



KLASSIEKERS

Sherry Lustau Fino	€ 7
Aperol Spritz	€ 8
Cynar	€ 7
Kirr	€ 7
Kirr Royal	€ 12
Kirr Pêche (champi)	€ 12
Picon Cointreau	€ 9
Vermut (Spaans)	€ 7
Ricard Pastis	€ 8
Campari puur	€ 7
Campari soda	€ 9
Campari jus d'orange	€ 11
Pisang Ambon	€ 10
Floc de Gascogne	€ 8
Porto Tawny Niepoort	€ 8
Porto Dry white	€ 8
Havana Club blanco 3Y	€ 7
Bumbu Craft Rum	€ 8

ONZE LIEVERDJES

Champagne Cuvée Reflets Brut	€ 10,5
Say no more! Het perfecte apero aan een zacht prijsje.	
Espumanté	€ 8,5
Portugese bubbels, topspul! Zes maand op vat gerijpt.	
Lillet Blanc	€ 8,5
Fris en lichtzoet aroma met fijne tonen van honing, sinaasappel en munt.	
Roomer	€ 8,5
Drankje op basis van vlierbloesem, Geurt naar levenslust...	

ALCOHOLVRIJE APERO'S

Tonic - Cassis - Limoen	€ 7
Onze eigen cocktail met verse limoen, munt, cassissiroop en heerlijke tonic, een wondere combinatie.	
Vers fruitsap	€ 6
Overheerlijke verse vitamientjes.	
Crodino	€ 6
Maak kennis met "het enige echte alcoholvrije aperitief". In Italië is Crodino bijzonder populair, hier onbekend.	
Spritz	€ 7
Hoe we het maken is en blijft ons geheim, maar 100% genieten van dit heerlijke drankje.	
Mojito	€ 7
Citroen-limoen-muntsmaak, Met kandijnsuiker en zoetstof.	

GIN & TONIC

Cockney's € 11

Cockney's premium gin is de oudste gin uit Vlaanderen met 15 weluitgekozen botanicals.

Copperhead € 13

Botanicals als jeneverbessen, sinaasappelschil, korianderzaad, engelwortel maar ook kardemom & medicinale bitters Aperitivum, Digestivum en Energeticum.

Mombasa Club Gin € 11,5

Exotische engelwortel, cassiaschors en korianderzaad in combinatie met een aantal meer voorkomende aroma's zoals kruidnagel, komijn.

Save The Queen € 13

De gin wordt in een heel kleine oplage gedistilleerd met 14 botanicals.

De mooie gouden kleur en de bijenwas die onder in de fles ligt wordt verkregen door de onbewerkte honing die ze hebben toegevoegd.

FG 20-3 € 11

Uitzonderlijke botanicals zoals hop (typisch Belgisch), lavendel (fris), gezegende distel (aromatisch), johannesbrood (zacht), kassiepijp (kaneel, drop), paradijszaad (pittig).

Origin Distiller's Heart € 15

Stokerij De Moor brengt met The Origin een exclusieve premium gin (max. 35 stuks per batch!) op de markt. Distillatietechniek "coeur de chauffe".

Ki No Bi Japanese Dry Gin € 15

Uitsluitend echte Japanse botanicals, zoals de zeldzame yuzu limoen.

GERSTENAT

Cristal € 3,9

Pée Klak (Wit bier) € 3,9

Boon Kriek € 3

Aalsterse Draeckenier € 4

René (Wanzele) € 4

Orval (Trappist) € 4

Hopdraeck (ipv Duvel) € 4,2

Affligem Tripel € 4,2

Affligem Patersvat € 4,2

Saison d' Erpe Glazen toren 0,75L € 17

Ondineke Glazen toren 0,75L € 19

FRISDRANKEN & WATERS

Cola € 3

Cola Zero € 3

Ice Tea € 3

Fanta € 3

Tonic € 3

Gini € 3

Appelsap "Moerbezie" € 3

Tomatensap € 3

Chaufontaine 0,2l plat/bruis € 3

Chaufontaine 0,5l plat/bruis € 5,5

Water uit Lede 1L plat/bruis € 8

met de bijpassende tonic +€ 2,5

OM TE STARTEN

Garnaalkroketten € 16

Een journalist van Knack magazine vond ze zalig. Met meer dan voldoende garnalen, verpakt in een lekker krokant korstje. Geen overdreven garnituur, maar citroen en gefruite peterselie, meer moet dat écht niet zijn.

