

BESTE KAMPEERDER,

Welkom op camping MAKA, misschien wel de mooiste camping van de Ardennen! Wij hopen dat u gaat genieten van de rust, de natuur en van elkaar. En wellicht van een hapje en een drankje op ons terras, het restaurantje of in de Canadian Experience (self service) aan de rand van de Semois. Onderstaand handige info over de horeca op onze camping:

- Onze camping en al onze faciliteiten zijn alleen toegankelijk voor onze geregistreerde campinggasten, dus niet openbaar. Dit is met een bewuste reden: zo kunnen wij ons focussen op onze kampeerders en de rust op de camping garanderen.
- Mocht u niet op onze camping verblijven en wellicht de info aan de brug gemist hebben, dan kunt u in ons winkeltje een drankje to-go kopen en dit aan de overzijde van de brug aan het strandje of het picknickhutje nuttigen.
- Glazen en flessen vanuit de bar kunnen niet mee worden genomen naar uw kampeermiddel. We verkopen blikjes en Sac du Bière (mix van 6 speciaalbiertjes) in onze winkel om mee te nemen. Plastic bekertjes zijn gratis beschikbaar.
- De horeca is tijdens het laagseizoen geopend van 09:00-12:00, 15:30-17:00 en 18:00-20:00 (keuken tot 19:30, laatste drankje 19:30)
- De horeca is tijdens het hoogseizoen geopend van 09:00-12:00, 14:00-17:00 en 18:00-21:00 (keuken tot 20:00, laatste drankje 20:30)
- Vanwege de beperkte capaciteit van onze keuken is het aan te raden om te reserveren voor het avondeten.
- De items op de kaart kunnen ook als afhaal besteld worden, om op te eten bij uw kampeermiddel of in de Canadian Experience. Hier is bestellen vóór 17:00 wenselijk.

SOMETIMES NATURE IS ALL YOU NEED



- Brood bestellen kan tot uiterlijk 17:00 bij de receptie. Het brood is dan de volgende dag vanaf 09:00 af te halen.
- We houden ons terras graag rook- en vapevrij. Bij de Canadian Experience vindt u een rookpaal.
- Wilt u de terrasstoelen op het terras laten staan en niet meenemen naar de waterkant?
- Mogen wij u vriendelijk vragen om op het terras bovenkleding te dragen?

Mocht u vragen hebben, schroom dan niet om deze te stellen.

Veel plezier op Camping MAKA!

Nancy, Guido, Chantal, Alex, Marcus, Tim, Raf
Team Camping MAKA



SOMETIMES NATURE IS ALL YOU NEED

BIER VAN DE TAP

Stella Artois 0.25L 5,2%	€ 3,00
Stella Artois 0.5L 5,2%	€ 5,50
La Trappe Wit 5,5 %	€ 4,75
La Trappe Blond 6,5%	€ 4,75
La Chouffe 8%	€ 4,75

BIER PER FLES

Bier van de week

Bier van de maand

Affligem Blond 30cl 6,8%	€ 4,75
Barbär Blonde 33cl 8%	€ 4,75
Barbär Bok 33cl 8,5%	€ 4,75
Biere des Amis 33cl 5,8%	€ 5,00
Biere des Amis IPA 33cl 5,5%	€ 5,00
Cornet Oaked 33cl 8,5%	€ 5,00
Duvel 33cl 8,5%	€ 5,00
Godefroy Blonde 33cl 6,8%	€ 4,75
Hapkin hopped blond 33cl 8,5%	€ 5,00
Hoegaarden Rosé 25cl 3%	€ 3,95
Kwak 33cl 8,4%	€ 5,00
La Corne Quadruple 33cl 12%	€ 5,00
Lupulus Organicus 33cl 8,5%	€ 5,00
Lupulus Triple 33cl 8,5%	€ 5,00
Maes Radler 25cl 2%	€ 3,95
McChouffe 33cl 8%	€ 4,75
Orval 33cl 6,2%	€ 5,00
Orval Vieux 2023 6,2% (koud of kamertemperatuur)	€ 6,00
Rochefort 8 33cl 9,2%	€ 5,00
Rochefort 10 33cl 11,3%	€ 5,45
Rochehaut Ambree 33cl 6,5%	€ 5,00
Rochehaut Triple Blonde 33cl 8,5%	€ 5,00
Tripel Karmeliet 33cl 8,4%	€ 5,00
Triple Le Fort 33cl 8,8%	€ 5,00
Westmalle Dubbel 33cl 7,0%	€ 5,00
Westmalle Tripel 33cl 9,5%	€ 5,00

