



Wist je dat?!

Dierenwelzijn en lokale handelaars ons nauw aan het hart liggen?! Hierdoor proberen we al onze dierlijke producten aan te kopen via lokale boeren en handelaars.

Hoewe De Ploeg zorgt voor lekkere verse melk bij de koffie en in desserts. Ook voorzien zij ons van lekkere hoeve kaas tijdens het ontbijt en in onze verse kaaskroketten.

Slagerij Donckers zorgt voor ons lekker varkensvlees. Ze hebben hun eigen varkenslabel 't Spetsersvarken ontwikkeld. Eigen varkens die leven op het ritme van de natuur. Hierdoor leiden ze een stress vrij leven met aanzienlijk minder ziektes.

Zorgboerderij De Lommerte voorziet ons van rundsvlees naar aanbod. Ook zorgen zij voor onze heerlijke weide-eitjes in jullie ontbijt, lunch en gebak. Ze werken met een kippenmobiel, hierdoor kunnen de kippen elke dag hun veren strekken en naar hartenlust scharrelen.

Strackxhoeve, een regeneratieve gemeenschapsboerderij, werkt aan een toekomstbestendig landbouwmodel. Waar het mogelijk is proberen wij te werken met hun groentjes en eetbare bloemetjes.

Domein Hoenshof – Borgloon zorgt voor onze lekker wijntjes.

Prof. Dr. Ghislain Houben startte zijn wijnverhaal in het gehucht Hoenshoven te Borgloon. Wijnbouw is Ghislains passie. In 2002 plantte hij zijn eerste wijnranken op gronden die in de familie zijn sinds 1907. Ook zijn zoon Jeroen, die opgroeide tussen de wijnvaten, is gebeten door de wijnmicrobe

Milk & More zorgt voor onze lekkere yoghurt tijdens het ontbijt. De melk van Jersey's is net iets anders dan gewone melk: Van nature geven de Jersey's iets minder melk, maar bevat deze meer waardevolle ingrediënten (proteïne, vitamines, vet, eiwit en calcium). Het zijn deze eigenschappen die hun melk zo lekker en smaakvol maakt.

Verder werken wij ook samen met **De Zuivelarij, slagerij Koppen, De Beeltjes, Den Boogerd, Blend up** ... Stilletjes aan proberen we dit nog uit te breiden zodat wij trots kunnen zijn op elk product dat we jullie serveren.

ONTBIJT

"van 8h30 tot 10h"

"Wist je dat we ons brood en patisserie zelf bakken?!"

Dit met 100% zuivere bloem en een goede snuif liefde."

Kleine ontbijtjes

**enkel te bestellen tijdens onze wekdagen*

**Als u een reservatie maakt reserveert u automatisch voor het all- in ontbijt. Wenst u toch graag een klein ontbijtje, dien je dit te melden bij de reservatie.*

Verse fruitsalade met yoghurt, homemade granola & honing	€ 13,00
Weide-eitje met vers brood	€ 9,00
<i>"zacht gekookt, hard gekookt, spiegelei of omelet"</i>	
+ spek	€ 4,00
Fantasie omelet	€ 13,00
<i>"omeletje met kaas, groentjes & verse kruiden."</i>	

All-in ontbijtjes

**Vanaf 2 personen*

**Op reservatie*

Verwenontbijt Kasteel KaNeel	€ 30,00
<i>"1 warme drank, verse appelsap, zelfgebakken brood, divers broodbeleg weide eitje, homemade choco, yoghurt met fruit, homemade granola en een huisbereid gebakje."</i>	
+ Spek van het Spetservarken (vrije uitloop)	€ 1,50
Luxe verwenontbijt Kasteel KaNeel	€ 35,00
<i>"1 glaasje lokale kombucha of Belgische schuimwijn of mocktail passievrucht, hapje, 1 warme drank, verse appelsap, zelfgebakken brood, divers broodbeleg, weide eitje, homemade choco, yoghurt met fruit, homemade granola en een huisbereid gebakje."</i>	
+ Spek van het Spetservarken (vrije uitloop)	€ 1,50
Kinderontbijtje	
Hierbij serveren wij hetzelfde assortiment als ons verwen ontbijt maar in kleinere porties.	3 – 6 jaar € 14,00 6 – 12 jaar € 18,00

