

Menukaart

Welkom bij De Pezerik,

Een Dessels verhaal vol toevalligheden, maar waarbij alles klopt.

Zaakvoerders Alexander (Lex) Feyen en Leentje Verhale waren toe aan een nieuwe stap in hun professionele leven. Ze delen een passie voor horeca en een gezonde ondernemingszin. Toen Onder de toren, een Desselse vaste waarde, plots terug op de markt kwam, begon het bij hen te kriebelen om samen een zaak te starten. Lex sprak zijn goede vriend Tijs Vanneste aan. Die was meteen enthousiast over hun plannen en besliste mee aan boord te gaan. Alles kwam in een stroomversnelling terecht en enkele maanden later zijn we hier met een gloednieuw concept: grillrestaurant De Pezerik.

We lieten speciaal voor ons restaurant een eigen gin maken. Het resultaat is een pittige gin met een peperige noot, perfect geschikt bij het grillen. Zorgvuldig door ons samengesteld en goedgekeurd. Deze kan je hier ook kopen, dus vraag er gerust naar!

Het restaurant dankt zijn naam aan de Desselaars, die historisch gezien de bijnaam 'de pezeriken' dragen. Een pezerik is een uitgesneden penis van een varken en werd vroeger onder andere gebruikt om gereedschap in te vetten. De Desselaars gingen echter nog een stap verder en hingen de pezerik ook boven de soepketel in de haard. Zo drupte het vet van de pezerik in de soep om deze te verrijken.

In het restaurant aan de inkom kan je trouwens een authentieke pezerik vinden. Deze behoort toe aan Pierre en Alexander Roymans, die samen een Arendonkse schrijnwerkerij uitbaatten. Alexander was de grootvader van Lex. Lex werd zelfs naar hem vernoemd en zo is de cirkel weer rond.

Naast een goei bord eten serveren, willen we ons ook sociaal engageren. We zullen ons inzetten om met De Pezerik kansen te geven aan mensen die moeilijker een plaats vinden op de arbeidsmarkt. Met de opening is Ali bij ons begonnen als souschef. Ondertussen is hij een vaste waarde geworden en dus ook gepromoveerd naar semi-chef. Dit wil zeggen dat de kans bestaat dat je hem aan de vuren ziet staan. Zo wordt het verhaal dat werd gestart met De Kemping doorgetrokken tot het echte leven.

Ten slotte primeert hier huiselijkheid en gezelligheid. Op restaurant gaan is een ervaring, een moment om bij te praten en te genieten en niet bezig te zijn met de klok. We hopen dat jullie genieten van ons eten en dat jullie zich hier thuis mogen voelen.

Smakelijk!

Leentje, Lex en het hele team

De inrichting van de zaak en de schilderijen aan de muur zijn van de hand van Lisse Habraken. Wie interesse heeft om er een aan te kopen, vraag ons gerust naar meer info.

Openingsuren:

Maandag: gesloten

Woensdag, donderdag, vrijdag: 11.00u – 22.00u

Dinsdag, zaterdag: 17.00u – 22.00u

Zondag: 17.00u – 21.00u

De keuken sluit 1 uur voor het sluitingsuur van het restaurant!

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Drankkaart

De Pezerik

Aperitieven

De Pezerik-gin-tonic.....	€15,00
Besties Floral gin-tonic.....	€14,50
Aperol Spritz.....	€9,50
Mocktail (<i>zie suggestiebord</i>).....	€7,50
Cava Pere Ventura (glas/fles).....	€7,80 / €35,00
Porto (wit / rood).....	€6,20
Campari.....	€6,20
Pernod.....	€6,50
Kirr.....	€7,00
Kirr Royal.....	€8,50
Witte martini.....	€6,50

Wijn

Huiswijn

Wit	(glas / fles)	Antica Osteria.....	€6,00 / €29,00
		Sweet muscat (zoet).....	€6,00 / €29,00
Rood	(glas / fles)	Antica Osteria.....	€6,00 / €29,00
Rosé	(glas / fles)	Nouveau monde.....	€6,00 / €29,00