ALCOHOLVRIJ

Biere des Amis 0.0 33cl	€ 4,95
La Trappe Nillis 0.0 33cl	€ 4,25

SOMETIMES NATURE IS ALL YOU NEED



WIJN & PORT

B & G Merlot (rood)	€ 4,50 € 18,00
B & G Chardonnay (wit)	€ 4,50 € 18,00
B & G Rosé	€ 4,50 € 18,00
Bellefontaine Virée du Curé (rood)	€ 22,50
Bellefontaine Dame d'abord (wit)	€ 22,50
Hooper's Ruby Port	€ 3,25

BUBBELS

Cava brut Monistrol	€ 20,00
Bellefontaine Crémant de Wallonie	€ 25,00

GEDISTILLEERD | 5CL

Chouffe Coffee Likeur 20% (7cl, warm+slagroom)	€ 4,95
Disaronno Amaretto 28%	€ 4,95
Smirnoff Wodka 37,5%	€ 4,95
Baileys 17%	€ 4,95
Licor 43 31%	€ 4,95
Chateau Bellevue VS Cognac 40%	€ 4,95
Ricard 45%	€ 4,95
Cointreau 40%	€ 4,95
Bacardi Carta Blanca 37,5%	€ 4,95
Rhumiella 29% (rum met honing van Peter Otte*)	€ 4,95
Don Papa MassKara rum 40%	€ 5,95
Mix met flesje frisdrank	€ 7,80

WHISK(E)Y | 5CL

Dalmore 12 y.o. 40% (Schots)	€ 5,95
Gentleman Jack Double Mellowed 40% (USA)	€ 5,50
Lambertus 10 y.o. 43% (Belgisch)	€ 5,95
Laphroaigh 10 y.o. peated 40% (Schots)	€ 5,50
Connemara Peated Single Malt 40% (Iers)	€ 4,95
Port Charlotte Heavy Peated 50% (Schots)	€ 6,95
Pierre 'O' 33% (whisky met honing van Peter Otte*)	€ 4,95
Esprit Dad'Achouffe 40%	€ 5,50
(Gedistilleerd La Chouffe bier, gelagerd op bourbon vaten)	



* Ook per fles te koop in onze winkel

SODAS • FRISDRANKEN

Chaufontaine 20cl Buisend of Plat	€ 2,95
Chaufontaine 100cl Buisend of Plat	€ 5,95
Coca Cola/Coca Cola Zero	€ 2,95
Fanta Orange	€ 2,95
Sprite	€ 2,95
Lipton Ice Tea/Green/Peach	€ 2,95
Schweppes Agrum	€ 2,95
Schweppes Indian Tonic	€ 2,95
Schweppes Ginger Ale	€ 3,10
Pajottenlander Appelsap biologisch	€ 3,50
Pajottenlander Jus d'orange biologisch	€ 3,50
Cécémel	€ 2,95

KOFFIE & THEE (OOK DECAFÉ MOGELIJK)

Koffie	€ 2,95
Espresso	€ 2,95
Doppio	€ 3,75
Koffie Verkeerd	€ 3,35
Cappuccino	€ 3,50
Cappuccino Caramel of Hazelnoot	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 3,95
Latte Macchiato Caramel of Hazelnoot	€ 4,95
Thee	€ 2,95
Warme Cécémel (met slagroom +€0,50)	€ 2,95