Extraatjes

Fris slaatje met vergeten groentjes	€ 3,00
Aanpassingen intoleranties	€ 3,50
<i>"Glutenvrije of lactose vrij brood / lactose vrije yoghurt..."</i>	
<i>"Graag op voorhand vermelden bij reservatie"</i>	

SUGGESTIES

Goede starter

Aperitief van het kasteel € 12,00
"Aperol met een toets van cranberry, kaneel en steranijs"

Homemade gin & tonic € 14,00
"gin geïnfuseerd met smaak naar het moment"

Mocktail € 10,00
"passievrucht & gember"

Appel - munt apero kombucha Selia en Scob € 8,00
"Alcoholarme apero op basis van gefermenteerde thee"

Dorstlessers

Kombucha van Selia en Scob € 6,00
"Alcoholarme drank op basis van gefermenteerde thee."

Matcha tonic € 5,90
"met vlierbloesem"

Winterse limonade € 4,90
"limonade op basis van peer, gember en vanille"

Homemade mandarijn dragon limonade € 4,90
"Frisse winterse smaken in een glaasje"

Om op te warmen

Saffraanmelkje € 4,90
"warme verse melk met homemade saffraan siroop"

Lunch

Quinoa salade met geroosterde broccoli, gepekeld biet, shittake en berloumi € 21,00

LUNCH

"van 11h30 tot 16h"



√ = veggie



Vegan ? Vraag naar mogelijke aanpassingen



Met meer dan 6 personen? Beperk je keuze tot +/- 4 verschillende gerechtjes

√Dagsoep met vers brood	€ 8,50
√Salade met vergeten groentjes, verse (rauwmelkse) geitenkaas van Polle, noten & verse vijgen	€ 23,50
+ gerookt spek van het Spetservarken	€ 3,50
Salade met vergeten groentjes, kip & avocado	€ 23,50
√Salade met vergeten groentjes, hummus, avocado & berloumi	€ 23,50
√Huisbereide kaaskroketjes van Paternoster & Flierefluiters kaas met een slaatje van vergeten groentjes	€ 20,00
√Quiche van de dag met slaatje van vergeten groentjes	€ 17,00
Wrap met kip, avocado & vergeten groentjes	€ 19,00
√Wrap met brie, noten, vijgen & vergeten groentjes	€ 18,00
√Wrap met hummus, noten avocado, vijgen & vergeten groentjes	€ 18,00
Toast zalm, avocado & gepocheerd weide eitje	€ 19,50
√Toast met hummus van rode biet,verse geitenkaas(rauwmelkse) van polle,vijgen & noten	€ 18,50
+ gerookt spek van het spetservarken	€ 3,00
Hamburger met 100% biologisch rundsvlees van De Lommerte met vergeten groentjes	€ 19,00
<i>"Wij bakken de rundsburger saignant. Wenst u een andere bakwijze? Laat het ons weten."</i>	
√Hamburger met gegrilde berloumi, hummus & vergeten Groentjes	€ 19,00

Extraatje

√ Pannetje met gebakken aardappeltjes, rozemarijn en look (Vegan) € 9,00
" +/- voor 2p."

