

MENU BAR VIN Wijnbistro vanaf zaterdag 7 FEBRUARI 2026

BAR CLASSICS

Bar Classics tot 21u30

NACHO'S MET TOPPING • 13

Cheddar – Rode Ui – Guacamole – Zure Room

+ CHILI CON CARNE • +5

Rundsvlees – Kidneybonen – Maïs – Rode Paprika

DUMPLINGS GROENTEN • 14

Sojasaus – Pittige Mayonaise (7 Stuks)

FOCACCIA MET DIP • 14

Hummus – Kruidenolie

IBERICO KROKETJES • 15

Iberico Vlees (5 Stuks)

GEGRATINEERDE OESTERS • 14

Creuse – Fine Champagne Saus – Zeekraal

**Extra Oester 6/Stuk*

GARNAALKROKETTEN • 16

Tartaar – Gefruite Peterselie – Citroen (2 Stuks)

TACO'S PULLED CHICKEN • 22

Smokey BBQ – Mango – Habanero Peper – Guacamole

SWEET POTATO FRIES • 13

Truffel Mayonaise – Geraspte Kaas

POTATO WEDGES • 8

Brava Saus – Aioli

+ PULLED CHICKEN • +6

Smokey BBQ

FLEUR DE CAMEMBERT • 22

Verse Kruiden – Honing

SHARING IS CARING

ALLE BITES OM TE DELEN

AL ONZE GERECHTEN WORDEN
GESERVEERD OP MOMENT VAN
PERFECTIE

BISTRO BITES

Bistro Bites vanaf 18u tot 21u30

VITELLO TONNATO • 20

Vitello Tonnato saus – Kappers – Appelkapper

BRIOCHE ZALM • XX

Bieslook – Radijs – Kruidensla

BRIOCHE RODE BIET & GEITENKAAS • XX

Crumble Geitenkaas – Rode Biet – Quinoa – Honing – Pittenmix

STEAK TARTAAR • XX

Rundsvlees – Gepofte Rijst – Room

ROODBAARS • XX

Pak Choi – Curry – Kokos – Gember

KALFSWANG • XX

Knolselder Creme – Rodewijnsaus – Winterpeen

RUNDSTEAK • 29

Rund – Frisse Salade – Peppersaus

SIDE DISHES

BROOD & BOTER • 5

Focaccia – Rozemarijn – Tijm – Boter

POTATO WEDGES • 6

Kruidenkorst – Aioli

**Suppl. Bravasaus 2/Portie*

GRATIN PASTINAAK & AARDPEER • 6

FRIETJES • XX

SPAGHETTI AGLIOLI • XX

Februari 2026
BISTRO SHARING MENU
3-4-5 GANGEN

ENKEL PER TWEE PERSONEN
EN PER TAFEL DEZELFDE KEUZE

BRIOCHE ZALM *

Bieslook – Radijs – Kruidensla

OF

STEAK TARTAAR *

Rundvlees – Gepofte Rijst – Room

ROODBAARS **

Pak Choi – Curry – Kokos – Gember

OF

KALFSWANG **

Knolselder Creme – Rodewijnsaus – Winterpeen

DAME BLANCHE

Vanilleijs – Huisgemaakte Chocoladesaus

OF KAAS *ipv Dame Blanche als Dessert + 9 per 2p*

3 Gangen • 42 pp

4 Gangen • 55 pp (het andere * gerecht extra)

5 Gangen • 70 pp (het andere ** gerecht extra)

WIJNARRANGEMENTEN MENU

*(kan individueel gekozen worden,
niet verplicht voor ganse tafel)*

AANGEPASTE WIJN(EN)

Elke gang 1 glas passende wijn + 0,5L water

3 gangen: 42 pp • 4 gangen : 54 pp • 5 gangen : 66pp

AANGEPAST NON-ALCOHOLISCH

Elke gang 1 glas non-alcoholisch + 0,5L water

3 gangen: 42 pp • 4 gangen : 54 pp • 5 gangen : 66pp

BOB ARRANGEMENT

Elke gang 1/2 glas passende wijn + 0,5L water

3 gangen: 30 pp • 4 gangen : 38 pp • 5 gangen : 46pp

WIJNEN A LA CARTE

Steeds mogelijk,
we adviseren u graag

**AL ONZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
OP MOMENT VAN PERFECTIE.**

ZOETE HARMONIE

vanaf 19u30 tot 21u30

CREME BRÛLÉE ABRIKOOS • 11

Bourbon Vanille – Vanilleijs – Witte Port – Abrikoos

MOELLEUX AU CHOCOLATE • 12

Vanilleijs – Sinaas-Rozemarijnsaus

TARTUFO CON CARMELLO • 10

Chocolade ijs – Chocoladesaus – Caramel

DAME BLANCHE • xx

Vanilleijs – Huisgemaakte Chocoladesaus

KAASBORD • 18

Verschillende soorten kaas, chutney,

SUPPLEMENT SLAGROOM • 1

WARME DRANKEN

BELGISCHE CHOCOLADEMELK • 6

Callets Van Callebaut

THEE • 3,5

Keuze uit Ruim Assortiment aan tafel

KOFFIE • 3,5

ESPRESSO • 3,5

DOPPIO • 3,5

CAPUCCINO • 4

KOFFIE VERKEERD • 4

LATTE MACCHIATO • 4

**Suppl. Extra Toevoeging • 0,60*

Karamel | Hazelnoot | Vanille | Speculaas

ICED LATTE • 4

**Suppl. Extra Toevoeging • 0,60*

Karamel | Hazelnoot | Vanille | Speculaas

Alle koffies zijn ook Decafiné verkrijgbaar

SPECIALE KOFFIE

ITALIAN COFFEE • 7,5

Amaretto

IRISH COFFEE • 7,5

Whisky