



BRASSERIE

DE WERF

menu- & drankkaart





*Het onweerstaanbare moment ...
een koele bries op een snikhete dag*



Heerlijk ontspannen lunchen of dineren
of gewoon een koffietje en iets erbij
met het mooiste uitzicht op de Zaat.
Aangebouwd aan Salons Den Oever.
Brasserie “ De Werf “ tot uw dienst.
Zin in een gezellige koffieklets, dat kan.
Iets van de kleine kaart, dat kan ook .
Wilt u iets uitgebreider dat doen we ook .



Familie Van Poecke

Brasserie De Werf (ingang Nagelheetmakerslaan)

Oeverstraat 30 - 9140 Temse - Tel. 03 771 51 12

www.brasserie-dewerf.be

Knabbel voor tijdens de babbel

• Portie gemengd	€ 6.50
• Portie kaas	€ 5.00
• Portie salami	€ 5.00
• Bitterballetjes met mosterddipje (8 stuks)	€ 7.50
• Calamaresringen met tartaar (9 stuks)	€ 7.00
• Kaassticks (10 stuks)	€ 8.50
• Tapasmix "De Werf" 25 stuks 2 dipjes	€ 18.00

Kleine Kaart

• Croque Monsieur 2st op bord met garni	€ 10.00
• Croque Bolognaise 2st op bord met garni	€ 12.00
• Croque Madame 2st op bord met ei	€ 12.00
• Kids croque 1st	€ 6.50

Croques worden geserveerd met frisse salade

Dagschotel

€ 16.00

soep - hoofdgerecht - koffie - uitgezonderd zaterdagavond en zon- en feestdagen

• Dagsoep	€ 4.50
• Kaaskroketjes 2 stuks met garnituur en brood	€ 11.00
• Kaaskroketjes 3 stuks met garnituur en brood	€ 12.50
• Garnaalkroketjes 2 stuks met garnituur en brood	€ 15.00
• Garnaalkroketjes 3 stuks met garnituur en brood	€ 17.00
• Duo kaas/garnaalkroket met garnituur en brood	€ 14.50
• Extra brood	€ 1.75

Onze tip voor een vlotte bediening!

Op drukke momenten vragen wij grotere gezelschappen te kiezen per tafel. Het aantal verschillende gerechten bepaalt immers de wachttijden.

Wij wensen u een aangenaam verblijf en smakelijk eten.

1 tafel = 1 rekening





Pasta

- Spaghetti Bolognaise € 12.00
- Spaghetti Bolognaise max € 16.00
- Spaghetti Arabiata (vegetarisch) € 11.00
pikante tomatensaus: tomaatconcassé, peterselie, koriander, basilicum
- Pasta Alegria € 18.00
gerookte zalm met witte wijnsaus

Lunchtip dagschotel

€ 16.00

dagelijks wisselend

Salades

Al onze salades worden geserveerd met brood

- Frietjes op aanvraag € 3.00
- Salade Nicoise klassiek € 13.00
sla, sperzieboontjes, tonijn, tomaat, ansjovis, olijven
- Salade Nicoise met gegrilde tonijn € 26.00
sla, sperzieboontjes, tomaat, ansjovis, olijven met vers gegrilde tonijn
- Salade Exotic € 20.00
sla, appel, ananas, gebakken kipblokjes, scampi, pijnboompitjes, curryvinaigrette
- Salade Crotin € 18.00
sla, noten, appel, warm geitenkaasje in spekjasje

Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Rauwe ham uit de streek met garnituur € 13.00
- Rundscarpaccio met olijfolie en balsamico € 15.50
- Gerookte zalm met garnituur € 17.00

Warme voorgerechten

- Dagverse soep € 4.50
- Trio van garnaal € 21.00
garnaalkroket - garnaalbisque met whiskeyroom en garnaalslaatje
- Vispannetje € 17.00
visrolletje, zalm, scampi, mossel met romig sausje
- Scampi in look (6 stuks) € 17.50
- Scampi zoals de Chef het graag heeft (6 stuks) € 17.50
- Supplement frieten € 3.00

Kids Bistro!

- Kaaskroketje met slaatje en frietjes € 6.50
 - Minihamburger met slaatje en frietjes € 7.50
 - Junior spaghetti € 7.00
 - Extra portie frietjes + mayonaise voor de kleintjes € 3.20
- Kids = jonger dan 12 jaar*



Werfmenu

Aperitief:

Champagne met hapjesbordje

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert & koffie

volgens aanbod

€ 50



Grootmoeders keuken!