VOOR DE KLEINE PRINSJES EN PRINSESJES

Zacht gekookt weide eitje met soldaatjes	€ 5,50
Boke met ham & kaas onder de grill	€ 7,50
Wrizza " <i>wrap met pizzabeleg</i> "	€ 8,50
Kinder kaaskroketje met klein slaatje	€ 13,00

BORRELHAP

Verkrijgbaar tot 16u

Lauwwarme nacho's met avocado & kruidenkaas	€ 16,00
Borrelplank	€ 26,00
<i>" plank met kazen en charcuterie van eigen bodem met vers gebakken vijgenbrood</i>	
Portie huisbereide kaaskroketjes (4stuks)	€ 16,00

Verkrijgbaar tot 17u

Plankje met hoevekaasjes	€ 13,00
Plankje grillworst van Beenhouwerij Koppen	€ 10,00

HIGH TEA

U kan dagelijks komen genieten van een high tea. Reserveren kan tussen 14h30 en 15h. Dit dien je op voorhand te reserveren. Voor extra info verwijzen u graag door naar onze website. € 38,00/pp.

ZOETIGHEDEN

GEBAK

Vraag naar ons gebak van de dag

IJSJES

Affogato

“ bolletje vanille ijs met espresso en gekarameliseerde nootjes”

Een bolletje

€ 2,00 / bol

- vanille ijs
- kaneel ijs

Coupes

Coupe Kasteel KaNeel	€ 11,50
<i>“kaneel en vanille ijs, hazelnootsaus & kaneelsuiker</i>	
Dame blanche	€ 11,50
<i>“vanille ijs met huisbereide warme chocolade saus”</i>	
Kindercoupe	€ 8,00
<i>“ vanille ijs, discobolletjes, smarties”</i>	
Slagroom	€ 1,20

Wist je dat?

Wij werken met ambachtelijk schepijs van 'De Beeltjes' uit Westerlo. Marc heeft voor ons speciaal kaneel ijs ontworpen, deze is dus nergens anders te krijgen!

OM OP TE WARMEN

Melk

"Wist je dat wij werken met verse melk van Hoeve de Ploeg. Deze melk maakt onze drankjes extra smaakvol en heel lokaal!"

Koude melk € 3,00

Warme melk € 3.20

CHOCOMELK

Chocomelk warm € 4,80
"keuze uit puur, melk of mengeling melk/puur"

Chocolademelk koud € 3.80

KOFFIE

"Wist je dat onze koffie nog op geen 3 km van hier wordt gebrand ?Een kempisch kopje troost gemengd en gebrand op ambachtelijke wijze bij Mokapi Veerle"

Koffie Lungo "*café cubano*" € 3,00

Espresso "*daterra sunrise, zongedroogd!*" € 3,00

Doppio "*dubbele espresso*" € 3,50

Deca koffie € 3,10

Café americano groot "*dubbele espresso aangelengd met water*" € 3,90

Café con pana "*koffie met geslagen room, een Belgische cappuccino*" € 3,90

CAPPUCCINO

Klassieke cappuccino € 3,80
"Shot espresso met een beetje gestoomde melk"

Flat white € 4,50
"dubbele espresso met een beetje gestoomde melk"

Red velvet cappuccino € 4,50
"Een roze cappuccino door toevoeging van rode biet, bevat een lichte smaak van biet"

KaNeeltjes favoriet cappuccino € 4,50
"met huisgemaakte suiker-kruiden mengeling"

Cappuccino brûlée € 4,00
"cappuccino met een krokant korstje"

LATTE

Latte € 4,20
"Shot espresso met veel gestoomde melk"

KaNeeltjes favoriet latte € 4,80
"met huisgemaakte suiker-kruiden mengeling"

Latte brûlée € 4,40
Latte met een krokant korstje

IJSKOFFIE

Ijskoffie *"koude latte macchiato met een toets van vanille"* € 5,00

Ijskoffie met roomijs € 6,20

EXTRAATJES

Wil je een koffie met een smaakje ? Dat kan ! Keuze uit : chocolade, karamel, hazelnoot, vanille, honing, Speculaas of saffraansiroop van onze lokale saffraanboer	€ 0.60
Plantaardige melk " kokos of haver "	€ 0,80
Extra shot espresso	€ 0.70
Geslagen room	€ 1,20

CHAI YOUR DAY

"Wist je dat wij onze chai siroop volledig zelf maken? We doen er 2 dagen over voor deze volledig klaar is. Een lekker smaakvol siroopje gemaakt met veel aandacht en liefde. Al onze chai latte bereidingen worden gemaakt met havermelk"

