

BIOLOGISCH, ARTISANAAL EN VERS VAN DE BOERDERIJ



DE KAAFT

In de Maeltydt sinds 2007

In de Maeltydt

In 1922 werd op deze plaats door mijn overgrootouders een volkscafé geopend. Het café kreeg de naam “In Mael”, wat een verwijzing was naar de wijk die genaamd was naar de Maelbeek.

„In Mael“ werd door mijn overgrootmoeder “Martha” dan ook uitgebaat tot midden de jaren ‘50 van de vorige eeuw.

Toen de laatste huurder in 2005 vertrokken was hebben mijn echtgenote en ikzelf beslist om, na oa management-loopbanen in de industrie en gezondheidszorg, een heel nieuwe carrière te beginnen in de horeca.

Maar dan wel horeca „anders“ ... artisaanaal, lokaal, bio. Kortom terug naar de basics en traditie maar op een eigentijds manier.

Maar eerst moest het gebouw een grondige renovatie ondergaan. Na anderhalf jaar eigenhandig verbouwd te hebben, was het op 21 mei 2007 eindelijk zover... Aan café „In Mael“, een heel populaire plek in Aalst, was een einde gekomen maar “In de Maeltydt” werd geboren.

Met deze verwijzing naar het verleden is meteen ook de oorsprong van de huidige naam van onze zaak bekend.

Geniet van de rust en de sfeer bij een fris glas, een warme koffie en lekker ontbijt of een heerlijk maal ... hier bij ons “In de Maeltydt”.

Wij heten jullie alvast hartelijk welkom,
Joost en Marit

Mijn overgrootouders hier
in het deurgat van Café Mael



Beste klant,

Alles wat wij serveren wordt huisbereid met dagverse producten die zorgvuldig door ons geselecteerd worden. We streven ernaar om zoveel mogelijk met “eerlijke” en lokale producten te werken.

Sinds de start van onze zaak in 2007 gaan wij actief op zoek naar lokale landbouwers die met passie voor hun vak, en respect voor mens en milieu, de beste landbouwproducten kweken en produceren.

Waarom doen wij dit? Omdat het verleden onze toekomst is. We zijn ervan overtuigd dat we meer lokaal en met respect voor mens en milieu moeten produceren. Omdat we ervan overtuigd zijn dat lokale producten bijdragen tot onze eigenheid. Heeft dit zijn prijs? Ja uiteraard heeft dit zijn prijs, maar dat is alleen maar positief. De landbouwer krijgt een eerlijke prijs voor zijn product en moet niet concurreren met buitenlandse leveranciers die niet aan dezelfde normen moeten voldoen.

Want daar wordt er maar 1 beter van ... de multinational.

Daarom steunen wij graag onze eigen (bio-)landbouw, om de toekomst van onze kinderen te vrijwaren.

Onze leveranciers zijn allemaal mensen die 100% achter hun product staan,

Wij bieden iedereen graag een lekkere en gezonde maaltijd aan in een gezellige en ongedwongen sfeer. In de Maeltijd is een plek waar iedereen zich thuis kan voelen en waar vriendschappen gesloten worden.

Smakelijk eten!

Volgt u een bepaald dieet (zoutarm, diabetes, ...) , bent u zwanger (bv. toxoplasmose) of heeft u een specifieke allergie of intolerantie (gluten, lactose,...)?

Laat het ons gerust weten! Marit staat u als bachelor voedings- en dieetleer (diëtiste) graag bij in uw keuze. Wij maken zoveel mogelijk bereidingen “à la minute” en kunnen waar mogelijk nog naar uw behoeften bijsturen zodat U ook kan genieten van een aangename maaltijd. Wij doen dit met de allergrootste zorg maar kunnen u uiteraard geen 100% sluitende garantie geven aangezien wij werken in een omgeving waar allergenen aanwezig zijn. Aangezien we met verse producten en bereidingen werken kan het soms wel eens gebeuren dat de wachttijden een beetje uitlopen. Uiteraard trachten wij dit tot een minimum beperken en vragen dan ook om uw begrip.

