



---

# HET FOEDERHUIS

---

*at* **R**ODENBACH



# HET FOEDERHUIS

at **RODENBACH**

## Filosofie van Het Foederhuis binnen de muren van brouwerij Rodenbach

Fermentatie en tijd maken Rodenbach heerlijk verfrissend, gebracht met een lach.

Wij spinnen verder aan de rode draad.

Ringen rond de foeders vuurrood als de ogen van een draak,  
eigen gefermenteerde groenten, brengen smaak en complexiteit  
net zoals miljoenen kleine helpertjes ook in het foederbier hun tijd nemen.

Zo brengen we eigenzinnige eigenheid in het glas en op het bord.

We roken charcuterie, maken bouillons van het hout,  
van foeders sommigen eeuwen oud.

Door onze handen passeren lekkere groenten & fruit, samen met onze  
Rodenbachazijn worden zij condimenten zoals pickels, ketchup, chutney,  
en verrijken zo het eetfestijn.

### Het foederhuis

Voel hoe de tijd vertraagt, een uur een dag lijkt te worden.

Sta stil bij de foeders waar machtige eiken verder leven in hun duigen,  
het bier en de omgeving verrijken,

verhalen van eeuwen in het bos en eeuwen in bier !

Hier nemen we tijd, heb je tijd.

**Last call** om 17u30 voor keuken,  
18u voor de buitenbar en 18u30 voor de binnenbar.

Betaling bij voorkeur met Bancontact.

1 tafel = 1 rekening.

Wij doen geen take-away.

 **GUESTWIFI**

Wachtwoord : Alexander



## BIEREN VAN 'T VAT

|                                       |       |        |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Rodenbach Classic                     | 15 cl | € 2.00 |
| Rodenbach Classic                     | 25 cl | € 2.80 |
| Rodenbach Classic                     | 33 cl | € 3.40 |
| Rodenbach Classic                     | 50 cl | € 5.40 |
| Rodenbach Fruitage<br>"Perfect Serve" | 25 cl | € 3.50 |
| Rodenbach Grand Cru                   | 15 cl | € 2.50 |
| Rodenbach Grand Cru                   | 33 cl | € 4.50 |
| Rodenbach Alexander                   | 15 cl | € 2.50 |
| Rodenbach Alexander                   | 33 cl | € 4.50 |
| Rodenbach Vintage                     | 15 cl | € 3.50 |
| Rodenbach Vintage                     | 33 cl | € 5.00 |
| Estaminet Pils                        | 25 cl | € 2.90 |
| Estaminet Pils                        | 33 cl | € 3.50 |

## RODENBACH FLESSEN 75 CL

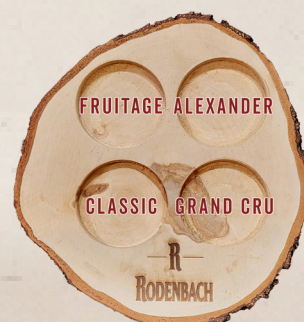
|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| Rodenbach Alexander                          | € 12.00 |
| Rodenbach Grand Cru                          | € 12.00 |
| Rodenbach Vintage<br>Millésime 2021          | € 17.00 |
| Rodenbach Evolved<br>Limited special edition | € 19.00 |

## BIEREN 0.0%

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Rodenbach Fruitage 0.0% 25 cl<br>"Perfect Serve" | € 3.50 |
| Estaminet 0.0 % Pils 25 cl                       | € 2.80 |

## BEER-DISCOVERY + BITE € 10.00

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Rodenbach Classic   | 15 cl |
| Rodenbach Fruitage  | 15 cl |
| Rodenbach Alexander | 15 cl |
| Rodenbach Grand Cru | 15 cl |



## BIERBESCHRIJVING

### RODENBACH CLASSIC - 5.2 VOL % ALC

Vlaams Roodbruin - verfrissend - fruitig en zachtzuur - gedeeltelijk gerijpt op eiken foeders