Chai latte	€ 5,50
Dirty chai latte "met shot espresso"	€ 5,70
Iced chai latte	€ 5,60
Dirty iced chai latte	€ 5,80
Appel Chai koud "vers appelsap met onze huisbereide chai siroop."	€ 5,50
Warme Appelchai	€ 5,60

Have a good cup of matcha

Matcha thee van 'Matcha the green gold'

Matcha latte "Shot matcha met havermelk en een toets van vanille"	€ 5,80
Iced matcha latte "Shot matcha met havermelk en een toets van vanille. Maar dan iced."	€ 6,20

THEE

Wist je dat? Wij voor onze infusies en blends samenwerken met een herborist?
Blend up zorgt voor onze samengestelde kruideninfusies goed voor lichaam en geest.

Puur

- Sensha green** “vertraagt de mentale achteruitgang” € 4,10
- Lady grey** “cholesterolverlagend” € 4,10

Blends

- 7 Kostbaarheden** “mengeling van groene en zwarte thee met rozenblad en zonnebloembloesem” € 4,10
- Green blend** “ Groene thee, citroenverbena, citroen, munt”
- KaNeeltjes favoriet** “sensha green & tijmsiroop” € 4,10

Infusies

Wist je dat? Je een infusie zo lang als je wil mag laten trekken jouw tas? Maak hem zo sterks als je hem zelf wil.

Puur

- Wilde Kamille** “goed tegen paniekaanvallen” € 4,10
- Rooibos** “caffèinevrij en een positieve invloed op je humeur” € 4,10
- Zachte munt** “goed voor een frisse adem, zelfs tegen knoflook” € 4,10

Blends

- Verse gemberthee met lokale honing en citroen** € 4,10
- Kasteel KaNeel infuus** “gember, kaneel, rozenblaadjes en appel” € 4,10
- Bosvruchten** “Gemaakt voor de lekker zoete smaak en minder voor heilzame werking” € 4,10
- A female touch** “ Een vrouwenthee ter ondersteuning van het vrouw-zijn door de vrouwenmantel en het duizendblad, met de nodige passie (passiebloem) op een bedje van rozenblaadjes met een gouden randje (citroenmelisse) € 4,10
- A touch of love** “ een liefdevol infuus op basis van Appel,Citroengras, Hibiscus,Roosblaadjes, Jasmijn, Oranjabloesem, Goudsbloem, Korenbloem, Pepermunt € 4,10
- A herbal touch** “ brandnetel, duizendblad, kamille, vlierbloesem, citroenmelisse, pepermint “ € 4,10

- Supplement honing €0.60
- Supplement citroen €0.10

HOMEMADE DRANKJES

"kijk zeker naar onze suggesties voor nog meer homemade drankjes"

Home made ice-tea "perzik-pompelmoes"	€ 4,90
Violetsoda "limonade van viooltjes en limoen."	€ 4,90
Munt-limoen limonade	€ 4,90
Smaakwater 1 liter "geïnfuseerd met fruit en kruiden"	€ 7,50
Citroenlimonade suikervrij	€ 4,00

VERSE SAPPEN

"Door dat we werken met verse sappen van den Boogerd, gebeurt het soms dat niet elke smaak op voorraad is, onze excuses hiervoor."

Vers appelsap	€ 3,90
Verse appelsap met zwarte bes	€ 3,90

FRIS

Water plat / bruis	€ 2,80
Water plat / bruis 1 liter	€ 7,00
Tonic	€ 2,80
Agrumes	€ 2,90
Gemberbier	€ 3,50
Cola Roman / zero Roman	€ 2,90
Appelsiensap	€ 4,00

EEN GOEDE STARTER

Aperol Spritz	€10,50
Porto wit " <i>finewhite</i> "	€ 5,50
Porto rood " <i>graham six grapes</i> "	€ 5,50
Gin & tonic " <i>bombay</i> "	€13,00
Mocktail " <i>passievrucht & gember</i> "	€10,00