- PANNEKE Spek met eieren (3st) € 9.00
brood en boter
- Uitsmijter van het huis € 9.00
2 eieren sla tomaat ham kaas

Geserveerd met frietjes of brood

- Vol-au-vent € 16.95
- Stoverij met abdijbier € 16.95
- Ribbetjes met zoetzuur sausje € 19.00
ananas paprika en tomaat

Hoofdgerechten Vis

- Zalmmoot met Chefsaus € 19.50
- Gerookte zalm met slaatje € 19.50
- Scampi zoals de Chef het graag heeft (9 stuks) € 24.00
- Scampi getomateerde saus met Ricard € 24.00
- Scampi look € 24.00
- Gamba's 5 gegaard met paprikaboter € 25.00
- In verse boter gebakken Noordzeetong € 35.00
- Vispannetje € 24.00

Catch of the day

Visverrassingspakketje. Altijd met zorg bereid

€ 24.00



Werfmenu

Aperitief:

Champagne met hapjesbordje

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert & koffie

volgens aanbod

€ 50

Geen vis of vlees

- Gevulde courgette met verschillende groenten en noten met brie gebakken in de oven € 17.00
- Spaghetti Arabiata (vegetarisch) € 11.00
pikante tomatensaus: tomaatconcassé, peterselie, koriander, basilicum

Hoofdgerechten Vlees

- Varkenshaasje € 21.00
- Kipfilet Archiduc € 19.00

Steaks en filet pur van Limousinrund

- Steak Natuur met gemengde sla € 24.00
- Steak met saus naar keuze en gemengde sla € 24.00
- Filet pur met kruidenboter en gemengde sla € 31.00
- Filet pur met saus naar keuze en gemengde sla € 31.00

Keuze uit onze huisbereide sauzen

- Pepersaus
- Champignonsaus
- Provençaalse,
- Archiduc
- Bearnais
- Natuursaus
- Supplement saus € 1,75

Bij de hoofdgerechten

- Frietjes
- Puree
- Krieltjes
- Pasta
- Warme groenten € 3.25

Pannenkoeken tussen 14.00 en 17.00 uur

• Pannenkoek natuur	€ 4.00
• Pannenkoek met boter	€ 4.10
• Pannenkoek witte / bruine suiker of confituur	€ 4.50
• Pannenkoek met ijs en warme chocoladesaus	€ 7.50
• Pannenkoek vanilleijs warme chocoladesaus en advocaat	€ 8.00
• Normandische pannenkoek met geflambeerde appel en calvados (20 min)	€ 10.00
• extra room	€ 1.00
• extra chocoladesaus warm	€ 1.00
• extra bol ijs	€ 1.50

Roomijs

Al ons roomijs is huisbereid volgens oud recept met de beste grondstoffen

• Vanilleijs coupe	€ 6.00
• Vanilleijs coupe met advocaat	€ 7.50
• Vanilleijs coupe met aardbeien (seizoen)	€ 8.00
• Dame Blanche, vanilleijs, warme chocoladesaus	€ 7.00
• Dame Noir, chocoladeijs, warme chocoladesaus	€ 7.00
• Bloze kriekske, vanilleijs met warme kriecken	€ 7.00
• Coupe bresiliene, mokkaijs en vanille met caramelsaus en nootjes	€ 7.00
• Vanilleijs vers fruit	€ 8.00
• Kinderijs	€ 4.50
• Alle ijscoupes verkrijgbaar met twee bollen	€ 5.50





Koffiekaart

- Espresso: Grande Réserve
Verfijnd koffiegenot € 2.40
- Moka Sidamo van Ethiopië
De eerste koffie van herders en monniken € 2.60
- Pur Colombie Suprême
Milde koffie met aroma's € 2.60
- Brésil Sul de Minas
Krachtige Braziliaanse koffie € 2.60
- Max Havelaar koffie
Koffie van eerlijke handel Bio koffie € 2.60
- Dolce: Cafeïnevrij gemaakt € 2.40

Koffie “De Werf”

met assortiment zoetigheden cake, bolletje ijs, slagroom en snoep € 7.00

Al deze koffies worden gezet door de 1.2.3.Spresso technologie van Rombouts

Koffiespecialiteiten

- Koffie verkeerd € 2.70
- Cappuccino € 2.70
- Latte machiatto € 2.90
- Irish coffee met Irish Whiskey € 8.00
- French coffee met Cognac € 8.00
- Italian coffee met Amaretto € 8.00
- Dutch coffee met Ketel 1 Matuur Jenever € 8.00



