

Aperitieven

Martini wit, rood	5.00
Gancia	5.00
Campari	6.00
Sherry	5.00
Porto rood of wit	5.00
Ricard	6.00
Picon witte wijn	7.00
Gin Bombay	8.00
Gin Hendricks	9.00
Bacardi rhum	6.00
Whisky J en B	6.00
Wodka Grey Goose	8.00
Kirr (witte wijn)	4.00
Kirr Royal (champagne)	8.00
Glas champagne	8.00
Fles champagne	40.00
Vers fruitsap	4.50
Looza orange, appel, ace, tomaat	2.50
Cuba Libre (limoen, rhum, cola)	9.50
Mojito (rhum, munt, bruis, limoen)	8.00
Sangri rood met vers fruit	7.00
Sangria wit met vers fruit	7.00
Glas cava	6.00
Fles cava	25.00

Alcoholvrije aperitieven

Aperol	7.00
Pisang orange	7.00
Bitter orange	7.00
Huiscocktail	7.00
Mojito	7.00
Blackberry (tonic, pompelmoes, bessen)	7.00
Half en half (appel-pompelmoes)	7.00

Borrelhapjes

Portie olijfjes	4.00
Kaasblokjes met mosterd	4.00
Assortiment kroketjes (12 stuks)	12.00
Garnaalkroketjes (5 stuks)	6.00
Bordje met gerookte ham	6.00

Bieren

Pils 25 cl (vat)	2.50
Pils 1/2 l (vat)	4.50
Kriek 25 cl	3.00
Grimbergen blond	3.00
Grimbergen dubbel	3.50
Hoegaarden witbier	3.00
Kasteelbier tripel	4.50
Cuvé van kasteelbier	4.50
Westmalle trappist dubbel	4.00
Westmalle trappist tripel	4.00
Orval donker	4.00
Karmeliet	4.00
Chimay blauw trappist	4.00
Omer	3.50
Duvel	4.00
Carlsberg	3.00
Rodenbach	3.00
St. Bernardus bruin 12°	4.50
Alfred (Brouwerij Zulte)	4.00
Leffe blond	3.50
Leffe bruin	3.50
Hapkin	4.00
Jus de mer	4.00

Bieren alcoholvrij

Hoegaarden wit	3.00
Hoegaarden rosé	3.00
Leffe blond	3.00
Maes pils	2.50
Stella	2.50
Brugse zot	3.00
Carlsberg	3.00

Frisdranken in flesje

Coca-Cola	2.50
Coca-Cola zero	2.50
Fanta orange	2.50
Schweppes tonic, agrum	2.50
Vers fruitsap	4.50
Looza orange, pompelmoes, appel, ananas	2.50
Ice tea	2.50
Chaudfontaine plat	2.50
Chaudfontaine plat 1/2 l	4.50
Chaudfontaine plat 1 l	8.00
Chaudfontaine bruisend	2.50
Chaudfontaine bruisend 1/2 l	4.50
Chaudfontaine bruisend 1 l	8.00
Tönisteiner orange	2.50
Tönisteiner citroen	2.50
Tönisteiner vruchtenkorf	2.50

Koffie

Espresso	2.50
Decafeïne	2.50
Mokka	2.50
Koffie verkeerd	4.00
Verwen koffie Clarenhof	7.00
Cappuccino slagroom	3.50
Warme chocomelk	4.00
Italiaanse koffie (Amaretto)	8.00
Irish koffie (whisky)	8.00
Franse koffie (Grand Marnier)	8.00
Hasseltse koffie (genever)	8.00
Braziliaanse koffie (rhum)	8.00

Thee

Thee met verse munt	4,50
Groene thee	4,50
Rozenbottelthee	4,50
Engelse thee met citroen	4,50
Bosvruchtenthee	4,50
Lindethee	4,50

Digestieven

Calvados 5 jaar	8.00
Cognac	8.00
Amaretto Di Saronno	8.00
Cointreau	8.00
Grand Marnier	8.00
J en B	6.00

Ijsscoupes

Coupe Banaan (3 bollen ijs, banaan, slagroom)	7.00
Coupe Advocaat (3 bollen ijs, advocaat, slagroom)	7.00
Coupe Brésilienne (3 bollen ijs, karamel en slagroom)	7.00
Dame Blanche (3 bollen ijs, warme chocolade, slagroom)	7.00
Coupe Banana Split (ijs, banaan, warme chocolade, slagroom)	7.00
Coupe Aardbeien (seizoen) (3 bollen ijs, aardbeien, slagroom) (seizoen)	7.00
Coupe Kolonel Guy (2 bollen limoen sorbet, wodka)	7.00
Coupe met kersen	7.00
Coupe met mango	7.00
Kinderijsje vanille, chocolade	4.50