Wenst U informatie aangaande de aanwezigheid van allergenen in onze producten? Onze verantwoordelijke geeft U graag de gewenste inlichtingen. Wij vestigen er uw aandacht op dat de samenstelling van de producten kan wijzigen.

Om praktische redenen vragen wij uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel. Eveneens behouden wij ons het recht voor om slechts 1 rekening per tafel te maken. Betalingen gebeuren contant of met een bankapplicatie via de smartphone.

Op donderdag zijn onze suggestie en lunch steeds vegetarisch. Ziet u in onze kaart dit logo  staan dan betekent dit dat het een gerecht is wat vis noch vlees bevat en dus geschikt is voor vegetariërs. Gaat U graag echter nog een stapje verder en eet U graag vegan? Dan kunnen de gerechten met dit logo  u wellicht bekoren want deze gerechten zijn standaard veganistisch.

**DONDERDAG
VEGGIEDAG**

Alcoholvrije Aperitieven

10,00

Seedlip Garden 108 (Engeland)

Een frisse blend van erwt en tuinkruiden

Seedlip Spicy 94 (Engeland)

een rijke aromatische blend van kruiden, schillen en zelfs schors

Seedlip Grove 42 (Engeland)

een complexe pittige blend van citrus en geurige kruiden

Gutss Botanical (West-Vlaanderen)

hou je meer van gin?

Gutss Italian Bitter (West-Vlaanderen)

Voor wie graag start met wat bitters voor de eetlust

Bovenstaande alcoholvrije aperitieven
worden geserveerd met FeverTree tonic (inbegrepen)

Mocktails

In de Maeltydt

8,00

Een heerlijke blend van basilicum, vlierbloesem en limoen

Aperitieven

Aperitief van het huis met „Goudwater“ van
stokerij De Moor 9,00

Save The queen Elderflower 7,00

Heerlijk Aalsters aperitief met vlierbloesem en stadshoning

Porto rood / wit 5,80

Martini Bianco 6,00

Sherry 6,00

Pineau des Charentes 6,00

Ricard 8,00

Campari puur 7,00

Campari Orange (met vers geperst sinaassap) 10,00

Kirr 6,80

Kirr Royale 10,00

Rum Cola 10,00

Whisky Cola 10,00

Rum

Save The Queen Rum

Save The Queen Rum met Gingerbeer



8,00

10,00

Havana Club Añejo Especial

8,00

Gin

Bombay Dry Gin

8,00

Bombay Sapphire Gin

9,00

zacht, kruidig, citrus

Hendrick's Gin

10,00

floraal, komkommer, rozen



Cockney's Gin

9,00

Jeneverbes, koriander, komijn, engelwortel, paradijszaad, yuzu, ...

Save The Queen Gin

10,00

heerlijke Aalsterse gin verrijkt met stadshoning



+ FeverTree Tonic

3,00

Digestieven

Amaretto

8,00

Cognac

8,00

Advocaat *huisgemaakt*

8,00

Calvados

9,00



**Oilsjt Carnaval en café „In Mael“ in de jaren 1960
ook toen al hadden we hier problemen met ...
al die „sens unique“-straten.**

*Lees jij ook nooit de wijnkaart omdat je er volgens jou ...
„toch geen verstand van hebt“ ?*

Dat is helemaal niet erg, want je bent niet de enige!
Maar ...

Omdat wij van oordeel zijn dat onze huisgemaakte gerechten een goede wijn verdienen hebben wij zelf een selectie gemaakt die wij als „top“ durven bestempelen. Enkele van onze wijnen kan U zelfs terugvinden in de selecties van restaurants die met een ster zijn bekroond. Bij In de Maeltijd bieden wij jullie dan ook graag de kans om te genieten van een uitstekend glas wijn aan uiterst democratische prijzen.

Durf je toch niet zelf kiezen? Vraag ons gerust welke wijn bij uw gerecht zou passen en wij geven U graag ons advies. Maar ook onze huiswijnen zijn van een uitstekende kwaliteit en zullen u zeker en vast blij verrassen.

Bijna alle aangeboden wijnen zijn biologisch of biodynamisch geproduceerd en dragen mens en milieu hoog in het vaandel.