Theekaart

- Ruime keuze 100% biologisch € 2.40
 - Rozenbottel
 - Tropical fruit
 - Linden
 - Green tea
 - Pure lemon
 - Golden kamille
 - Munt
 - Earl grey
 - Darjeeling
 - English breakfast
 - Woudvruchten (lipton)
- Thee 'égoïste' theekop met kannetje € 3.50
- Verse Munt € 0.50

Zoete zaligheden

- Warme appeltaart met kaneel en vanilleijs € 7.00
- Huisbereide chocomousse € 7.00
- Tartelette kersen € 3.50
- Cake € 3.00
- Crème brûlée € 7.00
- Verse fruitsla € 7.50
- Chocolade palet ijs mousse en taart € 7.50
- Tarte tatin (omgekeerde appeltaart) met ijs en vanillelikeur € 8.00
- Tiramisu met vanilleijs en caramel € 8.00
- Dessertbord € 10.00

Voor na

- Kaasbordje 4 soorten € 12.50





Frisdranken

• Water plat/bruis	€ 2.00
• Chaudfontaine plat 50 cl	€ 4.00
• Chaudfontaine bruis 50 cl	€ 4.00
• Chaudfontaine tri 50 cl	€ 4.00
• Water liter straal	€ 8.00
• Perrier	€ 2.50
• Coca cola / zero	€ 2.40
• Fanta	€ 2.40
• Fuze tea	€ 2.50
• Bitter Lemon Nordic	€ 2.50
• Sprite	€ 2.40
• Finley pomelmoes	€ 2.50
• Tonic Nordic	€ 2.50
• Agrum Nordic	€ 2.50
• Appletiser	€ 3.30
• Fruitsap appel / sinaas / ace	€ 2.50
• Koude chocomelk	€ 2.40
• Koude melk	€ 2.00
• Vruchtenkorf Tönisteiner zonder suiker	€ 3.30

Diverse tonics zie ginpagina

Warme dranken

• Melk	€ 2.00
• Chocomel	€ 2.75

Bieren van het vat

• Estaminet 25cl	€ 2.40
• Estaminet 33cl	€ 2.80
• Brugse Tripel	€ 3.80
• Steenbrugge bruin	€ 3.80
• Lady Cornet oaked	€ 2.50
• Cornet oaked 33cl	€ 4.20

Bieren op fles

• Koninck (bolleke)	€ 2.60
• Steenbrugge wit	€ 2.60
• Rodenbach classic	€ 2.60
• Rodenbach Fruitage	€ 3.50
• Palm	€ 2.60
• Kriek Lindemans	€ 2.60
• Duvel	€ 3.90
• Duvel 666	€ 3.90
• Vedett	€ 3.20
• Steenbrugge Blond	€ 3.80
• Carolus Tripel 33 cl	€ 4.00
• Carolus Hopsinjoor	€ 4.00
• Carolus Classic	€ 4.00
• Carolus Whiskey	€ 4.60
• Cornet Oaked	€ 4.00
• Cornet Oaked & Smoked	€ 4.40

Alcoholvrij of Arm

• Estaminet 0,0%	€ 2.80
• Sport Zot 0,1%	€ 3.60
• Cornet 0,3	€ 3,80

Hoe kan het anders,
die heerlijke Cornet van't vat!
Het bier staat te popelen om
in jullie glas te worden getapt!



La Trappe
TRAPPIST
Abdy O.E.V. Westmalle

Proef de stilte



Trappist bieren

• Trappist Westmalle	€ 3.90
• Tripel Westmalle	€ 4.00
• Trappist Orval	€ 4.60
• La Trappe Blond (6,5 %)	€ 3.90
• La Trappe Tripel (8 %)	€ 4.20
• La Trappe Quadrupel (10 %)	€ 4.50
• Zundert	€ 4.60

Huiswijnen

• Glas witte / rode / rosé wijn	€ 4.50
• Karaf witte / rode / rosé wijn (1/4 l)	€ 7.00
• Karaf witte / rode / rosé wijn (1/2 l)	€ 12.50
• Fles witte / rode / rosé wijn	€ 19.00
• Fles alcoholvrij witte / rosé wijn	€ 19.00

Suggestiewijn zie tip!

