

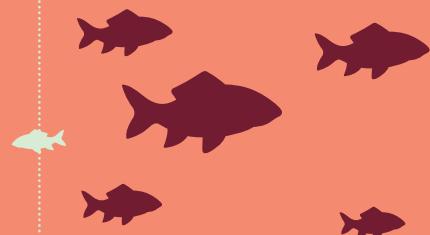
MENU

IT'S CHOW TIME!



American Chic !

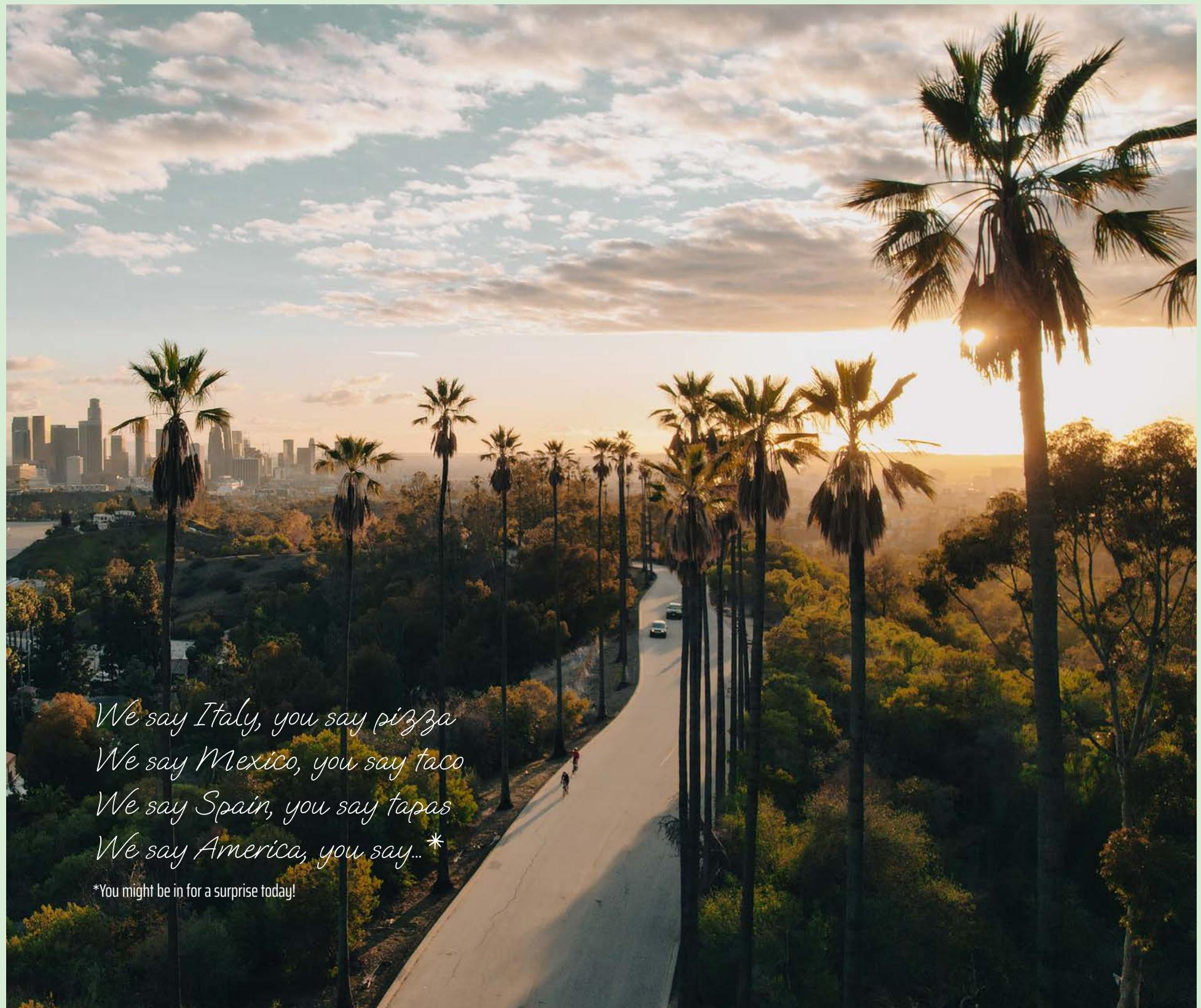
WINK WHEN
YOU'RE READY
TO ORDER* ☺



INSANELY GOOD
AMERICAN FOOD

*OKAY, WE KNOW: IT'S A CRAZY
MENU. BUT HEY! WE'RE CRAZY
ABOUT OUR FOOD!





We say Italy, you say pizza
We say Mexico, you say taco
We say Spain, you say tapas
We say America, you say...*

*You might be in for a surprise today!