Neem gerust de tijd om je smaakpapillen te verwennen met een uitstekend glas wijn. Voor, tijdens of na de maaltijd? Dat maakt niet uit, zolang je maar kan genieten.

Cava

Funambul

Cava Brut Methode Tradicionnelle

Glas

Fles

7,00

38,00

Champagne

Vincent Couche Brut

Glas

Fles

12,00

58,00

Biologische en bio-dynamische champagne.

Pinot gris 80%.



Onze huiswijnen

Onze huiswijnen worden geproduceerd in de Langue-Doc door de nieuwste generatie Franse wijnproducenten met kwalitatief revolutionaire wijnen ongeacht of U nu kiest voor:

Wit: Chardonnay-Viognier *vlot, lekker, chablis-like*

Rood: Cabernet-Syrah *Vlot, kruidig, bordelees*

Rosé: Cincault-Syrah *Elegant, vriendelijk, allemansvriend*

- per glas	5,00
- Karaf 1/4 l (1 persoon)	7,20
- Karaf 1/2 l (max 3 personen)	14,00
- Fles (max 6 personen)	22,50



Op zoek naar ...

wat meer uitdaging en Spaanse cultuur Bodega Azul y Garanza

Wijnen afkomstig uit „Barbenas Reales de Navarra“,
de enige Europese woestijn.

Apart en intrigerend

Wit: Vitis

70% Viura (Macabeo) 30% Garnaxta Bianca

Aromatisch, fijne mineraliteit

Glas	Fles
------	------

6,50	31,30
------	-------

Rood: Abril

80% Tempranillo - 20% Cabernet Sauvignon

Kruidig, sappig, speels

6,50	31,30
------	-------

Rosé: Rosado

60% Tempranillo - 40% Garnacha

Karaktervol, pittig

6,50	31,30
------	-------



Azul y Garanza
BODEGAS

Italiaanse lichte stijl

Tenuta Sant Antonio

Uit de omgeving van het romantische en pitoreske Verona.

Karakteriserende frisse inzet

Rood: Valpolicella Superiore „Nanfré“

70% Corvina - 30% Rondinella

Opzienbarend karakter, taninnearm en charmant. Ook lekker bij vis.

8,00	37,50
------	-------

Tenuta Sant Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Topklasse uit Oostenrijk

Günter & Régina Triebaumer

Gelegen tegen de Hongaarse grens zijn Günter en Régina Triebaumer vaandel dragers in hun streek..

Deze biologische wijnen hebben steeds een uiterst verrassende expressie



Wit: **Gelber - Muscateller**

100% Gelber-Muscateller

Licht en expressief, maakt je helemaal wakker

Glas	Fles
8,30	37,80

Rood: **Trie Rot**

86% Zweigelt - 9% Saint Laurent - 5% Cabernet Franc

Dieprood fruit, zachte tannine, vrolijk

7,50	33,90
------	-------

En pionier in de Portugese biocultuur Casa de Mouraz

Een prioritair wijnhuis als het over klassewijnen gaat.

Wit: **Dão Branco**

Een perfecte blend van 15 verschillende druivenrassen

Verfijnd en mineraal, mondvullend en rijk aan smaken

7,30	33,00
------	-------

Rood: **Dão Tinto Jaen**

8,80	39,00
------	-------

Casa de
MOURAZ



ANTÓNIO
LOPES
RIBEIRO

Fen klassieker uit de Loirestreek

Pascal Bellier

Dit domein zet zich op hetzelfde kwalitatieve niveau als Sancerre. Buitengewone balans in zuur en zoet. Doet het zeer goed bij vele visgerechten, uitstekend bij schaal- en schelpdieren, maar ook bij een geitenkaasje. En lijkt je dat kasteel op het etiket te herkennen? Dan heb je vast en zeker de strips van Kuifje gelezen want Hergé baseerde hierop het kasteel van kapitein Haddock. Deze wijnen hebben steeds een uiterst verrassende expressie



Wit: Cheverny Blanc

80% Sauvignon - 20% Chardonnay

Expressief en licht exotisch. Sancerre-stijl

<u>Glas</u>	<u>Fles</u>
6,80	29,00

Fen kanjer uit Sicilië

Vino Lauria

Een wijn die je gewoon moet geproefd hebben. Biologische verfijning uit het ruwe mediterrane Sicilië.