• per glas	€ 6.00
• per fles	€ 24.00

Aperitieven

Champagne

- Glas Champagne v/h huis € 8.50
- Glas Champagne € 9.00
met aardbeilikeur of royal
- Champagne v/h huis € 50.00
Brut Tradition
- Champagne Jeepers € 65.00
Grande assemblage
- Champagne Jeepers € 80.00
Grande reservé chardonnay

Cava

- Cava extra brut € 24.00
- Glas Cava € 5.00
- Sherry dry/medium € 5.00
- Porto rood/wit € 5.00
- Pineau des Charentes € 5.00
- Martini rood / wit € 5.00
Belsazar Vermouth 17,5°
rood / wit / rosé
- Campari € 6.00
- Aperol spritz € 7,50
- Ricard + water € 6.00
- Kir witte wijn cassis € 5.00
- Picon witte wijn € 7.00

Alcoholvrij

- Pacific Ricard € 4.00
- Crodino € 4.50
- Noperol crodino Spritz € 7.50
- Gimber citroen bruis € 6.00
- Pisang € 4.00
- Campari € 4.00
- Amaretto € 4.00

Alcoholvrij gin 0.0

- Fluère original bleu € 6,50
- Fluère framboos blend € 6,50
Nederland (Glutenvrij)
- Clover 0.0 € 6,50
België klaverbloesem
- Gansloser Black 1905 € 7,50
Duitsland kruidig

Frisdrank in supplement

Sterke dranken

- Bacardi Rum € 6,00
Serum Ron Gorgas
- gran Reserva 40° € 10,00
- Serum Ron de Panama € 11,00
Ancon 10 anos 40°
- Serum Elixir rum zoet 35° € 8,00
- Otis rum € 9,00
- Vodka Ketel 1 € 6,00
Nederland
- Vodka Sash&Fritz € 9,00
Duitsland Top quality
- Calvados du pays D'auge € 7,00
- Cognac Otard grande € 7,00
- Bas Armagnac € 7,00
- J&B € 8,00
- Johnnie Walker € 9,70
black label
- William Lawson € 7,00
- Glenfiddich € 9,70
- Filliers jenever € 4,00
appel, citroen, vanille
- Jonge jenever Ketel 1 € 5,00
- Ketel 1 matuur (gerijpt) € 5,50
- Bols oude jenever € 5,00
- Elixer d'Anvers € 6,00
- Pacific Ricard € 4.00

Goud van eigen grond

- Gouden Carolus Whisky
- Single malt € 9,00

Digestief

- Amaretto di Saronne € 6,00
- Baileys € 6,00
- Cointreau € 6,00
- Grand Marnier € 6,00
- Advocaat € 5,00
- Sambuca € 6,00
- Limoncello € 5,00

Gin & Tonic

• Werf gin “Premium citrus” <i>België</i>	€ 7.00
• Gordon’s dry gin classic 38° <i>London, premium gin</i>	€ 6.50
• Gordon’s Pink 38° <i>London premium rose</i>	€ 6,50
• Tree Corners van Wees 42° <i>Nederland citrus</i>	€ 7,00
• Bombay Sapphire 40° <i>London, toets zacht,kruidig, citrus</i>	€ 7.50
• Biercee Belgium 44° <i>Belgie, toets fruitig, floraal</i>	€ 8.00
• Citadelle reservé 44° <i>Frankrijk, toets bloemig, kaneel</i>	€ 9.00
• Hendrick’s 41,4° <i>Schotland, toets floraal, komkommer, rozen</i>	€ 9.50
• Wild Child 43,5° premium <i>Duitsland Born to be wild</i>	€ 9,00
• Martin Miller 40° <i>UK, fruit, toets bloemen, citrus</i>	€ 10.00
• Sylfius 45° <i>Nederland citrus</i>	€11,00
• Spring gin 43,8° <i>België, dry gin, toets jeneverbes, kruidig</i>	€ 11.00
• Uppercut premium 49,6° <i>Vlaanderen, toets zoethout</i>	€ 11.00
• Botanist 46° <i>Schotland citrus licht zoet</i>	€ 12.00
• Gin Mare 42,7° <i>Spanje, toets kruidig,rozemarijn</i>	€ 12.00
• Tonka 47° <i>Duitsland (Hamburg) floraal</i>	€ 12.00
• Black Gin 45° vintage <i>Duitsland pittig floraal</i>	€ 12,00