THE WACKO TRUTH ABOUT AMERICAN CUISINE

THE WORLD'S CULINARY MELTING POT!

DO YOU THINK OF AMERICAN FOOD AS, YOU KNOW, FAT 'N' FAST? GREASY BURGERS, FRENCH (!) FRIES, AND HIGH-CALORIE SNACKS AND SHAKES? WELL, TODAY, YOU'VE GOT ANOTHER THING COMING!

WE AT WACKO'S ARE DELIGHTED AND PROUD TO WELCOME YOU TO THE REAL AMERICAN CUISINE.

As you probably know, the U.S. is a melting pot of cultures because of the many immigrants from various countries across the globe. Mixing their cultures and culinary traditions with those of the indigenous people living there well before colonization.

Through time, the American Cuisine grew beyond the sum of its parts, offering something unique. This country established dishes that chefs and foodies worldwide consider examples of a great, truly American food tradition: from [The All-American Cookout](#) through [Southern Cooking](#) to [Seafood Specialities](#) and much, much more.

YUMMY.

Wacko's is on a mission: introducing you to the best of American Cuisine every time you pay us a visit. Our chef selected award-winning signature dishes from states and cities across the U.S. He lovingly prepares them, using all the original and fresh American ingredients he can get his hands on*. And we serve them 'American Chic', not 'fast-food quick'. But you already noticed that, didn't ya?

*And believe us, he knows where to get them.

BUT WAIT A MINUTE: YOU GUYS SERVE AMERICAN CHIC, RIGHT?

Okay, okay, 'wacko' and 'chic' don't really match ... let us explain!

One of the biggest culinary myths about the U.S. is that we only eat unhealthy fast food in tacky joints. **No way, José!** We love excellent restaurants and enjoy spending quality time with family and friends in a pleasant, welcoming ambiance.

That's why, at Wacko's, we create an atmosphere and experience you want to come back to, over and over again. We call it: '**American Chic**'. A style that is crisp, classic, sophisticated, subtle, artful, tasteful, and above all: timeless.*

So: Wacko's is about insanely good American food and an unexpected chic time. That's what we're all about.

*And don't forget: highly Instagrammable.



OK, SO HERE'S HOW OUR MENU WORKS FOR YOU

A typical American three-course meal starts with soup and an appetizing starter. Then the main dish, followed by a homemade dessert, usually something sweet like pie (we love pies!) or ice cream. Accompany this tastefull meal with homemade drinks, shakes or Ice teas. Or try out our all American wines, cocktails 'n beers in our seperate beer, wine and cocktail menu.

At Wacko's, we believe in your free choice! You can pick whatever you like from our menu, any way you want. To make your choice easier, we built our menu around three main options, depending on your 'culinary style'. So, feel free to mix and create your own perfect taste explosion:



HEALTHIER CHOICE

Need we say more? The healthier choice (also vegan and vegetarian) with lots of fresh fish and veggies.



BALANCED CHOICE

You like your veggies but you don't mind nice juicy meatballs and fresh spaghetti as well? Have it both ways here at Wacko's.



CLASSIC AMERICAN CHOICE

Authentic signature dishes from all over the U.S. made even better. Get yourself a (huge) Tomahawk steak, get your fingers sticky from Buffalo wings, and get a taste of classic American Cuisine.

WACKO'S? WHAT THE HELL OF A NAME IS THAT?

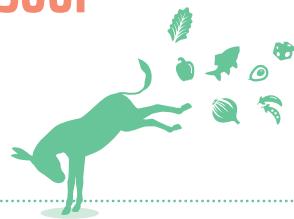
Alright, alright ... we could have gone for some boring company name, like Happy America (yuk) or American Food Corner (double yuk).

But we're simply Wacko: crazy about insanely good American food. Also, we go out of our way to make your evening as enjoyable as humanly possible. So, if there's anything you like, need, or want, let us know. We're here for you.

And that's the **truth**, Ruth!

FIRST: SOUP

HEALTHIER
CHOICE



BELL PEPPER (NOT SPICY)

Inspired by Hungarian immigrants.
A rich soup on base of bellpeppers (paprika),
carrots and beef. Rich flavors.
'Geïmporteerd' door Hongaarse immigranten.
Een rijkgevulde soep op basis van paprika,
wortel en rundvlees. Mooie volle smaak.

€ 10,00



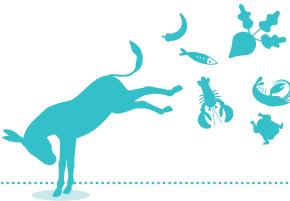
ONION SOUP (CHEDDAR/GRUYERE)

If the French tell you they invented the onion soup, they are probably right. But the Americans surely perfected this vega onion based soup!
Uitgevonden door Fransen, geperfectioneerd door Amerikanen. Lekker en volledig vega.