Rood: Nerello Mascalese

100% Nerello-Mascalese

Feest aan rood fruit. Karaktervol en zacht.

8,30	38,00
------	-------



Of wat had je gedacht van ...

Een heerlijk glaasje Madeira ...

om te degusteren met of zonder dessert?

Glas

Barbeito Reserva - Nr 1 Medium Sweet

13,80



Blandy's BUAL - 5 years Medium sweet

11,80



HM Borges MALMSEY 10 years sweet

7,80



Waters en frisdranken

Gerolsteiner naturel		2,90
Gerolsteiner naturel (75cl)		7,00
Gerolsteiner bruisend water	Das Wasser mit Stern	2,90
Gerolsteiner licht bruisend water (75cl)		7,00
Gerolsteiner limonade light citroen		3,10

Coca-cola / Zero		3,00
------------------	--	------



Almdudler		3,20
<i>Alpenlimonade met 32 natuurlijke kruiden zonder bewaarmiddelen</i>		



Versgeperst sinaassap		7,00
Versgeperst citroensap (met kannetje water)		7,00
Versgeperst sinaas-, citroensap		7,00

Huisgemaakte IceTea (indien beschikbaar)		6,00
--	--	------

Appelsap uit eigen boomgaard		3,50
<i>in verschillende variëteiten (zolang de voorraad strekt)</i>		



Firefly

3,80

is een natuurlijke vruchtendrank met botanische (kruiden)extracten zonder toegevoegde suikers (33cl)

- Kiwi, lime & mint
- perzik en groene thee
- granaatappel, limoen en vlierbloesem
- citroen, limoen en gember



Bionade

3,90

biologische limonades ontstaan uit een uniek moutings- en fermentatieproces (33cl)



Vlierbes

Gember-sinaas

Lemon-Bergamot

Maté

Belvoir

3,20

limonades zijn heerlijke biologische limonades op basis van sprankelend bronwater en natuurlijke vruchtensappen (25cl)

- Vlierbloesem (Elderflower)
- Lemonade
- Gember (Ginger Beer)

Belvoir
fruit farms



Mijn grootvader in uniform hier voor de deur
samen met zijn zussen en een vriend ... „lange Willem“
Hoe zou die mens nu aan zijn bijnaam gekomen zijn?

Bieren

Vedett Extra Blond 33cl



5,2%

3,60

Duvel 33cl



8,5%

5,00

Uit eigen streek

René 33cl (blond) Wichelen

7,0%

4,20

René STOUT 33cl (donker) Wichelen

6,0%

4,20

Aaigems Blond Aaigem (Erpe-Mere)

7,0%

4,20

Tor-Ale Amber Aaigem (Erpe-Mere)

5,8%

4,20

Geuze

Geuze Boon 37,5 cl



7,0%

6,80

Kriek Boon 37,5 cl



4,0%

6,80

Trappist-bier



Westmalle Donker (dubbel) 33cl

7,0%

5,00

Westmalle Blond (trippel) 33cl

9,5%

5,00

Orval 33cl

6,2%

5,00

Bio-bier



Moinette blond 33cl



7,5%

3,90

Saison Dupont 33cl

5,5%

3,70

Ontbijten *(tot 10u30)*

Basisontbijt:  

Broodassortiment met confituur, chocopasta en verse smeerkaas. Met een tas koffie, thee of warme (chocolade)melk

Supplement voor glutenvrij brood € 2,00

Extra's *(enkel in combinatie met ontbijt):*

Koffiekoek	2,00
Glas vers geperst fruitsap	5,00
Eitje (gekookt)	1,90
Roerei of spiegelei (per stuk)	2,00
Hoevekaas	2,00
Gekookte hesp	2,00
Herzeelse bio-boerenham	2,50
Verse bio-geitenkaas	2,50
Biologische yoghurt	2,20
Fruitsalade	4,20
Supplement brood	2,00

Omelet *(tot 10u30)*

Omelet natuur met brood	9,50
Omelet met spek en brood	10,50

Granola *(tot 10u30)*

Bowl huisgemaakte granola 9,00
met yoghurt en vers fruit

In de m... ontbijt



- Glaasje Cava *
- Vers geperst fruitsap
- Koffie, thee of warme (chocolade)melk
- Gekookt eitje
- Koffiekoek
- Assortiment brood
- Hoevekaas en gekookte hesp
- Confituur
- Verse smeerkaas
- Portie biologische yoghurt
- Granola
- Vers fruitslaatje

** champagne €3 supplement*

28,-/p.p.