Suggestiewijnen (uitleg achteraan)

Rood (per fles)

Mafi Rosso.....	€33,90
Bedoba.....	€44,90
Tayu.....	€54,50

Wit (per fles)

The Fishwives club.....	€31,80
Hagellander.....	€45,50
Sancerre.....	€56,90

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Bieren

Van 't vat

Bolleke Koninck.....	€3,50
Sint – Bernardus tripel.....	€5,00
Tripel D'Anvers.....	€5,00
Stella.....	€3,30
Stella 33.....	€4,30

Fleskes

Palm.....	€3,30
Duvel.....	€5,00
Omer.....	€5,00
Sint – Bernardus abt (donker).....	€5,00
Chimay blauw.....	€5,00
La Chouffe.....	€5,00
Norman (Balen).....	€5,00
Vliet (Geel).....	€5,00
Swiekes Tripel (Oud-Turnhout).....	€5,00
Tank 7.....	€5,00
Liefmans on the rocks.....	€3,50
Ciaocello.....	€5,50
West – Malle (tripel / dubbel).....	€5,00

Alcoholvrij bier

Stella 0,0%.....	€3,30
Liefmans 00 on the rocks.....	€3,50
La Chouffe alcohol free.....	€5,00
Ypra.....	€5,00

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Frisdrank

Coca-cola.....	€3,30
Coca-cola zero.....	€3,30
Fanta.....	€3,30
Sprite.....	€3,30
Fuze Tea (<i>lemon / mango-camomille</i>).....	€3,50
Tönissteiner citroen.....	€3,70
Tönissteiner orange.....	€3,70
Chaudfontaine (<i>blauw / rood</i>).....	€3,30
Chaudfontaine 0,5l (<i>blauw / rood</i>).....	€6,20
Royal Bliss (<i>tonic / bitter lemon / agrumes</i>).....	€3,80
Sapjes 3 wilgen (<i>appel / appelsien / appel-kers / pompelmoes</i>).....	€3,70
Cécémel.....	€3,30
Pom-ton (<i>pompelmoes / tonic</i>).....	€7,10

Warme dranken

Koffie.....	€3,30
Espresso.....	€3,30
Latte macchiato.....	€4,50
Cappuccino.....	€4,10
Irisch koffie (whisky).....	€9,80
Italian koffie (amaretto).....	€9,80
Baileys koffie (baileys).....	€9,80
Spaanse koffie (43).....	€9,80

Alles in deca verkrijgbaar

Warme choco.....	€3,70
Warme choco met slagroom.....	€4,50
Thee (kies maar uit de doos).....	€3,50

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Digestieven

Whisky Highland Park 12j.....	€8,60
Whisky Johnny Walker Black.....	€8,60
Cognac Bisquit.....	€8,60
Cognac Hennessy vs.....	€8,60
Amaretto (Disaronno).....	€8,60
Sambucca (Molinari).....	€8,60
Baileys.....	€8,60
Whisky Jack Daniel's.....	€6,60
Absolut wodka.....	€6,10
Havana club (bruine rum).....	€6,60

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Voorgerechten

(brood inbegrepen)

Scampi-spiesje	<i>lookboter</i>	€17,10
Scampi-spiesje	<i>sriracha-mayo</i>	€17,10
Kippen-spiesje	<i>oosters sausje</i>	€17,10
Gevulde portobello (2)	<i>roomkaas / pijnboompitten / look / Parmezaan / rode pesto</i>	€18,10
Tapas-plank	<i>combinatie van bovenstaande voorgerechten</i>	€53,50
Rundscarpaccio	<i>balsamico / looksaus / kappertjes / rucola / pijnboompitten / zongedroogde tomaten</i>	€20,95
Kaaskroketten	<i>2 stuks / ambachtelijk bereid</i>	€17,00
Garnaalkroketten	<i>2 stuks / ambachtelijk bereid</i>	€21,00
Duo kaas – garnaal	<i>2 stuks / ambachtelijk bereid</i>	€19,00