€ 9,50

BALANCED
CHOICE



NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

The signature dish of New England. A soup based on a diversity of clams, which is rich and creamy. Must try!

Wie denkt aan New England, denkt aan deze soep. Mosselen en andere schelpdieren. Heerlijk romig en rijkgevuld. Moet je echt een keer in je leven geproefd hebben. Zeker als visliefhebber.



€ 13,25



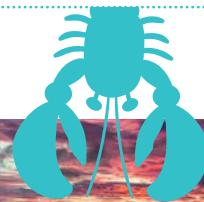
RED LOBSTER SOUP

Maine is known for its lobster. And we searched all Maine for the best recipe. The result: A rich creamy lobster soup we promise you won't forget!

Maine is de 'kreeftstaat' van Amerika. En we hebben het beste recept voor deze soep (bisque) voor je uitgezocht. Goed gevuld, romig en om nooit te vergeten. Wat ons betrreft de lekkerste kreeftensoep ter wereld.



€ 17,50



CLASSIC
AMERICAN
CHOICE



CHEDDAR/BROCCOLI SOUP

We think one of the best vegetarian soups out there. Right out of Wisconsin. Can you guess the main ingredients?

Een van de lekkerste vegetarische soepen van het Amerikaanse continent (vinden wij althans), rechtsreeks uit Wisconsin. Rijkgevuld met de beste cheddar kaas en (natuurlijk) broccoli.

€ 10,00



€ 13,25

GUMBO SOUP

Based on old African recipes, this soup is considered the best in Louisiana. A mix of shrimp, meat and exclusive herbs make it a classic dish in the region. Some Americans come here just to eat this soup.

Gebaseerd op een Afrikaans recept. Gumbo soup wordt wel de lekkerste soep uit Louisiana genoemd. Een verrukkelijke mix van garnalen, vlees en exclusieve kruiden. Een 'classic' uit de regio.



FOOD ALLERGENS VOEDSELALLERGENEN



Gluten
Gluten



Crustaceans
Schaaldieren



Milk
Melk



Eggs
Eieren



Fish
Vis



Mustard
Mosterd



Soya
Soja

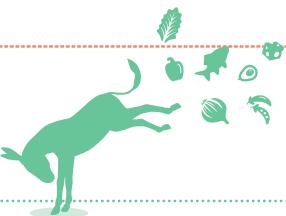


Peanut, nuts, sesame, lupin
Pinda, noten, sesam, lupine



COMBINE YOUR SOUP WITH: STARTERS

**HEALTHIER
CHOICE**



SUCCOTASH

A vegan dish invented by Native Americans. One of the oldest recipes in U.S. A healthy mix based on corn and beans.
Origineel 'native American' recept. Eén van de oudste recepten van Amerika. Een gezonde en lekkere mix van mais en bonen.

€ 6,50



€ 10,00



COBB SALAD

A light vegetarian dish with lettuce, egg, tomato, avocado, dressing etc. Combines great with almost everything. Served all over U.S.
Lichte salade met onder meer sla, ei, tomaat, avocadoen dressing. Combineert met alles. Amerikanen zijn er wacko op.



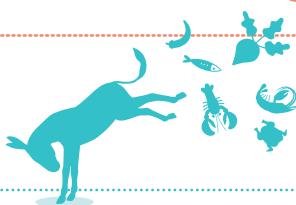
BAKED CAULIFLOWER & AIOLI

You thought a cauliflower was dull? You couldn't be more wrong! This baked cauliflower in batter will blow your taste buds.

Bloemkool saai? Niet in dit gerechtje! Bloemkool in een krokant jasje van heerlijk beslag, gefrituurd, met originele Spaanse knoflooksaus.



**BALANCED
CHOICE**



LOADED MACHO NACHOS

These nacho's are fully loaded with: pulled chicken, guacamole, sour cream, pico de gallo, beans and lots of cheese. Nacho's boordevol pulled chicken, guacamole, zure room, pico de gallo (saus op basis van vers gesneden tomaten, ui en kruiden), bonen en een berg heerlijke kaas.



€ 11,00



Ask!

PHILLY STEAK EGGROLLS

Philadelphia is known for it's Philly steak (with cheese and Jalapeno's), now combined with eggrolls. Crazy good! Philadelphia is 'wereldberoemd' om z'n Philly steak met kaas en jalapeno's (een groene chilipeper). Wacko's serveert Philly steak in eggrolls (in een heerlijk krokant loempia jasje).



€ 9,75

BLOOMING ONION

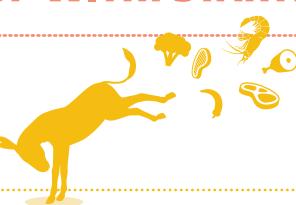
Like onions? Search no further. This tasty, crispy fried onion in batter is the best you'll ever try. Pinky promise! Blooming Onion is een ingekerfde ui die in een laagje beslag wordt gefrituurd. Een van de lekkerste snacks uit de U.S.!