Wedden dat naast die journalist ook u bezwijkt en misschien geen andere garnaalkroketten dan die van Het Verschil meer zal lusten?

22 GR KH (11 GR KH/STUK)

Geitenkaas & chorizo € 14

Zachte Belgische geitenkaas ingepakt met chorizo en brunoise van appel, in de oven gebakken met honing, geserveerd met een frisse salade van roquette en zongedroogde tomaat.

15 GR KH

Rundscarpaccio € 15

Carpaccio komt regelrecht uit de laars van Europa. Alles begint met een stuk rundvlees van topkwaliteit. We gebruiken Bresaola vlees.

Wij werken de dun gesneden gepekeld filet verder af met truffelvinaigrette, pijnboompijtes, rode ajuin, pijpajuintjes, zongedroogde tomaat en roquette salade. + verse Australische wintertruffel + €10

9 GR KH (1241KCAL)

Mergpijpje € 18

Met peterselie en mosterd gegaard stukje mergpijp. een ware délicatesse.

22GR KH (11 GR KH/STUK)

King Krab € 31

Zeg nooit krab tegen king krab.

Van heinde en verre komen onze gasten proeven. Eenvoudig en puur.

Perfect geroosterd in onze oven, nadat we de poten met huisbereide lookboter liefdevol insmeerden.

Fazant € 17

Een herfstig huzarenstukje deze paté van fazant. Uit datzelfde bos vol bontgekleurde blaadjes komt verder ook nog een selectie van hazelnootjes die we tot kaviaar omtoveren en een bijzondere wortel, de peterseliewortel, die we konfijten.

3 GR KH (77 KCAL)

Heilbot € 19,5

Fris slaatje van knapperig grondwitlof met huisgerookte heilbot. De bittere nuances passen wonderwel bij het zilte van de vis. Als derde accent kiezen we voor zoet, afkomstig van de gelijknamige aardappel..

3 GR KH (77 KCAL)

Midden-Oosten € 13

Hummus, de hype uit het Midden-Oosten gepimpt met oersmaken uit ons eigenste Vlaamsche land. Een couscous gemaakt van bloemkool en verrassende variaties met rode biet

22GR KH (11 GR KH/STUK)

Ganzenlever € 21

Frans met een Brits knipoogje. Keep calm en proef onze Foie Gras Poêlé. Voor het sausje blijven we in Gent, op basis van Cuberdons en een mélange van overzeese specerijen. Geroosterde pompoen, lust voor oog en smaakpapillen.

9GR KH (11 GR KH/STUK)

Moscovite € 35

Aardappel met zure room, bieslook en Belgische kaviaar

7GR KH (11 GR KH/STUK)

BEENHOUWERIJ

Fazant per 2p € 52

In de oven gebraden fazant met witlof en in de jus geprakte aardappelen. Een mooie opener van het wildseizoen

0.5 GR KH (302 KCAL)

Ragout Hert € 22,5

Traag gegaarde hertenragout met klassiek garnituur van zilveruitjes, spekjes en champignons. We serveren deze heerlijkheid met appelmoes en verse amandalkroketjes.

7 GR KH (150 KCAL)

Normande Entrecôte € 36

Onze entrecôte van gras gevoederde runderen die hun vrije loop hebben in de Normandische vlaktes bekoort menig carnivoor. Hierdoor heeft het vlees een licht zilte toets. Gerijpt in onze Drye-age kast gedurende minstens 21 dagen.

Een flink stuk mals vlees voor u à la minute gegrild. Gebakken volgens uw wens, slaatje fris van de markt. Warme saus naar keuze + € 3,5 en goudbruine, krokante, verse frietjes.

0.5 GR KH (DUSTE VERWARLOZEN) - (427 KCAL)

Hazenrug per 2p € 74

Wild zoals wild hoort te zijn. Puur, smaakvol en terug naar de natuur. Hazenrug Harlequin met traag en zalig gesmolten 'savooikool' met spekjes en goudbruin gebakken amandalkroketten

0 GR KH (150 KCAL)

Holstein Filet Puur € 29

Limited edition voor meat lovers!

Eén van de meest succulente stukjes van het rund, deze volgens uw wens gebakken filet puur. Gebakken volgens uw wens, geserveerd met een frisse salade en een puntzakje verse frietjes. U kiest zelf de saus waar u op dat moment zin in hebt: champignons-, verse béarnaise- of pepersaus. + € 3,5

0.5 GR KH (271 KCAL)

Holstein Entrecôte € 34

Limited edition voor meat conaisseurs! 21 dagen gerijpt in onze speciale vitrine.

