

Bieren in 't flesje (33cl)

Cuvée Clarisse Whisky Infused 10,2% - 6,50
Gouden Carolus Tripel 9% - 5,00
Cornet Oaked 8,5% - 4,90
Martha Sexy Blond 8% - 4,90
Martha Guilty rouge 8% - 4,90
Westmalle tripel 9,5% - 5,00
Orval 6,2% - 4,90
Omer 8% - 4,80
Duvel 8,5% - 4,90
Duvel 666 6,66% - 4,60
Wilderer Goud 6,2% - 4,60
Vedett Blond 5,2% - 4,50
Tongerlo Blond 6% - 4,40
Tongerlo Bruin 6,5% - 4,40
Lindemans Kriek 3,5%, 25cl - 3,90
Jupiler 5,2%, 25cl - 3,00

Cornet 0,3% 33cl - 4,90
Leffe bruin 0,0% 33cl - 4,80
Leffe blond 0,0% 33cl - 4,80
Liefmans 0,0%, 25cl - 4,00
Jupiler 0,0%, 25cl - 3,00

Voor de dorst

Plat - bruisend water Chaudfontaine - 2,90
Plat - bruisend water Chaudfontaine 0,5L - 5,60
Homemade lemonade - 5,20
peach - elderflower - violet - strawberry
Coca Cola - 3,00
Coca Cola Zero - 3,00
Fanta - 3,00
Sprite - 3,00
Fuze tea: - 3,20
sparkling - black tea peach hibiscus - green tea mango chamomile
Minute Maid: - 3,20
pompelmoes - sinaasappel - appel
Tönissteiner: - 3,40
pink fit - citron
Tönissteiner: - 3,50
vruchtenkorf
Royal Bliss Tonic - 3,20
Fever Tree: - 4,00
raspberry rhubarb - ginger beer
Pomton (tonic - pompelmoes) - 6,00
Twist & Drink: - 3,00
aardbei - appel - bosvruchten - framboos
Caprisun - 2,70
Cecemel - 3,40
Fristi - 3,40

Bieren van de tap (33cl)

De Kom blond 6% - 4,80
Fourchette 7,5% - 5,60
Karmeliet 8,4% - 5,40
Tripel D'Anvers 8%, 25cl - 4,60

Mocktails

GimberMargherita - 8,40
Gimber, citroen/kruiden, vitaminen & zusto
Ene van "De Kom" zonder alcohol - 8,40
Orange spritz, lemon & bruiswater
Kommi mocktail - 7,50
Sinaasappelsap, passievruchtsap, grenadine, perzik siroop & bruiswater
Virgin Mojito - 8,00
Limoen, munt, rietsuiker & bruiswater
Fruit Punch - 7,50
Sinaasappelsap, ananas, veenbes, passievrucht & grenadine



Kindercocktails

Vampiro met draculatanden - 7,00
Violet, grenadine, cranberry & ananas
Tropical met dierensnoepjes - 7,00
Cranberry, ananas & grenadine

Cocktails

Gewoon goe "De Kom" - 12,00
Sinaas, passievrucht, veenbes, grenadine, vodka, bruine & witte rum
Mojito - 11,00
Rum, limoen, munt & rietsuiker
Thank god it's friday - 11,00
Gin, tequila, vodka, passievrucht, appelsien, limoen & grenadine
Dark N Stormy - 11,00
Rum, limoen & ginger beer
Lazy Red Cheeks - 11,00
Vodka, limoen, framboos, violet & rietsuiker
Apérol Spritz - 9,50
Apérol, bubbels & bruiswater
Hugo - 9,00
Vlierbloesemsiroop, bubbels & bruiswater
*Gin Tonic (Homemade distilled gins) - 12,90
PruvGin (Mediterraans, kruidig) + Fever tree mediterranean
(met oa. koriander, citrus, sinaasappel, bergamot, gember)
PinkGin (zoet, aardbei en framboos) + Fever tree
raspberry & rhubarb
Bubbels
Cava Mas Tauler Brut, Penedes, Spanje:
glas / fles - 6,50 / 29,00



Chef's TOPPERS

HOOFDGERECHTEN

Traaggegaarde varkenswangen - 29,50
Puree van butternut, jus rode wijn,
spek en duo van champignons
Mexican sharing plate (2 pers.) - 22,50 per persoon
Taco, chili con carne, wrap