€ 8,50



**CLASSIC
AMERICAN
CHOICE**



STICKY FINGERS SWEET BUFFALO WINGS

This Texas recipe is the best we could find. And we searched a lot. I mean seriously....A LOT! Served with celery and a yummysauce. Sticky en zoet spicy kippenvleugels.

Ongepaneerd, gebakken en daarna omgeschud in originele Buffalo saus. Een American Original om letterlijk je vingers bij af te likken!



€ 9,50

SHRIMP POPCORN

Think of the best shrimps money can buy, fried in batter. Mix these up. No kidding, you can really taste it here. Served and eaten like popcorn.

Pak de allerbeste garnalen, doop ze in beslag en frituur deze. Serveer dit als popcorn met een heerlijk sausje.



€ 10,00

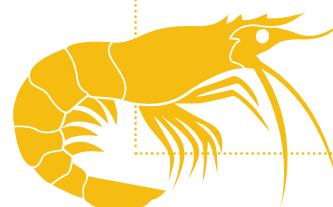
CRISPY CHICKEN STRIPS

A certain Kentucky based restaurant is the only one who disagrees. But these are the best crispy strips out there. And besides that, our chickens had a good life ;-)

Nog zo'n damn good appetizer voor liefhebbers van Kentucky chicken. Met cajun-, ui- en knoflookkruiden. Super krokant van buiten en sappig van binnen.



€ 9,75



MAIN COURSE: (CHECK OUR BURGERS AND SEASON DISHES @ THE BOARD)

HEALTHIER
CHOICE



GLAZED PEAR & BLUE CHEESE SALAD

Sweet and juicy pear combined with award winning Rogue River blue Cheese. Even the biggest meat eater can't ignore this baby! We found this recipe on a trip through Oregon.
Zoete, sappige peer met (prijswinnende!) Rogue River Blue Cheese (schimmelkaas). Zelfs vleeseters gaan hier plat voor. Gevonden op onze reis door Oregon.



€ 17,50



LOBSTER SALAD

Based on a Maine lobster recipe, this subtle, yet tasty dish is great for everyone who loves lobster as much as we do. Pssst...don't tell but this one's an award winner!!!
Kreeft zoals alleen Maine 't heeft. Maar dan klaargemaakt op z'n Wacko's. Subtel, smakelijk en o ja: dit recept is een prijswinnaar.



€ 32,00



AVOCADO SHRIMP SALAD

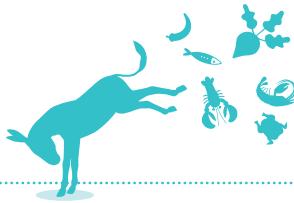
Avocado & shrimp, obvious we think! Simple Phoenix based recipe.
Avocado en garnal: 'a match made in heaven'. Simpel en simpel verrukkelijk. Een subtiel gerecht uit Phoenix.



€ 17,50



BALANCED
CHOICE



PENNE AL WODKA

Two ingredients you might say are not American. But the truth is this wodka & bacon flavored pasta is invented in New Jersey; one of their signature dishes.

Penne (pasta) én wodka: wacko combinatie en niet eens Amerikaans zou je denken. Maar déze licht pittige pasta op basis van wodka, room en bacon is toch echt uitgevonden in New Jersey; een 'signature dish' van de streek.



€ 17,50

€ 13,50
+LOBSTER
= DAILY
PRICE



MAC 'N CHEESE (+LOBSTER)

Everyone who loves to watch Netflix knows this typical American dish. A secret mixture of the best cheeses and 'mac'. Combined with lobster it's even better (or so they say).

Weer zo'n superlekkere pasta die niet is uitgevonden in Italië. Traditioneel gemaakt van macaroni met gesmolten kaas en bechamelsaus. Een echte klassieker die nog lekkerder smaakt met kreeft (apart te bestellen).



CHILI CON CARNE

A typical dish originated in San Antonio. (Nope this isn't a mexican....don't believe us. Google it ;)
Wie kent deze Texaanse klassieker niet? Een gerecht op basis van gehakt, bonen, en groenten. Ook in Nederland wereldberoemd, maar nog nooit zo lekker! Wacko's serveert het orginele recept zoals het bedoeld is.



€ 15,75



CLASSIC
AMERICAN
CHOICE



MEATLOAF

Cousin to the Dutch meatball, the Americans made this one of their best known dishes all through America. First made by Dutch immigrants. Herbs and ground beef are the main ingredients. Served with mashed potatos and season veggies.