Hoofdgerechten

Vlees

(aardappelgerecht en slaatje inbegrepen)

Spareribs à volonté	<i>traag gegaard / zoet of pittig</i>	€30,95 😊
Kippenbrochette	<i>oosters sausje</i>	€29,90 😊
Varkenshaasje (300gr)		€30,95 😊
Bavet (300gr)		€41,95
Steak babytop (250gr)		€31,95 😊
Surf 'n turf	<i>babytop / scampi</i>	€41,90
Tagliata (250gr)	<i>steak / rucola / zongedroogde tomaten/ balsamico / Parmezaan / pijnboompitten</i>	€37,45
Mixed grill	<i>steak / varkenshaasje / lamskotelet / sparerib</i>	€41,90

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Vis

(aardappelgerecht en slaatje inbegrepen)

Gamba's	<i>look / metaxa</i>	€38,95 😊
Gebakken koolvis	<i>witte wijnsaus of botersaus / zeekraal / erwtenpuree</i>	€30,95
Scampi-brochette	<i>lookboter</i>	€29,95 😊
Scampi-brochette	<i>sriracha-mayo</i>	€29,95 😊
Pasta scampi	<i>spaghetti / ui / courgette / champignon / tuinkruiden</i>	€28,65 😊
Forel	<i>citroen / groene kruidenolie</i>	€28,65

Burgers

(aardappelgerecht inbegrepen)

Rundsburger	<i>sla / tomaat / augurk / spek / kaas / gebakken ui / White Alabama BBQ-saus</i>	€25,95
Funky Benny	<i>courgette / ui / champignons / chorizo / Parmezaan / looksaus met kappertjes</i>	€26,95
Blue Bitch	<i>gorgonzola / noten – mix / rucola / honingmosterd</i>	€24,95
Italian Bastard	<i>rucola / zongedroogde tomaten / pesto / pancetta / mozzarella / pesto – dressing</i>	€25,95
Sweet Carolina	<i>pulled chicken / witte koolsla / zoute chips</i>	€24,15 😊

Vegetarisch / vegan

(aardappelgerecht en slaatje inbegrepen)

Spaghetti vegetarisch	<i>tuinkruiden / ui / courgette / champignon / Parmezaan</i>	€24,85 😊
Souvlaki-mix	<i>vegan Souvlaki</i>	€28,95 😊
Gevulde portobello (4)	<i>roomkaas / pijnboompitten / look / Parmezaan / rode pesto</i>	€32,95

Kindergerechten (tot 12 jaar)

Omdat wij vinden dat onze kleinsten ook een deftige maaltijd verdienen, hebben wij geen aparte kindermenu. De gerechten waar een 😊 bij staat, kunnen wij serveren in een kinderportie. Voor de kleinsten kunnen ook altijd een croque uit het vuistje (€5) of spaghetti bolognaise (€10) maken.

De helft van het gerecht aan de helft van de prijs.

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Extra's

Slaatjes

- Gemengd slaatje..... €3,00
- Witte koolsla met rozijnen..... €3,00
- Gegrilde maiskolf..... €4,50

Bijgerechten

- Frieten..... €3,50
- Kroketten (ambachtelijk bereid)..... €5,00
- Gebakken krielpatatjes (natuur, tex-mex of pikant)..... €3,00
- Puree (met of zonder erwten)..... €4,00
- Brood..... €3,00

Sauzen

- Champignonroom..... €3,50
- Peperroom..... €3,50
- Gebakken champignons met look..... €4,00
- Lookboter..... €3,50
- Mayonaise of ketchup..... €1,00

Dessert

- Gegrilde ananas enkel 1 schijf / geflambeerd / karamel / vanille-ijs / slagroom..... €12,45
- Gegrilde ananas dubbel 2 schijven / geflambeerd / karamel / vanille-ijs / slagroom..... €19,45
- Moelleux rode vruchtencoulis / vanille-ijs / slagroom..... €15,95
- Dame blanche vanille-ijs / chocoladesaus/ slagroom..... €11,95
- Coupe Desselse aardbei (seizoen)
- vanille-ijs / aardbeien / slagroom..... €16,95
- Kinderijsje 2 bollekes met discobollekes..... €5,00
- Raket – ijsje..... €5,00
- Affogato espresso / vanille-ijs..... €4,95

Supplement

- Chocoladesaus..... €3,00
- Slagroom..... €2,00

Liever een andere smaak dan vanille-ijs? Wij hebben ook chocolade, mokka en aardbei.