### RODENBACH GRAND CRU - 6 VOL % ALC

Vlaams Roodbruin - zachtzuur - lange afdronk - complex fruitig - gerijpt op eiken foeders

### RODENBACH VINTAGE LIMITED EDITION - 7 VOL % ALC

Vlaams Roodbruin - millésime - complex zacht - zuur - fris fruitige afdronk - 2 jaar gerijpt op 1 eiken foeder

### RODENBACH FRUITAGE - 3,9 VOL % ALC

Fruitbier - verfrissend - fruitig - op basis van 9% rood fruit - gedeeltelijk gerijpt op eiken foeders

### RODENBACH ALEXANDER - 5.6 VOL % ALC

Rodenbach Grand Cru gemacereerd met krieken - delicaat zacht - zuur - complexe afdronk

### ESTAMINET REFINED LAGER - 5.2 VOL % ALC

Refined Lager - floraal - licht kruidig - zacht bittere hoptoets

### ESTAMINET REFINED LAGER 0.0 VOL % ALC

Alcoholvrije pils - verfrissend - vol van smaak - fijne bitterheid



## WATER

|                     |       |        |
|---------------------|-------|--------|
| Chaudfontaine plat  | 25 cl | € 2.90 |
| Chaudfontaine bruis | 25 cl | € 2.90 |
| Chaudfontaine plat  | 1/2 l | € 5.50 |
| Chaudfontaine bruis | 1/2 l | € 5.50 |

## FRISDRANKEN

|                          |         |        |
|--------------------------|---------|--------|
| Coca-Cola                | 20 cl   | € 3.00 |
| Coca-Cola Zero           | 20 cl   | € 3.00 |
| Fanta Orange             | 20 cl   | € 3.00 |
| Sprite                   | 20 cl   | € 3.00 |
| Minute Maid Orange       | 20 cl   | € 3.00 |
| Minute Maid Multivitamin | 20 cl   | € 3.50 |
| Appletiser               | 27.5 cl | € 5.00 |
| Royal Bliss Tonic        | 20 cl   | € 3.50 |
| Lipton Ice Tea Regular   | 25 cl   | € 3.50 |
| Lipton Ice Tea Peach     | 25 cl   | € 3.50 |
| Lipton Ice Tea Green     | 25 cl   | € 3.50 |
| Lipton Ice Tea Zero      | 25 cl   | € 3.50 |
| Tönissteiner Orange Fit  | 25 cl   | € 3.50 |
| Tönissteiner Zitrone Fit | 25 cl   | € 3.50 |
| Cecemel                  | 25 cl   | € 3.50 |
| Fristi                   | 25 cl   | € 3.50 |

## WARME DRANKEN



**DONKO'S**  
AMBACHTELJKE KOFFIEBRANDER

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Espresso                                             | € 3.00 |
| Dubbele Espresso                                     | € 3.50 |
| Espresso Lungo                                       | € 3.00 |
| Deca   Cafeïnevrij                                   | € 3.00 |
| Italiaanse Cappuccino                                | € 3.80 |
| 1/3 espresso - 1/3 opgestoomde melk - 1/3 melkschuim |        |
| Weense Cappuccino                                    | € 3.80 |
| Klassieke koffie met slagroom                        |        |
| Café Latte                                           | € 4.20 |
| 1/2 koffie - 1/2 melk                                |        |
| Flavoured Latte                                      | € 4.80 |
| Latte met een smaakje (met Routin 1883 siroop)       |        |
| Chocolate   Caramel   Vanille   Hazelnoot            |        |
| Amaretto   Speculoos                                 |        |
| Warme Chocolademelk                                  | € 4.20 |
| Warme Chocolademelk met slagroom                     | € 4.80 |

Al onze koffiebereidingen zijn ook  
cafeïnevrij verkrijgbaar.

## UKIO - THEE

**UKIO**  
my cup of tea

### UKIO ENGLISH BREAKFAST € 4.80

Deze hoogwaardige blend van zwarte thee is afkomstig uit Sri Lanka. Voor een echte English tea experience wordt de thee geserveerd met melk of een schijfje citroen en suiker.