Vrij vertaald: gehaktbrood. Een echt klassiek Amerikaans gerecht op basis van het beste rundergehakt, heerlijke kruiden en een overheerlijke saus op basis van tomaten. Geserveerd met aardappelpuree en seizoengroenten.



€ 19,00

MEATBALL CASSEROLE (OVENSCHOTEL)

€ 19,00

This oven prepared mashed patato dish with fresh meatballs is a mixture of Dutch & German cuisine combined with typical American creativity. American Classic!
Heerlijke overschotel op basis van verse gehaktballetjes en aardappelpuree en een heerlijke saus. Klassiek Amerikaans gerecht die zijn herkomst vind in Nederland en Duitsland. Uiterraad hebben de Amerikanen er hun eigen culinaire twist aan gegeven.



FRIED PORK CHOP

€ 22,00

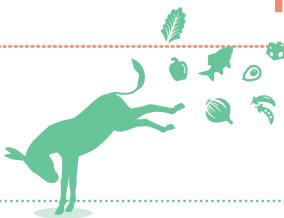
You thought you tasted it all? Try these crisp, tender and moist pork chops. We fell instantly in love with this in Atlanta. We knew it had to be on our menu.

Zelden nog op een Europese kaart te vinden maar in Amerika (terecht) een klassieker. Gebakken varkenskarbonades. Heerlijk knapperig van buiten, sappig van binnen. Geserveerd met seizoengroenten (tip: neem er mashed patato en gravy bij).



MAIN COURSE: (CHECK OUR BURGERS AND SEASON DISHES @ THE BOARD)

**HEALTHIER
CHOICE**



DEVILS SHRIMP PASTA

This Italian based recipe is a mixture of the best shrimps, creamy, yet a little spicy (secret) sauce and spaghetti.

Gebaseerd op een Italiaanse klassieker.
Garnalen in een romige, licht pittige (geheime) saus geserveerd met verse pasta.



€ 19,50

ALASKAN SALMON

This simple and subtle recipe is loved by almost everyone. Picture fresh salmon, skin grilled on charcoal BBQ. Yeah, I feel ya.

Verge zalm, op de huid gegrild op de BBQ,
geserveerd met seizoensgroenten. Hoe lekker
kan het zijn...



€ 26,50



PETE'S PASTA PESTO

(WITH CHICKEN)

Uncle Pete lived in Little Italy (NY) quite some time. The crook, as he was, stole this recipe from a great chef. So we thought it was ok to 'lend' this from Pete.

Uncle Pete uit Little Italy (New York) stal dit recept van een bekende chefkok. Dus wij lenen het even terug. Deze versgemaakte pasta pesto smaakt verrukkelijk op zichzelf maar voor vleeseters ook goed te combineren met kip.

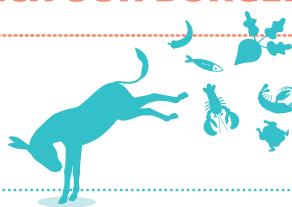


€ 17,50

SKIP THE
CHICKEN:
€ 12,50



**BALANCED
CHOICE**



STEWPIE

Irish based oven baked recipe of mashed patatos, peas, gravy, carrots, beef and lots of authentic vegetables and herbs. Yummy!

'Geimporteerd' door de lerlen, deze ovenschotel met gestoofd rundvlees, aardappel, erwten, wortelen, groenten en authentieke kruiden laat iedereen watertanden.



€ 17,50

MEATBALL SPAGHETTI

Who hasn't seen the Disney Classic Lady and the Tramp? Here is the best beef based meatballs with an authentic New York (little Italy) twist it's known for. Ken je de Disney klassieker Lady en de vagabond? Dan ken je Meatball Spaghetti! Pasta met rundvlees gehaktballetjes in tomatensaus (geheim recept uit Little Italy).



€ 17,50

CHICKEN POT PIE

A Pennsylvanian signature dish which is a chicken based ragout, creamy pie with vegetables and a crispy crust to die for!

Populair streekgerecht uit Philadelphia: kip met groenten in een romige ragout onder een dakje van krokant, goudbruin bladerdeeg. Echt een aanrader!



€ 19,50



**CLASSIC
AMERICAN
CHOICE**



STEAK DELMONICO (200 GR)

+ 100 GRAM EXTRA

€ 27,50

+ € 13,75

The pride of New York. The Delmonico restaurant makes the best steaks (dry aged rib eye) in the world. Now you can taste it right here! Charcoal cooked!



Deze klassieke dry aged rib eye is 'uitgevonden' in het befaamde Delmonico restaurant in New York. De beste dry aged rib eye met kruidentoer en champignons. Uiteraard gebakken op onze houtskool BBQ.



BURRITO GRANDE

Yup. This baby made the Mexicans jealous. A fully loaded burrito with pulled chicken, Pico de Gallo, Rice 'n beans. You can eat this with your bare hands. Mind the fingers.