EEN STERKERE AFSLUITER

Whisky Teeling	€ 5,50
Whisky Arran 10 jaar	€ 8,00
Flierefluiter jenever " <i>westelse jonge jenever</i> "	€ 3,00

BIER

Kempa pils 33cl.	€ 3.80
Liefmans on the rocks	€ 3.50
Duvel	€ 5,00

Bieren van de streek

Vliet tripel " <i>Geels bier</i> "	€ 5,00
Vliet spelt " <i>Geels bier</i> "	€ 4,80
Paternoster tripel " <i>laakdals bier</i> "	€ 5,00
Paternoster donker " <i>laakdals bier</i> "	€ 5,00

Alcoholvrij streekbier

Stanneman Nada 33cl. 0,5%	€ 4,50
---------------------------	--------



BUBBELS, WIJNEN en CIDER



Voor onze wijnen hebben wij gekozen voor Belgisch talent. Een samenwerking tussen vader en zoon. Hun verhaal vindt plaats in het gehucht Hoenshoven te Borgloon. Samen bewerken ze 6,5 hectare aan wijngaarden, met maar liefst 30 verschillende druivenrassen. Ondertussen groeide hier al 3 wijndomeinen uit voort. Wijndomein Helshoven, Hoenshof en Jerom Winery, elk met hun eigen verhaal.

BUBBELS

BUB-BEL wit

€ 8,00 / 40,00

“Druif: souvignier gris, Smaak: Aroma van groene appel, peer en meloen finesse van citrusvruchten geolgd door vanille harmonieus samenspel van fruitige tonen en een elegante mousse. De naam bub-bel uitgesproken als ‘bu bel’ verwijst naar het Belgische karakter van deze mousserende wijn. Deze afkorting staat voor bubbels België of bulles Belge. Geen champagne, cava of prosecco maar een heerlijk glas bub-bel”

WIJNEN

Wit: Muscaris bio '22, Hoenshof

€ 5,60 / 32,00

“Druif: 100% Muscaris, Smaak: ravissant aroma van honingmeloen, ananas en Doyenné peer gebalanceerde en verfrissend palet van citroen en mandarijn licht pittige afdronk van gember. Met deze wijn zetten we Muscaris in de kijker, een nieuw ras dat ontwikkeld werd om in klimaten zoals het onze te kunnen groeien. Deze druivensoort vraagt minder behandeling dan traditionele rassen en kan hierdoor ook makkelijker gezond gehouden worden.”

Rood: Hoenshof Rood, Hoenshof

€ 5,50 / 30,00

“Druif: dornfelder, cabaret noir, cabernet cantor. Smaak: helder fruitig aroma van framboos, bosbes en donkere kers licht en zacht in de mond met sappige rode kersen en pruimen tonen van paarse bloem, zwarte theebladeren en donkere chocolade.”

Rose: Stille rosé, Hoenshof

€ 5,50 / 30,00

“Druif: Souvignier gris, sankt laurent. Souvignier gris (95%) deze zorgt voor meer finesse en elegantie samen met de heldere, fruitige toets van de sankt laurent (5%) om de wijn intensiever te maken. Smaak: Helder aroma van vers geplukte frambozen en aardbeien smaak herhaalt het aroma van de rode bessen goede balans tussen het intensieve karakter en de delicate aciditeit”

CIDER

Sparkling Red Love, Hoenshof Flesje 37,5cl (ideaal om te delen met 2)

€ 17,00

“Deze Belgische cider van wijndomein Hoenshof. Deze werd geproduceerd van de exclusieve redlove appel. De appel is rood vanbinnen waardoor het sap ook een mooie, roze kleur heeft. Zijn binnenste is van nature gevormd als een hart. Waar de naam vandaan komt, valt zo wel te raden. Smaak: Fijne bubbels en een fruitig aroma van rode appel, citrus en tropische vruchten toets van jasmijnbloemen en kokosnootschilfer”