Om te delen (of niet)

Portie olijfjes <i>gemarineerd in olie en verse tuinkruiden en bruschetta</i>	7,00
Portie Ansjovis <i>op olie</i>	7,00
Portie Hofstaede-kaas <i>artisanale hoevekaas van rauwe melk</i>	9,00
Portie ham van bij de boer <i>gerijpt op artisanale wijze op de hoeve</i>	10,00
Portie Hofstaede-kaas en gerijpte ham <i>van bij de boer</i>	11,00
Portie traditioneel gerijpte salami van de boerderij <i>artisaanaal gerijpt zoals het hoort (volgens beschikbaarheid)</i>	9,00

Soep van de dag

6,80

*Onze dagverse soep maken wij steeds op basis van verse groenten en **glutenvrije biologische** groentenbouillon, is steeds lactosevrij en wordt geserveerd met vers brood*

- met glutenvrij brood 8,10

Suggestie van de dag

dagprijs

Onze dagelijks versbereide suggestie kan U terugvinden op het krijtbord. Heeft U het bord niet opgemerkt, of wenst U meer uitleg vraag het ons gerust. Wij hanteren geen vaste prijs voor onze suggestie, zodat wij deze dagelijks kunnen aanpassen aan het gerecht.

Op deze manier betaalt U steeds een correcte prijs.

**DONDERDAG
VEGGIEDAG**

Dagmenu

dagprijs

Dagelijks bieden wij U ons dagmenu aan, voor een voordelige prijs. Dit menu bestaat uit de soep of slaatje van de dag en de suggestie van de dag.

Beide kan U terugvinden op het krijtbord.

Broodmaaltijd (tot 18u)

Belegde boterham met ons huisgemaakt desembrood:

✓ Verse groenten	8,20
✓ Hofstaede kaas	8,70
<i>hoevekaas van rauwe melk</i>	
Gekookte hesp	8,80
Kaas en gekookte hesp	9,50
Kip-curry	9,80
<i>huisgemaakt met ovengebakken kip</i>	
✓ Tzay-curry	9,90
<i>vleesvervanger op basis van soja</i>	
✓ Hummus	9,90
<i>huisgemaakt op basis van kikkererwten en tahin</i>	
Versgebakken kipfilet	9,90
<i>met notensla en zongedroogde tomaatjes</i>	
✓ Verse bio-geitenkaas	9,90
<i>met notensla en zongedroogde tomaatjes</i>	
✓ Verse bio-geitenkaas	9,90
<i>met notensla en huisgemaakte pesto</i>	
Gerookte zalm en gesnipperde ajuin	10,60
Gerijpte ham van de boerderij	10,30
<i>met artisanale mosterd</i>	
Gerijpte ham van de boerderij en buffelmozzarella	10,90
<i>met tapenade van olijffjes en verse tomaat</i>	
✓ Buffelmozzarella	11,00
<i>met huisgemaakte pesto, verse basilicum en tomaat</i>	
Upgrade naar een Focaccia-broodje: +	1,50
Glutenvrij brood	: + 1,50

*Al onze broodjes en boterhammen worden steeds geserveerd met een verse salade.
Heeft u speciale wensen of volgt U een bepaald dieet, laat het ons gerust weten.*

✓ = veganistisch ✓ = vegetarisch

Croques

met artisanaal brood en salade

	<u>Klein</u>	<u>Groot</u>
Croque Monsieur	13,50	16,00
Croque Madame	14,50	17,50
met spiegeleitje		
Croque van het huis	15,00	18,50
met verse bio-geitenkaas en gerookte zalm		