Ask!

€ 17,50

Heerlijke burrito gevuld met pulled chicken, pico de gallo (tomatenasus), guacamole, rijst, creme fraîche, bonen en de lekkerste kruiden uit Texas. Zelfs Mexicanen zijn jaloers op deze variant.



TOMAHAWK STEAK

(PER 100 GRAM)

DAILY PRICE

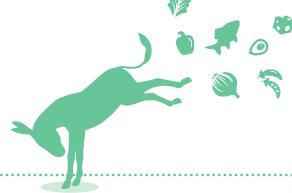
A great piece of Texas dry aged meat, best for 2, 3 or more persons (or all alone). Triple A grade meat, grain fed, cooked to perfection on charcoal!

Mooi dry aged stuk vlees zoals alleen de Texanen het kunnen bereiden. Ook deze klassieker (geserveerd met verse seizoensgroenten) wordt op onze houtskool BBQ bereid.



MAIN COURSE: (CHECK OUR BURGERS AND SEASON DISHES @ THE BOARD)

HEALTHIER
CHOICE



BUTTERFISH

A classic (and classy) Hawaian dish. This whitefish is served with vegetables. Prepared in a pan with a typical subtle Hawaian sauce or on our charcoal grill. What would you prefer?

Klassieke en 'classy' Hawaiaanse schotel. Botervis in een typisch subtile Hawaiaanse saus, uit de pan of vanaf de BBQ (kies maar). Geserveerd met verse seizoensgroenten.

€ 26,50



POKÉ BOWL

+ CHICKEN
+ SALMON
+ LOBSTER



€ 14,00
+ € 4,00
+ € 5,75
= DAILY PRICE



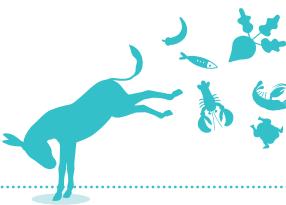
Ask!

Many seem to forget Hawaï is the 50th official state of the USA. So we couldn't forget the poké bowl. Served with fresh steamed rice, avocado, surimi, samphire, corn, beans, creamy wasabi mayonaise. You can top this with different ingredients.

Hawaï is de 50e staat van de USA (wist je dat?). De originele Poké Bowl mag dus niet ontbreken op onze kaart. Wacko's serveert Poké Bowl met vers gestoomde rijst, avocado, mais, surimi, zeekraal, wasabimayonaise en andere mooie toevoegingen naar keuze.



BALANCED
CHOICE



VITO'S CANNELONI'S

Vito was a typical Italian guy who could cook just one recipe. And we believe he didn't want to learn more 'cause he knew he couldn't top this, spinach and ricotta based pasta.

Weer een heerlijk vegetarisch gerecht gebaseerd op Canneloni's (pasta gevuld met ricotta, verse spinazie en een heerlijke tomatensaus).



€ 17,50



CHEF'S SURPRISE SELECTION

The route 66 through our menu. But you'll have to trust our chef. Most of the times he takes other routes than the one you did last time.

Zoals Route 66 je door een groot deel van Amerika stuurt, is deze keuze een verzameling van diverse gerechtjes van de kaart. Route 66 een vast gegeven, hier wil de chef nog wel eens wisselen.

○ ○ ○ ○ ○ Ask!

DAILY
PRICE



Ask!

CLASSIC
AMERICAN
CHOICE



BEST RIBS IN TOWN

Need we say more? Our chef pulled out as many tricks as he could to make these babies.

Onze chefkok haalt alle trucs uit de kast om de lekkerste spareribs te maken!



€ 22,50



SURF 'N TURF

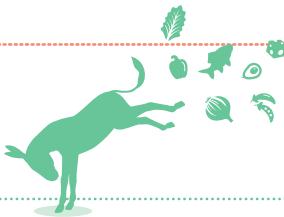
Lobstertail and a 200 grams, dry aged rib eye steak, combined with shrimp popcorn, this plate just has it all.

Een klassiek gerecht dat niet kan ontbreken: 200 gram, dry aged steak en verse kreeftenstaart (beide van onze houtskool BBQ) en met shrimp popcorn.



SIDE DISHES:

**HEALTHIER
CHOICE**



COLESLAW

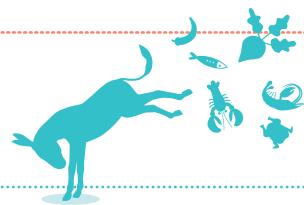
Classic Kentucky based recipe.....Only better, cause we sweetened it with honey.
Klassiekertje uit Kentucky: een lichtzoete salade op basis van kool en wortel. Maar dan beter, want wij zoeten hem met honing. Een allemansvriend die bij veel gerechten aansluit.



