausje | 28 |
| Kabeljauw met julienne van groentjes | 29 |
| Vispannetje Noordzeevis uit de oven | 30 |

Keuze uit puree, verse frietjes of kroketjes