COFFEE SPECIALS

Irish coffee met Jameson Whisky	€ 7,50
Spanish coffee met Licor 43	€ 7,50
Italian coffee met Amaretto	€ 7,50
Baileys coffee met Baileys	€ 7,50
Maka coffee met Rhumiella	€ 7,50
Coffee special wisselende smaak (latte macchiato met siroop, slagroom en topping)	€ 5,95
Iced Latte Caramel of Hazelnoot	€ 5,95



VOOR BIJ DE BORREL • VANAF 14:00

Saus keuze: mayo, mosterd, ketchup, curry of chili saus

Bitterballen 8 stuks incl. saus	€ 6,50
Bitterballen 20 stuks incl. saus	€ 11,00
✓ Uienringen 8 stuks incl. saus	€ 6,50
Mini snacks 8 stuks incl. saus	€ 6,50
✓ Mozzarella sticks 6 stuks incl. saus	€ 6,50
Old Amsterdam bitterballen 8 stuks incl. saus	€ 6,95
✓ Mini groente loempia's 6 stuks chili saus	€ 6,95
✓ Rochehaut kaasblokjes* ±200 gr. met mosterd	€ 8,50
Borrelplank charcuterie en Rochehaut kaas*	€ 14,95
✓ Bakje chips naturel of paprika	€ 2,00

DINER • VANAF 18:00 (OOK ALS AFHAAL MOGELIJK)

PIZZA'S (BASIS MET TOMATENSAUS EN MOZZARELLA)

	kids	normaal
✓ Margherita	€ 8,00	€ 12,00
✓ Fungi (champignon)	€ 9,00	€ 14,50
Salami (salami en courgette)	€ 10,00	€ 14,50
✓ Veggie (champignon, paprika en courgette)	€ 10,00	€ 14,50
✓ Rochehaut (Rochehaut kaas*, courgette en basilicum)	€ 10,00	€ 14,50
MAKA (Ardenne ham, courgette, rucola, pijnboompitten en honing)	€ 12,00	€ 15,50
Pollo (pulled chicken, courgette, rode ui en BBQ-saus)	€ 12,00	€ 15,50

PASTA'S

Tagliatelle met zalm, groene asperges	€ 15,50
Canneloni met rund, tomatensaus en spinazie	€ 14,00
✓ Lasagne met gegrilde groenten**	€ 14,00
✓ Ravioli met truffel, bospaddenstoelen en broccoli	€ 14,95
✓ Rauwkostsalade met Peter Otte's honingvinaigrette**	€ 3,75

Allergie? Vraag ons naar de allergenenkaart.

* Rochehaut ook per blok kaas te koop in onze winkel

** Lasagne afhaal: vanwege de bereiding in porselein is de servering in to-go bakjes esthetisch niet correct :-)



SOMETIMES NATURE IS ALL YOU NEED

INTERNATIONAL

Italiaanse risotto met kip en boschampionns	€ 14,95
Indische kip korma met rijst	€ 14,95
Frans vispannetje in kreeftensaus met friet	€ 15,95
Aziatische noodles met kip in mild pittige sojasaus	€ 14,00
Amerikaanse cornflakes chicken strips met friet (incl. rauwkostsalade met Peter Otte's honingvinaigrette**)	€ 14,50
Franse 'Salon de coiffure' • kapsalon pulled chicken (Friet, pulled chicken, kaas, sla, BBQ saus)	€ 15,50
Luikse ballen met jagersaus en friet • keuze 1 of 2 ballen (incl. rauwkostsalade met Peter Otte's honingvinaigrette**)	
• 1 bal à 120 gram	€ 14,95
• 2 ballen à 120 gram	€ 16,95

Friet MAKA • Stoofvlees met friet € 14,95
(incl. rauwkostsalade met Peter Otte's honingvinaigrette**)

FRIET & SNACKS • VANAF 18:00

Friet	€ 5,00
Kinderfriet	€ 3,50
Familiezak friet (2 volwassen, 2 kinderen)*	€ 11,00
* <i>alleen afhaal/emporter/to go</i>	
Friet met 1 snack incl. saus	€ 7,50
Friet met 2 snacks incl. saus	€ 10,00
Kinderfrietje met 1 snack incl. saus	€ 6,00
Extra saus (mayo, mosterd, ketchup, curry of chili saus)	€ 0,50
Losse snack, keuze uit:	€ 2,50
• Vleeskroket	• Sito gold (kip spies in krokant jasje)
• Frikandel (currywurst)	• Portie kipnuggets 6 stuks
• Kaassoufflé	• Portie bitterballen 6 stuks
• Bamischijf	



Allergie? Vraag ons naar de allergenenkaart.