€ 5,25



**BALANCED
CHOICE**



MASHED POTATOES & GRAVY

Typical American dish of mashed potato, cheese and sour cream You can choose to top it off with the best gravy you'll ever taste.
Typisch Amerikaanse schotel van gestampte aardappelen, kaas en zure room. Naar keuze afgetopt met de lekkerste jus die je ooit zult proeven.

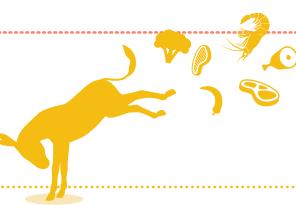


€ 5,75



Ask!

**CLASSIC
AMERICAN
CHOICE**



FRIES (FROM 'MURICA!)

French fries, hell no! American fries! Seasoned with cajun spices.
French fries? Dacht het niet! Goudbruin gefrituurde, écht lekker en met cajun kruiden afgemaakt.

€ 4,75



GREEN SALAD

A side salad, lettuce based, which goes well with every main course on the menu. What it's really like today? We don't know, you must rely on our chef.
Fris bijgerecht gebaseerd op verse groene sla en mooie seizoensgroenten. Past bij ieder hoofdgerecht. Wat er deze keer allemaal in zit?
Geen idee, vertrouw op onze chef.



€ 5,25



BUTTERMILK CORNBREAD

Also a native American recipe perfected by creole influences. This corn based side dish is sweet and subtle at the same time.
Een recept van de inheemse Amerikaanse bevolking dat verder is beïnvloed door de creoolse keuken. Een wel bekend bijgerecht dat in America bij veel BBQ gerechten gegeten wordt, maar ook niet misstaat bij een Chili.



€ 6,00



SWAMP GRASS

You sure about this? Our Everglades swampgrass will fill your plate and your stomach as well. But keep some room for our desserts.

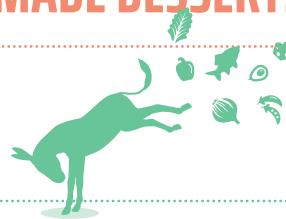
In Nederland bekend als 'steppegras' de Amerikaanse tegenhanger (vrij vertaald) is moerasgras. Dun geraspte aardappelen, krokant afgebakken en met heerlijke kruiden vergezeld.
Voor stevige eters.

€ 7,25



HOME MADE DESSERT:

HEALTHIER
CHOICE



FROZEN YOGHURT & FRUIT

Yoghurt from a biological barn is the base of this healthy yet tasty and dessert with fresh fruit.
Bevroren yoghurt van de boerderij (caloriearm) met vers fruit van de dag.



€ 8,00



BLUEBERRY MUFFIN SUGARFREE

Classic Blueberry muffin, which we all know and love.

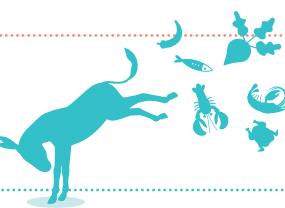
Nog zo'n classic: een zachte muffin met blauwe bessen en een krokante topping.
Geen toegevoegde suikers!



€ 6,00



BALANCED
CHOICE



APPLE PIE (WITH HOLE)

Wait a minute! I recognise this classic warm and juicy pie... which movie was it?
Served with vanilla ice!
Klassieke, verrukkelijke appeltaart met een gat erin (uit een bekende film, zie QR code) geserveerd met heerlijk vanille ijs.



€ 9,00



CARROT CAKE

Award winning carrotcake, sweetened by natural secret ingredients. Tastes like the original out of Arkansas.

Prijs winnende worteltaart, heerlijk gezout met 'geheime' ingrediënten. Smaakt exact zoals deze in Arkansas wordt bereid.



€ 9,00



CHEESE CAKE

Simple, yet addictive lemon based pie. Miami recipe. Combine it at your will with our add ons
Heerlijke cheesecake met citroen. Dit recept komt uit Miami. Heerlijk om te combineren met onze add ons.



€ 9,00



WAFFLE

Originated in Belgium and yet again, the Americans made it even bigger, bolder and better. Topped with whatever you like or just plain and natural (see add ons).

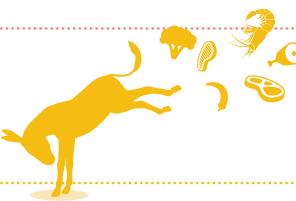
Jawel, originele Belgische wafels maar dan groter, lekkerder en beter. Met ijs, slagroom, warme chocolade, een twist of alcohol of wat jij maar lekker vindt! Of gewoon lekker naturel (see add ons).



€ 6,00



CLASSIC
AMERICAN
CHOICE



ALABAMA CHOCOLATE PIE

Yup folks... if you want to lose some weight... skip this! Warning: If you try this we are not responsible for an addiction nor you gaining weight!
Let je een beetje op je gewicht? Sla dit nagerecht dan maar even over! Kun je wel wat hebben, dan proef je vanavond de lekkerste chocoladetaart van het universum...