Supplement glutenvrij brood € 1,00 (1st) / € 1,50 (2st)

Supplement foccacia i.p.v. artisanaal brood € 0,50 (1st) / € 0,80 (2st)

Supplement voor bolognaisesaus € 2,50

Joast's

met artisanaal brood en salade

	<u>VG</u>	<u>HG</u>
 Toast champignon	14,00	16,50
natuur		
 Toast op z'n Italiaans	14,50	17,50
met buffelmozzarella, huisgemaakte pesto en kerstomaatjes		

Falafel volgens ons eigen recept

 Falafelbolletjes	19,00
in een Focacciabroodje met verse groentjes  = mogelijk	

Vit de oven (deze gerechten vragen iets meer bereidingstijd)

Tortellini met spinazie, (enkel vrijdag en zaterdag) 26,00
gegratineerd met vis, groenten en een currysausje

Lasagne Bolognese 20,00

 Groentenmousaka 20,00

Gegratineerde macaroni met kaas en hesp 16,00 20,00

 = veganistisch  = vegetarisch VG = voorgerecht HG = hoofdgerecht

Groentenburger

-  Huisbereide Groentenburger 17,50
geserveerd in een focacciabroodje en met verse groentjes

Bio-geitenkaasje uit de oven

geserveerd met artisanaal brood

- Bio-geitenkaasje met bio-honing en spekjes 21,00
met gefruite appeltjes en salade

-  Bio-geitenkaasje op zuiderse wijze 21,00
met ratatouille, verse pesto en salade

Indien U dit wenst zonder de bijhorende salade € -4,50

U kan eveneens (zonder meerprijs) opteren voor een meer gerijpte geitenkaas

Vleesgerechten

- Tagliata 29,00
*kortgebakken rundsvlees met parmezaan, Balsamicodressing
en groenten volgens het seizoen*

Salades

VG HG

 Griekse salade <i>met Fetakaas, olijffes, rode ui (en naar wens met ansjovis)</i>	18,00	21,50
Salade bio-geitenkaas <i>met spekjes</i> <i>en gecarameliseerde appelstukjes</i>	18,50	22,50
 Salade bio-geitenkaas met gecarameliseerde appeltjes en noten	18,50	22,50
Salade met gerookte zalm	19,00	25,00
 Insalate Capresé <i>met buffelmozzarella, tomaat, verse basilicum en olijfolie (seizoen)</i>	18,50	22,50
Salade met scampi, <i>gestoofde paprika en kerstomaatjes</i>	21,00	26,00
 Salade met Tzay <i>een vleesvervanger op basis van niet-gefermenteerde soja.</i>	19,50	24,50

supplement glutenvrij brood €1,50

VG = voorgerecht HG = hoofdgerecht

Pasta's

Kind -12 Normaal

 Penne all' arrabiata <i>pikante saus met pepertjes (met spekjes +€1,50)</i>	13,00	16,00
Spaghetti bolognaise	13,00	16,00
Spaghetti van het huis <i>bolognaise met zuiderse groentjes (aubergine, paprika,...)</i>	15,00	18,00
Tagliatelle met scampi's gewokte groenten <i>en een curry- of bieslooksausje (naar keuze)</i>		26,00
 Tagliatelle met een sausje van Roquefortkaas <i>en champignons</i>		20,00
Macaroni met gerookte zalm, <i>en een kruidige kaassaus, kerstomaatjes en pijnboompitten</i>		25,00
 Macaroni met een kruidige kaassaus, <i>kerstomaatjes en pijnboompitten</i>		20,00
 Veganistische macaroni <i>met een kruidige veganistische kaassaus</i>		21,00
 Capellini met verse pesto Parmigiano Reggiano 24m, <i>Verse basilicum, pijnboompitten</i>		20,00
Spaghetti carbonara	16,00	20,00
 Volkoren spaghetti met Tzay <i>en gewokte seizoensgroentjes aanrader!</i>	20,00	25,00

Volkoren spaghetti of penne suppl. €1,00

Glutenvrije pasta suppl. €3,00 (maïs- of boekweitpasta)