DESSERT

Homemade Tarte Tatin 'Granny Smith'
met bolletje roomijs naar keuze - 10,50

DRANKEN

Moscow Mule - 10,90
Wodka, limoen en gemberbier
40 Aglianico IGT Puglia
per glas/per fles - 6,00/29,00
Rode wijn met aroma's van blauwe en zwarte bessen omgeven van
zijdezachte tannines,
uitstekend bij de varkenwangen



Nacho's 2p of 4p - 9,50 / 11,50 of 16,00 / 18,00
 met pittige tomatensalsa of romige kaassaus / beide sauzen
 Tapasbordje "De Kom" 2 pers of 4 pers - 18,00 / 35,00
 met chicken nuggets, kibbeling, albondigas, kaasdipje, hummus, olijven en nacho's

Taco's pulled chicken, gegratineerd/niet gegratineerd- 25,00
 met pico de gallo, cheddar en guacamole
 Huisbereide vol-au-vent met handgerolde balletjes - 21,00
 KOMburger - 24,00
 met spek, ajuin met balsamico en licht pikant sausje (cheddar kaas + 1,50)
 Veggieburger - 24,00
 met witte koolsla, rode ui (met cheddar kaas + 1,50)

Moelleux van chocolade met sorbet van frambozen - 12,00
 Churro's met bloedsuiker, nutella, karamel of chocoladesaus - 9,00

Voor de kleinste en allerkleinste

Huisbereide chicken nuggets - 12,00
 Huisbereide vol-au-vent met handgerolde balletjes - 12,50
 Spaghetti bolognese - 9,50
 Pasta carbonara - 12,00
 Balletjes in tomatensaus - 12,00
 KOMmiburger met tomaat en rucola - 13,50
 Crispy chickenburger met tomaat en rucola - 12,50
 Huisbereid stoofvlees - 12,50
 Steak Belgisch wit-blauw van slagerij Persoons Wezemaal (120 gr) - 16,00
 Met peperroom, champignonroom, vleesjus, kruidenboter, verse bearnaise + 1,50
 Gepaneerde pladijsfilet met verse tartaar - 16,00
 V KOMmi pizza margherita - 10,50
 Kindercroque met mayonaise en ketchup - 5,50
 Appelmoes - 3,00
 Kids frietjes, kroketjes of puree - 4,00
 Verse groentepap met biologische groenten (240 gr) - 5,00
 Al onze gerechten zijn te verkrijgen met :
 Kids slaatje / kommetje komkommers of kerstomaatjes - + 1,50

Voor de kleine honger

V Pinsa met peterselieolie, sla, olijven, duo van champignons - 22,00
 Spaghetti bolognese - 17,00
 Pasta carbonara - 21,50
 Ceasar salade met kipfilet "La Belle Flamande" - 21,00
 Salade geitenkaas met maple sirop (spek) en appeltjes - 22,00
 V Pizza margherita - 13,50
 Pizza serrano met parmezaan en rucola - 16,50
 Pizza pepperoni - 16,00
 Pizza Mexicaan met pittig gehakt, jalapeño en rode ajuin - 17,00
 V Pizza funghi met peterselie en look - 19,00
 Croque Monsieur - 15,00
 Croque Madame - 17,00
 V Croque Caprese met tomaat, mozzarella en pesto - 17,50
 Tomatensoep/dagsoep met/zonder brood - 6,50
 Met balletjes + 1,00

Om te beginnen

Huisbereide chicken nuggets met looksaus - 12,00
 Portie warm gemengd - 18,00
 kibbeling, albondigas en chicken nuggets met bijbehorende sauzen
 Albondigas (kruidige gehaktballetjes) met pittige tomatensaus - 13,00
 Groententempura met vegan dipsaus - 10,00
 Bruschetta met tomaat, look en basilicum (3st) - 7,50
 Bruschetta met tomaat en mozzarella (3st) - 8,00
 Kaasdip van Brie met brood - 7,50
 Hummus met pitabrood - 6,50
 Portie huisgemarineerde olijven - 5,00
 Kibbeling met verse tartaar - 12,50