Eén van de meest lekkere stukjes van het rund, deze volgens uw wens gebakken entrecôte. Geserveerd met een frisse salade en een puntzakje verse frietjes. U kiest zelf de saus waar u op dat moment zin in hebt: champignons-, verse béarnaise- of pepersaus. + € 3,5

0.5 GR KH (427 KCAL)

Ris de veau € 32

Onze supieten of kalfszwezeriken zijn op algemeen verzoek terug!

We serveren ze met een heerlijke kalfsjus opgewerkt met mosterd uit Meaux.

Een geweldige combinatie die het altijd goed zal doen. O ja, de gebakken schatjes van patatjes ontbreken zeker niet.

18 GR KH

Americain € 22,5

Absolute nummer 1. (zaalbereiding)

Het aantal dat hier reeds aan tafel bereid werd, loopt in de duizenden.

De gasten komen er keer op keer voor terug.

Waarom?

Kijk als we dit aan het bereiden zijn, geniet met al uw zintuigen...maar....ruik vooral!

0.5 GR KH (302 KCAL)

UIT HET WATER

Zeetong € 34

Dikke zeetong (min. 500 gr), gebakken in schuimende hoeveboter, afgeblust met citroen en overheerlijke warme groentjes, met frietjes of schatjes van patatjes, u beslist!

3 GR KH (527 KCAL)

Tarbot € 29

Mooi stuk tarbot gegrild op de bbq met bearnaiseboter, overgoten met een jus op basis van een volle, krachtige rode wijn en geconfijte salot en een verrassende aardappeltube en gesmolten spinaziescheuten.

5 GR KH (150 KCAL)

King Krab € 44

De king krab die u al terugvond tussen onze voorgerechten. In grote portie dus dubbel genieten. Geserveerd met verse pasta afgetopt met heerlijke schilfers Parmezaanse kaas.

0 GR KH (150 KCAL)

VEGGIE

Aubergine € 19

Melanzane in 't Italiaans en eierplant in 't Nederlands. Mits de juiste bereidingswijze bulkt deze purperen groente van smaak.

Wij snijden ze doorlangs en bakken de aubergine in de oven gevuld met een coulis van tomaat goudgeel gratineerd met mozzarellakaas. Voor extra frisheid zorgt het krokante slaatje met seizoensgroentjes en notensalade.

35 GR KH (324 KCAL)

Risotto € 19

Smeuïge risotto op basis van oude Parmezaanse kaas met royale selectie aan luxe champignons: schaafsels en een mélange bospaddenstoelen

9 GR KH (150 KCAL)

Geitenkaas € 21

Zachte Belgische geitenkaas met dikke schijven gebakken Jonagold appel, in de oven gebakken, geserveerd met een frisse salade van roquette en zongedroogde tomaat.

22 GR KH (1022 KCAL)



Trage bediening enkel op aanvraag!
Bijna alle gerechten zijn
in kinderportie te verkrijgen.
Vraag uw kelner gerust om informatie.

LUNCHMENU

tussen 12 & 14u

Kijk op de iPad's voor onze weeklunch of scan deze qr code.

Steeds een keuze tussen een vis- of een vleesgerecht.

Dit zowel in voor- als hoofdgerecht.

Met wijn

€ 22,5



+ € 8



KADOBON

In een mooie, originele enveloppe.

De waarde bepaalt u zelf vanaf € 25,

ook beschikbaar via onze website.



IN DE GLORIA

Feestzaal met een ziel, v in hartje Aalst zoekt feestvierders die houden van een out-of-the-box, unieke en democratisch geprijsde locatie!

Vrij van traiteur, of doe beroep op onze kookkunsten.

Gelegenheidsadres:

Gentsestraat 70 - 9300 Aalst

Online boeken via: in-de-gloria.com

Prijs voor 1 dag: € 400,-

AANGEPASTE WIJNEN

+€ 24

Heerlijke wijnen voor bij het Bib-Gourmand menu.

AANGEPASTE XXXXLWIJNEN

+€ 55

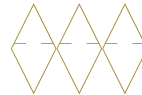
Wijnen van gerenommeerde huizen voor bij het Bib-Gourmand menu.



Maak gebruik van onze wifi:

kies netwerk Free wifi

Het Verschil, inchecken op FB en surfen maar!