** Vinaigrette van onze imker Peter Otte ook te koop in onze winkel



DESSERTS • VANAF 18:00

IJscoupes • stel je eigen ijscoupe samen

Onze ijs smaken: hazelnoot-praline, chocolade, aardbei, stracciatella, vanille-room, speculoos en pistache

1 bolletje	€ 2,50
2 bolletjes	€ 4,50
3 bolletjes	€ 6,00
+ Slagroom	€ 0,50
+ Aardbei-, framboos- of chocoladesaus	€ 0,50

Coupe DINKI € 8,50

Hazelnoot-praline | chocolade | stracciatella
slagroom | Chouffe likeur (18+)

Coupe Overland € 8,50

Aardbei | vanille-room | chocolade
slagroom | honing

Coupe Speculoos € 8,50

2 bolletjes speculoos ijs | vanille-room
slagroom | choco snippers | speculoos koekje

Coupe Dubai € 8,50

2 bolletjes pistache ijs | hazelnoot-praline
slagroom | choco saus | pistache/hazelnoot crumble

Chocolade moelleux € 8,50

Choco lava cakeje | vanille-room | slagroom

Iced Latte Caramel of Hazelnoot € 5,95

Zin in iets warmes en/of sterkers na? Bekijk onze koffie-
en drankenkaart een aantal pagina's terug.

Allergie? Vraag ons naar de allergenenkaart.

SOMETIMES NATURE IS ALL YOU NEED



L'HISTOIRE DU MAKI ET GODEFROY DE BOUILLON...

Ontsteek vanavond het kampvuur en lees of vertel het verhaal van "de MAKI".

Goede luisteraars kunnen, als het meezit, nog steeds "kaaaaboem, kaaaaaboem, kaaaaaboem" horen, de doffe slagen van de hamer genaamd "Le MAKI".



Kaaaaaboem, kaaaaaboem, kaaaaaboem, 24 uur per dag sloeg de grote hamer op het aambeeld in de smederij die net buiten het campingterrein lag. Het bruggetje van de camping over, naar rechts, de weg oversteken, een stukje door het gras lopen en daar, aan de linkerkant staan de resten van de oude beroemde smidse van Auby sur Semois. Hier werden eeuwenlang de zwaarden gemaakt voor de ridders van Bouillon.

Kaaaaaboem, kaaaaaboem, kaaaaaboem, de 600 kilo zware hamer werd aangedreven door het waterrad in de beek en het gloeiend hete ijzer werd door de smid en zijn knecht gesmeed tot de beste zwaarden uit de hele streek. Van heinde en verre kwamen ridders naar de smederij voor de beroemde zwaarden met magische krachten.

De jonge knecht Godfried zocht onder andere hout bij elkaar en maakte er houtskool van. Niet onbelangrijk, want zo hield hij het vuur aan het branden waar de zwaarden roodgloeiend lagen te wachten totdat de smid zijn kunsten weer vertoonde. Kaaaaaboem, kaaaaaboem, kaaaaaboem. Toen de zon onder ging en de nacht intrad begon de smid weer met zijn bijzondere werk. Niemand mocht zien hoe hij zijn zwaarden maakte, zijn geheim bleef verzwegen.