### UKIO GREEN SENCHA € 4.80

Sencha is een populaire groene thee van gestoomde theebladeren die in de lengte worden gerold. Zonder toegevoegde aroma's

### UKIO CITRUS € 4.80

Deze blend is een melange van citroen, sinaasappel en appel, fris van smaak. Deze vruchten infusie bevat geen cafeïne.

### UKIO COCKTAIL MAISON € 4.80

Onze cocktail maison is een vruchteninfusie van rode vruchten, puur en eerlijk. Door de toevoeging van hibiscus krijgt de thee een frisse toon.

### UKIO CHAMOMILE € 4.80

De thee wordt getypeerd door zijn zachte smaak en helende werking. Onze kamillethee is 100% zuiver en natuurlijk.

### UKIO MINT € 4.80

Onze mint tea of muntthee bestaat voor 100% uit pepermuntblaadjes.

### UKIO ROSEHIP € 4.80

Rozenbottelthee of rosehip is thee gemaakt van de vrucht van de rozenplant. Deze thee zit vol met antioxidanten zoals vitamine C en E. De hibiscus zorgt voor een frisse toets.

### UKIO GINGER € 4.80

Door de frisse opwekkende smaak van appel en citroenmelisse samen met grote stukken pure gember zorgt deze blend voor de perfecte smaakcombinatie.

## APERITIEVEN

Picon Grand Cru € 8.00

*Met crème de cassis en Rodenbach Grand Cru.*

Picon van het huis € 9.00

*Met huisgemaakte vermouth & Rodenbach Vintage.*

Shrubs "Regina Wauters" € 7.00

*Alcoholvrije apero op basis van Rodenbachazijn, cassis & zwarte thee.*

Picon vin blanc € 8.00

## CAVA



Valhondo Brut € 7.00 € 39.00

*Lichte aroma's van citrus, hoofdzakelijk citroen en limoen, aangevuld met vers gebakken broodtoetsen. Knisperende afdronk met een fijne pareling.*

## WITTE WIJN



Moulin des vignes € 5.00 € 23.00

**Chardonnay**

*Expressieve aroma's met acaibloesems, verse boter, ananas en exotisch fruit, weelderig en aangename citrus toets.*

## ROSÉ WIJN



Chapelle du Bois Rosé € 5.00 € 23.00

*In de neus vindt men fruitige aroma's van aardbeien terug. Fris en soepel in de mond met een mooie fruitige afdronk*

## RODE WIJN



Prestige de Laborie € 6.00 € 28.00

*Donkerrode wijn met een prachtig boeket van rode vruchten verweven met kruidentoetsen. In de mond een zacht pallet met een ondertoon van rijp fruit en een mooie afdronk.*

# GERECHTEN

*Alle bereidingen van onze gerechten zijn in eigen huis vervaardigd met verse ingrediënten volgens traditionele ambacht van onze koks.*

## BEER BITES

In Rodenbach azijn gepekelde groentjes € 3.00

Rodenbach kaas € 7.00

Rodenbach Alexander paté € 7.00

Ongepelde Noordzeegarnalen € 9.00

**Biertip Rodenbach Classic**

## TO SHARE

**Pedro Rodenbach- pallet (koud)**

Klein 2 - 4 pers € 16.00

Groot 5 - 8 pers € 42.00

*Charcuterie gemaakt van het Menapii oervarken | Rodenbach kaas | vis | ongepelde Noordzeegarnalen | In Rodenbach azijn gepekelde groentjes | ..*

**Ferdinand Rodenbach- pallet (mix koud & warm)**

Klein 2 - 4 pers € 16.00

Groot 8 - 12 pers € 55.00

*Charcuterie | Rodenbach kaas | vis | ongepelde Noordzeegarnalen | In Rodenbach azijn gepekelde groentjes | warme bites | ...*