VERBODEN TE DELEN OP SOCIALE MEDIA

Enthousiaste gasten die hun waardering voor het lekkere eten in een restaurant laten blijken door foto's van gerechten te delen. Dat moet maar eens afgelopen zijn vinden enkele sterrenkoks in Frankrijk. Zij zijn zo bang dat hun eten er op amateurfoto's minder smaakvol uitziet, dat ze de menukaart voorzien van een fotoverbod! Sindsdien is de discussie losgebarsten! Gelukkig geeft merendeel van onze Facebook fans aan dit grote onzin te vinden.

Daarom belonen wij graag iemand die de meest originele foto bij ons maakt met een lunch voor 2! Posten dus, die foto's!



WIST JE DATJES OVER ONS NIEUW PAND

De nieuwe locatie van Het Verschil ligt op amper 5,5 kilometer van het oude pand ligt?

In het indrukwekkend pand bouwjaar 1920, waar Het Verschil zijn intrek neemt oit de burgemeesters van Lede woonden? Hippoliet Raes was een aan-nemer van wegenwerken en de schoonzoon van Benoit Delens (de eerste burgemeester die het huis bouwde en ook burgemeester van Lede was van 1953 tot 1961). Oscar Hippoliet Raes die burgemeester was van 1964 tot bij zijn overlijden op 9/1/1975.



LEVERANCIER IN DE KIJKER AREZZO

Indien confectie u steeds weer teleurstelt, te kort, te lang, te smal ... of u bent simpelweg op zoek naar een gepersonaliseerd pak, dan helpen wij u graag verder. Scabal is hierbij onze partner.

Wij nemen uw maten, analyseren uw houding en vertalen dit naar uw maatpak.

Samen gaan wij dan op zoek naar de passende stof, voering, knopen ...

Persoonlijke initialen in uw pak geven wij u er graag bovenop.

Na ca. 3 weken is onze creatie klaar en kan u genieten van een pak, zalig om dragen en ... zalig om naar te kijken !



WORD JIJ ONZE NIEUWE COLLEGA?

Wij zijn nog op zoek naar een enthousiaste collega voor ons nieuw pand in Lede.

Is gasten verwennen je passie?

Stuur dan snel je CV naar info@hetverschil.com

MICHELIN



Wist je dat de beroemde Michelingids in 1926 het levenslicht zag als een promotiestudie van de gelijknamige Franse bandenfabrikant?

Aan het begin van de 20e eeuw reden er nog geen 3.000 auto's rond in heel Frankrijk. In een poging het autogebruik en de bandenslijtage te stimuleren introduceerde bandenfabrikant André Michelin in augustus 1900 de eerste Michelingids, met daarin allerlei praktische informatie over het gebruik van en het reizen met de auto.

Zo bevatte het boekje onder meer een handleiding voor het vervangen van een lekke band, een plattegrond met de locaties van tankstations en tips waar men het beste kon eten en overnachten.

Uiteraard zijn wij Michelin-fan van het eerste uur!

Onze banden halen we van bij bandencentrale Intertyres Hutse Dimitri te Lede, Hoogstraat 134.



ALTIJD OPEN, BEHALVE WOENSDAG, ZATERDAGMIDDAG & ZONDAG.



VOOR GROEPJES

Bent u met meer dan 20? Dan openen we graag op onze sluitingsdagen. Mail of bel voor meer info.

+32 474 98 16 98
info@hetverschil.com
www.hetverschil.com

BIB GOURMAND MENU € 37

Een herfstig huzarenstukje deze paté van fazant. Uit datzelfde bos vol bontgekleurde blaadjes komt verder ook nog een selectie van hazelnootjes die we tot kaviaar omtoveren en een bijzondere wortel, de peterseliewortel, die we konfijten.

Of

Fris slaatje van knapperig grondwitlof met huisgerookte heilbot. De bittere nuances passen wonderwel bij het zilte van de vis. Als derde accent kiezen we voor zoet, afkomstig van de gelijknamige aardappel. +4,-

Of

Hummus, de hype uit het Midden-Oosten gepimpt met oersmaken uit ons eigenste Vlaamse land. Een couscous gemaakt van bloemkool en verrassende variaties met rode biet.