Stel jij was de knecht bij deze smid, wat zou jij doen? Godfried wilde natuurlijk ook graag het vak leren. Hij droomde van zwaarden en ridders en af en toe stond hij stiekem te kijken hoe de smid de zwaarden onder de hamer heen en weer bewoog en in het vuur legde. Op een avond raapte Godfried alle moed bij elkaar om aan de smid te vragen of hij mocht kijken hoe hij die geweldige magische zwaarden maakte. Zou hij het geheim mogen weten...? "Hoezo meekijken? Als je durft! Je denkt toch niet dat ik zomaar mijn geheim prijs geef?" De twinkeling in zijn ogen liet zien dat de smid ook wel vond dat het tijd werd dat Godfried de kunst van het smeden moest gaan leren. Diezelfde glinstering vertelde echter ook dat hij dat niet zomaar zou laten gebeuren.

"Luister goed", zei hij tegen Godfried, "voordat ik je alleen kan laten met de MAKKA, zul je eerst moeten bewijzen dat je slim genoeg bent om smid te worden. Ik geef je drie opdrachten en als je die goed uitvoert, dan vertel ik je de kneepjes van mijn vak..."

• *Bedenk maar iets van ijzer om de tijd te korten* •

"Ooh, maar dat is een gemakkelijke opdracht", zei Godfried.

"Maak mij maar een grote steenbeitel en een dikke hamer."

"Zoals je wilt" zei de smid en begon meteen te smeden.

Kaaaaboem, kaaaaboem, kaaaaboem. Binnen een half uur had de smid de steenbeitel en hamer voor Godfried gemaakt. "Zo, en wat ga je nu doen?", zei de smid. "Wacht maar af", zei Godfried, "tijd genoeg." Drie maanden aan één stuk hoorde je 's nachts naast kaaaaboem, kaaaaboem, kaaaaboem, nu ook tik, tik, tik. Eindelijk was Godfried klaar en zei tegen de smid: "Zo, de tijd is ingekort". "Zo, zo", zei de smid, "En hoe dan wel?" Godfried nam de smid mee naar de rivier en hij liet hem de doorgang door de rots zien. Dwars door de grote rots aan de rivier had hij met zijn steenbeitel en hamer een spleet

gemaakt voorzien van trappen. Sinds die dag hoefden de mensen niet meer om te lopen en de wandeling naar de stad was zo aanzienlijk korter. "Kijk smid", zei Godfried, "Nu hoef je niet meer om te lopen als je naar Bouillon wil en zo heb ik dus de tijd ingekort."

De smid wist wel dat zijn knecht een slimmerik was maar zo slim... Luister goed, je tweede opdracht is als volgt:

- *Bedenk iets van ijzer om de juiste weg te wijzen* •

Lang hoefde Godfried niet na te denken en vroeg de smid iets heel fijns te smeden, een kompasnaald. Zonder ook maar iets te vragen maakte de smid met zijn magische hamer een hele kleine kompasnaald. *Kaaaaboem, kaaaaboem, kaaaaboem.*

Op een hoge rots niet ver van de smederij woonde een oude een lelijke vrouw. Waarschijnlijk een heks, maar niemand wist dat zeker omdat men er niet in de buurt durfde te komen. Er werden de meest vreemde verhalen verteld, de oude vrouw zou van alles met je uitvreten...

Godfried had wat met zijn kompasnaald zitten spelen en in een rond kistje geplaatst waar de naald vrolijk in ronddraaide op zoek naar het Noorden. Met de naald in zijn rugzak trok Godfried de berg op. Dichter bij de top werd het alsmaar groener en groener en leken de weilanden veel vruchtbaarder dan beneden in het dal. De koeien in de weilanden waren ronder, de appels aan de bomen waren dikker en roder, zou dat vrouwtje dan écht over toverkrachten beschikken? Godfried ging aan de rand van de berg bij het ravijn zitten en haalde de kompasnaald uit zijn rugzak en wachtte. Lang duurde het niet of hij hoorde gekreun en zag iemand aankomen. "Wie o wie durft zich hier te laten zien?", waren de eerste kreten die het oude en slechtziende vrouwtje kraste. "Ik ben het, Godfried de geluksbrenger en ik kom u het geluk brengen."