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Sharing (buffet)

Om wachttijden te voorkomen werken wij bij gezelschappen vanaf 10 personen graag met een buffet. Zo voorkomen we niet alleen langere wachttijden, maar kan u ook genieten van verschillende gerechten.

Het buffet kan al vanaf 4 personen, maar is wel enkel voor heel de tafel verkrijgbaar.

Standaard vleesbuffet (€45 pp)

Gang 1: spareribs / krielpatatjes

Gang 2: steak / varkenshaasje / champignon – en pepersaus / frieten

Gang 3: kip / krielpatatjes tex – mex

Slaatjes worden op tafel gezet

Standaard vlees – visbuffet (€45 pp)

Gang 1: spareribs / krielpatatjes tex – mex

Gang 2: scampi / koolvis / puree

Gang 3: Steak of varkenshaasje / champignon – en pepersaus / frieten

Slaatjes worden op tafel gezet

Luxe – buffet (€65 pp)

Gang 1: gamba's / brood

Gang 2: bavette – steak / varkenshaasje / champignon – en pepersaus / frieten

Gang 3: coquilles / scampi / pasta

Slaatjes worden op tafel gezet

Mits een opleg van €35 pp kunnen bovenstaande buffetten ALL-IN genomen worden. Dit wil zeggen:

- Buffet
- Aperitief
- Witte en rode huiswijn
- Plat en bruiswater
- Frisdrank
- Pils
- Koffie of thee
- Dessert: gegrilde ananas of dame blanche

(Zware bieren, sterke drank en speciale koffies worden aangerekend)

1 tafel = 1 rekening → rekeningen worden niet gesplitst

Een klein woordje over onze wijnen

Fishwives Club (Sauvignon Blanc)

Een heerlijke Sauvignon Blanc uit Western Cape in Zuid-Afrika. Het is een stuivende witte wijn met een verfrissende afdronk. Een verleidelijke wijn vanaf de eerste slok. Sappig en verfrissend alsof je een hap neemt uit een Granny Smith appel.

Hagelander (Chardonnay)

Een rijke, volle en enigszins frisse Chardonnay van eigen bodem. Met deze Belgische wijn uit het Hageland ervaar je de sappige smaak van groene appels en wit steenfruit zoals perzik, naast de fijne toets van vanille. Een topwijn waar we als Belg trots op mogen zijn.

Sancerre (Sauvignon Blanc)

Een lichtgele Sauvignon uit Midden-Frankrijk met groene accenten. Sterke aroma's van witte bloemen zoals acacia, vuursteen, citrus en exotisch fruit. Een vrij levendige wijn waarin we deze zeer aangename aroma's terugvinden.

Mafi – Rosso (de druif mag niet bekend gemaakt worden door de maffia)

Deze volbloed Italiaan met zijn vol en fruitig karakter brengt al het beste van Italië samen. Deze wijn heeft een dieprode kleur en een intens aroma van bessen. Fruitig in de mond met kruidige ondertonen.

Vol en krachtig als een echte maffiabaas!

Bedoba (Saperavi)

Deze Georgische wijn heeft een robijnrode kleur met een smaakvol bouquet van zwarte bessen, kruiden en bloemige tonen. Compact, kruidig, pittig en sappig in de mond. In de afdronk een fijne rijpheid.

Tayu (Chili)

Intens robijnrode kleur. De neus onthult tonen van vers rood fruit, zoals kersen, samen met kruidige en kruidige tonen, zoals wilde Chileense kruiden zoals paico, boldo en pepermunt. Dit is een zeer frisse wijn met een dichte structuur.