Frans met een Brits knipoogje. Keep calm en proef onze Foie Gras Poêlé. Voor het sausje blijven we in Gent. cubberdons en een mélange van overzeese specerijen. Geroosterde pompoen, lust voor oog en smaakpapillen. +8,-

Of

Soepje van vergeten groente. pastinaakin 't schoon Vlaams zoekt met citroengras een pittig Oosters detail op. De gefruite scheermesjes laten ons nostalgisch verlangen naar lange zomervonden aan zee.

Of

Niets fancy aan, aan zo'n pomme Moscovite. Wij noemen dit trouwens gewoon 'Aardappel met kaviaar'. No nonsens, enkel een explosie van de puurste smaken! +25,-



Wild zoals wild hoort te zijn. Puur, smaakvol en terug naar de natuur. Hazenrug Harlequin met traag en zalig gesmolten 'savooikool' met spekjes en goudbruin gebakken amandekroketten

-Of

Mooi stuk tarbot gegrild op de bbq met bearnaiseboter, overgoten met een jus op basis van een volle, krachtige rode wijn en geconfijte salot en een verrassende aardappeltube +8,-

-Of

Smeuïge risotto op basis van oude Parmezaanse kaas met royale selectie aan luxe champignons: schaafsels en een mélange bospaddenstoelen



Kaasjes die verbazen van bij Callebaut uit Oudenaarde +€ 10,-



Zwarte Piet smelt voor onze ode aan de chocolade, een warm, lopend hartje binnenin de moelleux. De passie wordt getemperd door een quenelle roomijs.

Of

Het stroigoed van de Sint was onze inspiratiebron voor een zoete afsluiter. Espuma van marsepein, partjes mandarijn en een crumble van artisaan, in huis bereide speculaas, ook de 'onzelievevrouwkes' spelen in dit menu mee.

Of

Voor wie schrik heeft voor de zak of die baardmans niet vertrouwt, kies voor deze klassieker, de DBL.

WAAR WIJ GRAAG ETEN

Uiteraard zijn we zelf altijd op zoek naar lekkere adresjes.

Wij selecteerden voor jullie enkele van onze favorieten.

We hanteren enkele criteria: lekkere verse keuken, betaalbaar, vlotte bediening, wijnen die er mogen zijn en een leuk interieur.

London- Maze:

Een creatie van Ramsy, waar een voormalige kok van El Bulli zijn ding doet! Geweldig, creatieve gerechten volgen elkaar in sneltempo op! En een super kader, wat moet dat meer zijn



Parijs - Georges:

Op het dak van het Centre Pompidou, overheerlijk genieten van de gerechten met zicht over de daken van Parijs, in de verte bespeur je zelfs de Eiffeltoren! Trendy en chique interieur, originele menukaart. Een échte aanrader



Barcelona- Tickets

Een bijzondere ervaring. Alles oogt en smaakt er anders dan anders. Tijdig reserveren is aanbevolen, want iedereen wil toch eten in het circus van de broertjes Adrian?



Lissabon - Bairro do Avillez

Kies wat je wil. Kleine, originele gerechtjes op basis van streekproducten uit Portugal.

Passende wijnen. De vibes van de grootstad aan de Taag proef je hier. Liever uitgebreid tafelen? Dan boek je in het achterin gelegen resto.

Modena - Osteria Francescana

Rock 'n roll met sterren! Italiaanse topchef die de hele foodwereld op zijn grondvesten laat daveren. Recepten uit de keuken van 'la mamma' maar in een beta-plus-versie. Niet goedkoop, maar elke euro meer dan waard. Oh ja, hij komt je persoonlijk begroeten en uitwuiwen.



London - Amaya

Indische resto's krijgen vaak af te rekenen met vooroordelen: te mysterieus, te pikant, te onbetrouwbaar. London heeft een grote Hindi gemeenschap en high end resto's. Wie kiest voor Amaya, zal het zich niet beklagen. Een lust voor het oog- bewonder live het leger chefs en vergaap je aan de luxe- en een lust voor je smaakpapillen. Heerlijk uitgebalanceerd en verrassend verfrijnd. De cocktails alleen al zijn de trip naar London meer dan waard.



Zanzibar - The Rock

Vers gevangen langoest, nog 1000 keer lekkerder dan de lekkerste kreeft- met limoen en frietjes. Je vergeeft hen deze culinaire fout graag. Een unieke locatie, een ieniemenie restootje midden in een appelblauw zeegroene zee op en rots. We koesteren deze herinnering.

The End

Vraag straks naar onze
kaart met toetjes en
afzakkertjes



HET VERSCHIL

Restaurant sinds 2001