Huisgemaakte desserts

Verse cake	5,60
Huisgemaakte taart	6,80
Rijstpap op grootmoeders wijze <i>met biologische rijst, kaneel en saffraan</i>	7,00
Aalsterse Vlaaien <i>volgens mijn overgrootmoeders originele Aalsters recept met Aalsterse mastellen</i>	7,80
Mascarpone <i>met vers fruit, coulis en huisgemaakte notencrumble</i>	10,00
Sabayon met witte wijn	9,00
Sabayon met witte wijn en een bolletje hoeve-ijs	11,00
Sabayon van het huis <i>met hoeve-ijs, Marsala en sinaasappelpartjes</i>	12,50
Chocoladedessert <i>is glutenvrij en kan ook lactosevrij</i>	12,00
Boerendessertbordje <i>Echte Aalsterse vlaaien verse rijstpap en een huisgemaakt advocaatje</i>	14,00

Al onze desserts zijn, zoals al onze gerechten, steeds volledig huisgemaakt.
Onze suggestiedesserten kan U terugvinden op het krijtbord.

Vers hoeve-ijs

Coupe Vanille	 7,80	 9,50
<i>vers hoeve-ijs met slagroom</i>		
Coupe Brésilienne	9,00	11,00
<i>vers hoeve-ijs, brésilienne, caramelsaus en slagroom</i>		
Dame Blanche	9,00	11,00
<i>vers hoeve-ijs, chocoladesaus en slagroom</i>		
Coupe Advocaat	9,50	11,80
<i>vers hoeve-ijs, huisgemaakte advocaat en slagroom</i>		
Coupe Aardbei (seizoen)	11,80	14,00
<i>vers hoeve-ijs, verse aardbeien, huisgemaakte vruchtencoulis en slagroom</i>		
Kinderijsje		
- 1bol	4,50	
- 2 bollen	7,00	

Supplementen:

1 bol roomijs	3,00
slagroom	1,80
chocoladesaus van Callebautchocolade	1,80
Huisgemaakte vruchtencoulis	1,80
Vers fruit	3,80

Ook ijs maar anders

Soja-ijs per bol	3,20
IJs van geitenmelk per bol	3,40
Veganistische chocoladesaus	2,00

Koude Melkdranken

Volle melk (bio)	2,50
Sojamelk (bio)	2,80
Amandelmelk (bio)	2,80
Milkshake's	
- Vanille	8,00
- Banaan	9,00
- Aardbei (seizoen)	11,00

Milkshakes met sojamelk -supplement €1,00

Alternatieve warme dranken

Warm appelsap (<i>uit eigen boomgaard</i>) <i>heerlijk afgekruid met onze geheime ingrediënten</i>	3,70
Warme bio- amandelmelk <i>met Callebautchocolade</i>	4,30
Warme sojamelk <i>met Callebautchocolade</i>	4,30

Warme Melkdranken

Warme biomelk met biohoning 2,60

Warme chocolademelk van biomelk 3,90
en de donkerste Callebautchocolade

Warme chocolademelk met een snuifje kaneel 4,10

Kruidige warme chocolademelk 4,60
*met kaneel, steranijs en gember **Puur genot!***

Chai Latte 3,90
de hippe theevariant van een latte macchiato met chai (thèe)

Warme chocolademelk met een hartversterkertje 8,60
erin en een toefje slagroom met naar keuze:

- Whiskey
- Amaretto

Supplement slagroom 1,20

Alle warme melkdranken zijn ook verkrijgbaar met soja- of amandelmelk en rijstchocolade mits een toeslag van €0,50

Koffie

Ristretto	3,00
<i>Halve espresso. De volle smaak van koffie</i>	
Espresso	3,00
<i>De klassieker onder de koffie's</i>	
Espresso Macchiato	3,40
<i>Espressokoffie met melkschuim</i>	
Espresso Panamajumbo	3,40
<i>Espressokoffie van Maragogype-bonen</i>	
Doppio	4,70
<i>Dubbele espresso</i>	
Lungo	3,00
<i>Espresso op z'n Vlaams (gewone tas koffie)</i>	
Lungo Panamajumbo	3,50
<i>Koffie van Maragogype-bonen getekend </i>	
Panna Montana	3,50
<i>Lungo met slagroom</i>	
Cappuccino	3,40
<i>gelijke delen koffie, opgestoomde melk</i>	
Latte Macchiato	4,10
<i>150ml opgestoomde melk met een espressoshot</i>	