€ 9,00



PEACH COBBLER

An English based recipe and improved in America over time and became a signature dish in Georgia. Peaches and dough served warm with vanilla ice cream.
Gebaseerd op een klassiek Engels nagerecht maar inmiddels een signature dish uit Georgia. Perzik in warm deeg met vanille ijs. Dit is comfort food...



€ 7,75



CHOCOLATE LAVA CAKE & ICE

Do you also love the moment when the hot chocolate flows on your plate when you open up this chocolate cake? Served with whipped cream or vanilla ice.
Snij deze smeuïge chocoladecake voorzichtig open en de warme chocolade stoomt als lava over je bordje... Kies vanille ijs óf geklopte slagroom erbij.



€ 9,00



BANANA SPLIT

Known all over the world but born in Latrobe USA in 1904. Instant classic. Must have on our menu!
Wereldberoemd in het universum maar in 1904 bedacht in Latrobe, USA. Een instant classic. Vanille ijs, Banaan, slagroom en heerlijke chocolade saus.

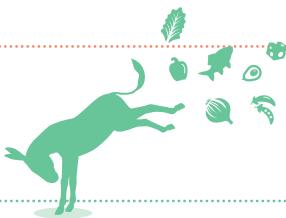


€ 9,00



HOMEMADE DRINKS :

**HEALTHIER
CHOICE**



HOME MADE ICE TEA (300 ML) HONEY SWEETEND

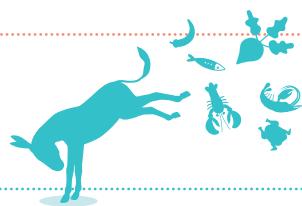
Ice tea lemon	€ 4,95
Ice tea peach	€ 4,95
Ice tea lychees	€ 4,95
Ice tea raspberry	€ 4,95
Ice tea Strawberry	€ 4,95
Donkey kick it (shot of booze)	+€ 2,75

Sweet or sour, it's up to you

Hoe zoet of zuur wil je het hebben?



**BALANCED
CHOICE**



HOMEMADE LEMONADE (300 ML) HONEY SWEETEND AND FRESH FRUIT

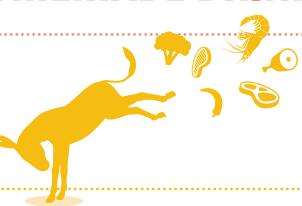
Lemonade: Lemon	€ 4,95
Lemonade: Blueberry	€ 4,95
Lemonade: Strawberry	€ 4,95
Lemonade: Watermelon	€ 4,95
Lemonade: Raspberry	€ 4,95
Donkey kick it (shot of booze)	+€ 2,75

Sweet or sour, it's up to you

Hoe zoet of zuur wil je het hebben?



**CLASSIC
AMERICAN
CHOICE**



HOMEMADE MILKSHAKES WITH REAL FRUIT

Milkshake: Vanilla	€ 5,95
Milkshake: Strawberry	€ 5,95
Milkshake: Banana	€ 5,95
Milkshake: Chocolate	€ 5,95
Milkshake: Coco	€ 5,95
Milkshake: Pistache	€ 5,95

Freakshakes Donut, marshmallows, cream, fresh fruit +€ 5,00
Donkey kick it (shot of booze) +€ 2,75



CLASSIC HOTDOG WITH FRIES € 15,75

De klassieker. Een hotdog geserveerd met ketchup (en eventueel mosterd) ook met frietjes geserveerd.



(CHEEESE) BURGER WITH FRIES € 15,75

Onze bekende (cheeeeese) burger maar dan in klein formaat. Lekker ook met frietjes geserveerd.



CHRISPY CHICKEN STRIPS WITH FRIES € 15,75

Heerlijke krokante en malse kip strips. Uiteraard van biologisch kippenvlees. Geserveerd met frietjes.



'FREAK 'N DELL' WITH FRIES € 15,75

A dutch meat sausage loved by almost every child. Een frikandel heeft inderdaad niets met Amerika te maken. Maar wij willen onze kleinste gasten niet teleurstellen natuurlijk. Ook met frietjes geserveerd.



(1) You can ask our staff for the possibilities of small portions of our regular menu.

(2) All kids menus served with a small bowl of soup at your choice, and vanilla icecream with fresh fruit.

(1) Vraag ons personeel ook naar de mogelijkheden voor kleine porties van ons reguliere menu.

(2) Bij alle kindermenù's zit een kleine kop soep naar keuze en een vanille ijsje met vers fruit.





WACKOS.NL



WILHELMINAPlein 3
5611 HE EINDHOVEN