"Nou, geluk hoeft niet meer als je als zo oud bent als ik. Nee jongen, dat hoeft niet meer. Het zou alleen maar een geluk zijn als ik er niet meer zou zijn, want mijn hoofd doet niet meer wat ik wil, mijn benen kunnen me amper nog dragen, ik zie bijna niets meer en mijn rug lijkt wel van iemand anders. Nee jongen, voor mij hoeft dit krakkemikkige leventje niet meer." "Maar mevrouwtje, wat een geluk, dat kan ik voor u regelen!", zei Godfried, "Deze naald wijst u namelijk de weg naar het eeuwige geluk." Het Noorden lag aan de juiste kant van de berg en de naald wees precies naar de afgrond. "U hoeft maar in de richting van de naald te lopen en u valt zo het geluk tegemoet." "Dank je jongen", zei het oude vrouwtje, "Hier heb ik al zolang gewacht. Als dank mag je alles van me hebben, de koeien, mijn land, de boomgaarden, alles." Het oude vrouwtje stapte rustig richting het Noorden dat de naald aangaf en stortte in 'het ravijn van geluk'.

Nu nog heet de berg 'De heksensprong' en je kunt de plek waar de vermeende heks haar geluk tegemoet ging bezoeken, maar niet springen hoor!

Goed gemutst kwam Godfried zich weer melden bij de smid. "Zo daar ben ik weer, ik heb de heks met mijn kompasnaald de weg naar het eeuwige geluk gewezen, weer een vraagstuk opgelost dacht ik zo!" "Wat een wijsheid", dacht de smid, "Hij is eigenlijk veel te slim om smid te worden. Maar vooruit, je laatste opdracht, denk hier dan maar eens over na:"

- *Bedenk iets van ijzer om wijsheid te verbinden* •

"Dat is een lastige", dacht Godfried. Maar na een tijdje zei hij: "Maak me maar twee breinaalden, dan komt dat allemaal goed. Het gaat wel een tijd duren voor u mij weer terugziet denk ik, want ik moet er even tussenuit." **Kaaaaboem, kaaaaboem, kaaaaboem** en in een zucht had de smid twee breinaalden gemaakt.

Na een lange zomer, een natte herfst en een koude winter klopte er een ridder aan de poort van de smidse. Of de smid een zwaard voor hem kon maken. De ridder in zijn mooie geborduurde pak vroeg of het ook mogelijk was om er een steenbeitel, een hamer, een kompasnaald en twee breinaalden in te verwerken en hij liet de werktuigen aan de smid zien.

"Godfried, ben jij dat?" "Jazeker", zei Godfried, "En binnenkort zelfs ridder Godfried, Godfried van Bouillon. Met de wol van de schapen van de heks heb ik de mooiste stoffen laten weven, die met de naald aan elkaar laten zetten en laten borduren met de mooiste gouddraad die ik gekocht heb van het geld van de koeien en haar landerijen. Met de breinaalden heb ik van zelf gesmeed ijzerdraad het sterkste maliënkolder gebreid dat bestaat, vederlicht maar oersterk. Daarna heb ik met mijn steenbeitel en hamer stenen gekapt en gestapeld boven op de berg in Bouillon. Nu staat daar mijn fort, mijn eigen chateau! Nu heb ik alleen nog een zwaard nodig. Een zwaard van de beste smid van het land, uw zwaard." Trots nam de smid de hamer, de beitel, de naald en de breinaalden in ontvangst en ging aan de arbeid. "Kom er maar bij zitten", zei de smid, "Zodat je kunt zien hoe ik het doe, dat heb je verdiend door het juist uitvoeren van de drie opdrachten die ik je gegeven heb." *Kaaaaboem, kaaaaboem, kaaaaboem* en hij smeedde het mooiste en het beste zwaard dat hij ooit gemaakt had. Het zwaard van Godfried van Bouillon...



Zo kwam alle wijsheid samen in een zwaard en een week later werd Godefroy de Bouillon tot ridder geslagen met het zwaard van de smid en zijn hamer, 'Le MAKÀ'...

Raconté par Rob Meurders au camping MAKÀ juin-2017