Tonic in supplement

Mocktails 0.0

• Gimber citroen bruis	€ 6,00
• Fluère bleu Uzutonic <i>citroen</i>	€ 9,00

Cocktails

• Belsazar rosé & Tonic <i>vol verrassingen minder alc.°</i>	€ 9,00
• Johnnie & Ginger <i>heerlijke gedurfde longdrink van Johnnie Walker black label en frisse ginger ale</i>	€ 9,50
• Pink & Tonic <i>Rose twist met framboos en aardbei</i>	€10,00
• Moscow Mule Ketel1 <i>pittig Ketel1 vodka en gemberbier</i>	€9,00
• Gouden Carolus & Ginger <i>Whisky single malt en limoen ginger ale</i>	€ 12,50
• Red Negroni <i>Stijlvol en complex met Gin, Campari red Vermouth Belsasar</i>	€ 11,00
• Dark ‘N’ Stormy <i>combinatie Serum Elixer en pittig ginger</i>	€11,00

Tonic

• Uzu tonic 200ml	€ 3,00
• Mediterane tonic 200 ml	€ 3,00
• Elderflower tonic 200 ml	€ 3,00
• Fentimans Botanical	€ 3,50
• Schweppes Pink-pepper	€ 3,50
• Raspberry/rhubarb tonic	€ 3,00
• Rose lemonade 125 ml	€ 3,50
• Rose lemonade 275ml	€ 4,20
• Elderflower vlier 275 ml	€ 4,20
• Ginger ale Fevertree 200 ml	€ 3,00
• Ginger beer Fevertree 200 ml	€ 3,00



BRASSERIE

DE WERF

Allergenenkaart



• Croque Monsieur (2 stuks) op bord met garni



• Croque Bolognaise (2 stuks) op bord met garni



• Dagsoep



• Kaaskroketjes (2 stuks) met ketchup en brood



• Garnalenkroketjes (2 stuks) met garnituur en brood



• Spaghetti bolognaise



• Spaghetti Arabiata (ook voor vegetariërs)



• Pasta Alegria gerookte zalm, sjalot, ui, prei, witte wijnsaus



• Panneke spek met eieren (3 stuks) met boerenbrood en boter



• Uitsmijter van het huis



• Vol au vent



• Stoverij met abdijbier



• Ribbetjes met zoetzuur sausje, ananas, paprika en tomaat



- Salade Nicoise klassiek
- Salade Exotic: sla, appel, ananas, gebakken kippenblokjes
- Salade Crotin: sla, witloof, noten, appel, warm geitenkaasje
- Rauwe ham uit de streek met garnituur
- Rundscarpaccio met slaatje, oude kaas
- Gerookte zalm met garnituur
- Trio van garnaal: garnalenkroketje, bisque, whisky room
- Scampi zoals de Chef het graag heeft (6 stuks)
- Varkenshaasje geserveerd met frisse salade
- Kipfilet Archiduc sla en gebakken aardappeltjes
- Steak met saus naar keuze en gemengde sla
- Filet pur met saus naar keuze
- Zalmmoot met Rieslingsaus



EI



VIS



NOTEN



VIS



MELK



NOTEN



MELK



VIS



GLUTEN



MELK



VIS



GLUTEN



MELK



SCHAALDIEREN



GLUTEN



GLUTEN



MELK



GLUTEN



MELK



MOSTERD



GLUTEN



MELK



MOSTERD



MELK

- Scampi zoals de Chef het graag heeft (9 stuks)
- Scampi getomateerde saus met Ricard
- Gamba's (5 stuks) gegaard met paprikaboter
- In verse boter gebakken Noordzeetong
- Vispannetje
- Catch of the day visverrassingspakketje
- Coupe Vanille ijs
- Pannenkoeken



U bent van harte welkom in

BRASSERIE

DE WERF

vanaf 10.00u

Oeverstraat 30
Ingang Nagelheetmakerslaan
9140 Temse
Tel. 03 771 51 12
Fax 03 711 13 12
www.brasserie-dewerf.be

Wij ontvangen u graag op dinsdag, woensdag,
donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.

We sluiten om

- 21.00 uur op dinsdag, woensdag en donderdag
- 22.00 uur op vrijdag en zaterdag
- 17.00 uur op zondag

De keuken sluit een half uur eerder.

Wij zijn gesloten op zondagavond en maandag.