Voor de grote honger

Steak Belgisch wit-blauw, slagerij Persoons Wezemaal (250 gr) - 27,00
 Met peperroom, champignonroom, vleesjus, kruidenboter, verse bearnaise + 2,50
 Entrecôte (300gr) "Grass fed" Uruguay - 32,00
 Met peperroom, champignonroom, vleesjus, kruidenboter, verse bearnaise + 2,50
 Taco's pulled chicken met pico de gallo, cheddar en guacamole - 25,00
 Gegratineerd of niet gegratineerd - met koriander
 Huisbereide vol-au-vent met handgerolde balletjes - 21,00
 Huisbereid stoofvlees gegaard in Tongerlo bruin - 21,00
 Gelakt, traag gegaard "Iberico" spare-ribs met looksaus (groot) - 27,00
 Gelakt, traag gegaard "Iberico" spare-ribs met looksaus (klein) - 21,50
 Chicken burger met tomaat, ajuin, rucola en licht pikant sausje - 23,50
 Tataki van Belgisch witblauw, asian wok, sesam - 26,00
 Asian veggie wok, Tzay, sesam - 23,50
 Chili con carne met rijst en zure room - 19,50
 V Chili sin carne met rijst en zure room - 19,50
 Huisbereide chickennuggets met looksaus - 24,00
 Wrap pulled pork met looksaus - 23,00
 Balletjes in tomatensaus - 15,50

Scampi's "De Kom" met rode curry - 25,50
 Gepaneerde pladijsfilet met versgemaakte tartaar - 21,50



Koffie* - 3,00
 Espresso - 2,90
 Cappuccino* met melkschuim - 3,80
 Cremaccino* met slagroom - 3,90
 Latte machiatto* - 4,00
 Latte De Kom* - 4,90
 Speculaascrumble, chocoladeschilfers en chocoladesiroop
 Warme chocomelk van Cécémel - 3,50
 met slagroom + 1,00
 Supplement smaakjes
 karamel, hazelnoot, vanille of speculoos - 0,50
 Iced Coffee - 5,80
 100% arabica, BIO, crushed ijs, Alpro Havermelk
 Spiced chai latte - 5,00
 Verse muntthee - 4,20
 Thee - 2,90
 zwarte thee, pepermunt, rode bessen, gember, kamille,
 citroen, apfelstrudel

*Deca mogelijk



Wit
 Le Breuvage Viognier 2022, Frankrijk - 25,00
 Cantina Mabis Eghemon Passimientto Bianco 2022, Italië - 29,00
 Az. Vinicola de Puppi Pinot Grigio 2022, Italië - 36,00
 La Croix Grimault Pouilly Fumé 2022, Frankrijk - 39,00

Rood
 Lalande Pomerol Château des Moines 2020, Frankrijk - 39,00
 Bodegas Ontañón Crianza 2020, Spanje - 26,00
 Cantina Mabis Eghemon Passimientto 2021, Italië - 29,00
 Tonesi Le Benducce Sangiovese di Montalcino 2022, Italië - 37,00

Onze wijnkeuze per glas / per 0,5L - 5,00 / 16,00:
 Chenin blanc (wit)
 Cabernet Sauvignon (rood)
 Cinsault & Pinotage (rosé)

Graag nog iets zoet?

Moelleux van chocolade met sorbet van frambozen - 12,00
 Homemade Tarte Tatin "Granny Smith" met bol ijs naar keuze* - 10,50
 Churro's met bloedsuiker, nutella, karamel of chocoladesaus - 9,00
 Café glacé met witte chocoladeroomijs - 9,00
 supplement Baileys (+ 2,50)
 Roomijs met 2 of 3 bollen:
 Coupe Vanille - 7,00 / 9,00
 Dame Blanche - 8,00 / 10,00
 Coupe Brésilienne - 8,00 / 10,00
 Coupe Advocaat - 9,00 / 11,00

Kinderijsje met 1 of 2 bollen ijs naar keuze* - 4,00 / 6,00

Supplement slagroom - 1,50

*Vanille-, aardbei- of chocolade-ijs

Na de middag (14u00 - 16u30)

Pannenkoeken Mikado (2 stuks) - 8,00
 Pannenkoeken (2 stuks) / Kinderpannenkoek (1 stuk) - 6,00 / 4,00
 met kinnekes suiker, kandjijsuiker, bloedsuiker, Luikse siroop,
 kandjijsiroop of huisgemaakte confituur
 Wafel met bloedsuiker - 6,00
 slagroom, vanilleijs, chocoladesaus + 1,50 per supplement

Verse fruitpap (240 gr) - 5,00

Digestieven

Cognac Courvoisier VSOP 40% - 10,50
 Whisky Wild Weasel finest blend 40% - 9,00
 Amaretto - 7,00
 Limoncello - 7,00
 Baileys - 7,00
 Licor 43 - 7,00
 Cointreau - 7,00
 Omerta rum - 7,00
 Vragen i.v.m. allergenen of intolerantie? Raadpleeg onze medewerkers. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen. Vanaf 10 personen vragen wij de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten. Voor mayonaise of ketchup vragen wij 1,00 euro. Onze keuken sluit om 20u00.