HOORENS

De kunst van koffie



Cafe latté (koffie verkeerd) 4,10
gelijke delen koffie en opgestoomde melk

Mochacinno 4,80
espresso met warme chocolademelk en slagroom

Koffiekannetje / koffiekannetje deca 5,10

Verwenkoffie 11,50
laat U verrassen met huisbereide lekkernijen

Supplement plantaardige melk 0,50
(soja, haver, amandel, cocos)

Supplement slagroom 1,20

Kijk zeker ook eens bij onze warme melkdranken voor de combinaties van koffie en chocolade

Geestrijke Koffie's



Aalsterse koffie 8,60
Aalsterse jenever, bruine suiker en slagroom

Ierse koffie 8,60
Whisky en slagroom

Antilliaanse koffie 8,60
Rum, rietsuiker en slagroom

Italiaanse koffie 8,60
Amaretto en slagroom

Theekaart

Omdat wij niet bang zijn om onze producten aan U te laten zien, werken wij uitsluitend met losse thee.

Voor onze losse thee wordt enkel de beste kwaliteit geselecteerd, en is absoluut niet vergelijkbaar met thee in voorverpakte builtjes. Proef het verschil en overtuig jezelf.

Alle soorten: €3,50/tas

Extra kannetje water €1,60

Bancha thee

Groene thee, laag cafeïnegehalte omdat de thee niet gefermenteerd is, met een fijn scherp aroma.

Earl Grey

Mengeling van China en Darjeeling thee gearomatiseerd met bergamot

Munt

Zuivere pepermuntbladeren produceren een energieke en verfrissende drank, die kan genoten worden na een maaltijd om de spijsvertering te bevorderen.

Lemon

Vruchtentheemelange met stukjes appel, hibiscus, rozenbottel, schil van citroen, limoen en natuurlijk citroen aroma

Oma's garten

Vruchteninfusie met vlierbessen, rozenbottel, appel, zwarte bessen, ...

Balance tea

Volgens de ayurvedische leer werkt de thee kalmerend en evenwichttherstellend. Een zoete zachte thee

Kamille

Kruidenthee, werkt rustgevend en bevordert de spijsvertering

Mango

Vruchteninfusie met hibiscus, geconfijte stukjes ananas en mango, rozijnen, zonnebloembloesem en natuurlijk aroma.

Stimulating Tea

De geelwortel levert het kenmerkende aroma. Al de andere ingrediënten (gemberwortel, kardamon, koriander, muskaatnoot) hebben ook een sterk kruidige smaak en een re-vitaliserend effect.

Deze thee is een echt energiedrankje zonder cafeïne.

Sunshine

Deze harmonieze mengeling van appel en peer met de zoete smaak van bosbessen is een echte ervaring. De goud-oranje Kaapse kruisbessen en de gele rozenknopjes in de mengeling geven een speciale zonnige toets.

Sanghai Chai

Delicate chai, zeer pittig. Groene thee, kaneel, venkelzaad, appelstukjes, cichoreiwortel, geroosterde boekweit, pimienta, roze peper



Mijn overgrootmoeder Martha



In Mael sinds 1922

Maeltydt

In de Maelttydt sinds 2007

Het verhaal gaat verder...



Een familie-of een zakelijk etentje?
Wij stellen graag voor U een menu op maat samen
(vanaf een 10-tal pers.).

Hebt U hieromtrent graag wat meer inlichtingen,
aarzel dan niet om het ons te vragen.
Wij geven U met veel plezier de nodige uitleg.



In de Maelt
Gentsestraat 91
9300 Aalst
053/41.73.86

Alle vermelde prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen
Ond.nr. 0878.483.765

Prijzen geldig vanaf 01/10/2023 deze prijslijst vervangt alle voorgaande



Info@indemaelt.be
www.indemaelt.be