## SNACKS

Rodenbach soep met kaasbroodje € 7.00

*Rundsbouillon op basis van Rodenbach met ajuin*

Soep van het moment € 7.00

Boterham met kaas € 12.00

*Verse groentjes | Rodenbach mosterd en chutney*

**Biertip : Rodenbach Classic**

Boterham met charcuterie "Menapii" € 12.00

*Verse groentjes | Rodenbach-mosterd of Rodenbach-Pickels*

**Biertip : Rodenbach Grand Cru**

Rodenbach bierwafel € 14.00

*Hartig belegd: keuze uit vlees, vis, kaas of seizoensgroentjes*

**Biertip : Rodenbach Grand Cru**

Haute Dog! € 14.00

*Brioche broodje | op foederhout gerookte saucijs | groenten zoetzuur | funky saus*

**Biertip : Rodenbach Classic**

# VOORGERECHTEN

|                                                                                                                                                                        |               |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| <b>Garnalenkroket</b><br><i>De “kaviaar van de Noordzee” verfijnd met vermouth van Vlaamse veldkruiden   seizoen garnituur</i><br><b>Biertip : Rodenbach Grand Cru</b> | <b>1 stuk</b> | € 9.00 |
| <b>Karnemelk stampers met Rodenbachkaas</b><br><b>Biertip : Rodenbach Classic</b>                                                                                      |               | € 9.00 |

# HOOFDGERECHTEN

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Seizoenssalade</b><br><i>Vers   op basis van het dagaanbod geef je uw wensen mee</i><br><i>(vis / vlees / veggie / mix)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Klein</b><br><b>Groot</b>     | € 19.00<br>€ 25.00 |
| <b>Stoofvlees op z’n vlaams</b><br><i>Piëmontees rundsvlees &amp; bereid met Rodenbach Grand Cru en geserveerd met frietjes.</i><br><i>De rijke umami smaken in deze stoofpot verlangen naar een verfrissende drink tussendoor,</i><br><i>om het smaakpallet even weer ontvankelijk te maken, zodat het genieten wordt tot de laatste hap.</i><br><b>Biertip: Rodenbach Grand Cru   Rodenbach Classic</b> | <b>Klein</b><br><b>Groot</b>     | € 19.00<br>€ 25.00 |
| <b>Vegan stoverij met Rodenbach</b><br><i>Bereid met Rodenbach Grand Cru en geserveerd met frietjes.</i><br><i>De rijke umami smaken in deze stoofpot verlangen naar een verfrissende drink tussendoor,</i><br><i>om het smaakpallet even weer ontvankelijk te maken, zodat het genieten wordt tot de laatste hap.</i><br><b>Biertip: Rodenbach Grand Cru   Rodenbach Classic</b>                         | <b>Klein</b><br><b>Groot</b>     | € 19.00<br>€ 25.00 |
| <b>Coq au Vin de Céréale</b><br><i>Gallux kip bereid in Rodenbach Vintage   zilveruitjes en parijse champignons</i><br><i>  geserveerd met krieltjes</i><br><b>Biertip: Rodenbach Vintage</b>                                                                                                                                                                                                             | <b>Klein</b><br><b>Groot</b>     | € 19.00<br>€ 25.00 |
| <b>Garnalenkroket</b><br><i>De “kaviaar van de Noordzee”   seizoen garnituur</i><br><b>Biertip: Rodenbach Grand Cru</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2 stuks</b><br><b>3 stuks</b> | € 21.00<br>€ 29.00 |
| <b>Portie verse friet &amp; mayonaise</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  | € 4.00             |
| <b>Krieltjes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                  | € 4.00             |



## KINDERGERECHTEN

---

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Frikandellen             | € 11.00 |
| Balletjes in tomatensaus | € 11.00 |
| Fishsticks               | € 11.00 |

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frietjes & seizoensgroentjes.*

## DESSERT

---

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Sorbet bereid met Rodenbach Alexander | € 7.00 |
| Taart                                 | € 7.00 |

**Last call** om 17u30 voor keuken,  
18u voor de buitenbar en 18u30 voor de binnenbar.