Milkshakes

Milkshake vanille	5.00
Milkshake chocolade	5.00
Milkshake aardbei	5.00
Milkshake framboos	5.00
Milkshake banaan	5.00

Verse pannenkoeken

met boter en suiker	5.00
met slagroom	6.00
met ijs en slagroom	6.50
met ijs, chocolade en slagroom	6.50

Wafels

met boter en suiker	6.00
met slagroom	6.00
met ijs en slagroom	6.50
met ijs, chocolade en slagroom	7.50

Pasta's

Penne met ham en kaas	13.00
Penne met 4 kazen	13.00
Penne met pesto	13.00
Lasagne van het huis	13.00
Spaghetti Bolognaise	13.00

Slaatjes

Slaatje kip /appel	18.00
Slaatje scampi/appel	18.00
Tomaat garnaal met frietjes	25.00
Slaatje geitenkaas met spek	18.00
Slaatje végé	18.00
Rundscarpaccio met parmezaankrullen	16.00
Toast met gerookte zalm	16.00
Toast met gerookte paling	16.00

Kroketten huisgemaakt

Kaaskroketten 1 stuk met slaatje	8.00
Kaaskroketten 2 stuks met slaatje	14.00
Kaaskroketten 3 stuks met slaatje	18.00
Garnaalkroket 1 stuk met slaatje	10.00
Garnaalkroketten 2 stuks met slaatje	15.00
Garnaalkroketten 3 stuks met slaatje	22.00
Gandakroket 1 stuk met slaatje	9.00
Gandakroketten 2 stuks met slaatje	14.00
Gandakroketten 3 stuks met slaatje	18.00
Kipkroket 1 stuk met slaatje	9.00
Kipkroketten 2 stuks met slaatje	14.00
Kipkroketten 3 stuks met slaatje	18.00
Kalfszwezerikkroket 1 stuk met slaatje	10.00
Kalfszwezerikkroketten 2 stuks met slaatje	15.00
Kalfszwezerikkroketten 3 stuks met slaatje	20.00
Krabbkroket 1 stuk met slaatje	10.00
Krabbkroketten 2 stuks met slaatje	15.00
Krabbkroketten 3 stuks met slaatje	20.00
Ham-witloofkroket 1 stuk met slaatje	9.00
Ham-witloofkroketten 2 stuks met slaatje	15.00
Ham-witloofkroketten 3 stuks met slaatje	19.00
Portie frietjes bij kroketten	2.00

Vis

Kabeljauwhaasje met garnaltjes	25.00
Nieuwpoorts vispotje (3 à 4 soorten Noordzeevis)	20.00
Scampi's in looksaus (8 stuks)	20.00
Scampi's op wijze van de chef (8 stuks) lichtpikante saus	20.00
Gebakken Noordzeetong (350 g) met citroenboter	28.00
Bouillabaisse met toast en rouille	25.00
Gepocheerde tarbot met mousseline	30.00
Tarbot gegrild met bearnaise	30.00
Gamba's à la plancha met brood en slaatje	24.00
Vangst van de dag	22.00

Vlees

Filet pur van Belgisch wit-blauw rund	25.00
Côte à l'os met slaatje en frietjes (2 pers.)	p.p. 25.00
Vlaamse stoverij met verse frietjes	20.00
Huisgemaakte vol-au-vent	20.00
Sausjes (peper, champignon, béarnaise)	3.00

Jumbo mosselen

Natuur	23.00
Met look	25.00
Witte wijn	25.00
Met ricard	25.00
Provencale	25.00

**Bij alle hoofdgerechten worden passende aardappelen geserveerd.
Bijbestelling frietjes wordt aangerekend aan € 3.**

Kindergerechtigd

Kinderspaghetti	8.00
Hamburger met appelmoes en frietjes	10.00
Kindersteak met appelmoes en frietjes	12.00

Menu Clarenhof aan 29 euro

Hapje
Bordje rauwe ham met brood
of
Garnaalkroket met slaatje
Côte à l'os met sausje (per 2 pers.)
of
Kabeljauwhaasje
Koffie

Dagschotel Clarenhof aan 15 euro

Hapje
Verse soep
Hoofdschotel
Koffie

ledere middag
(niet op zon- en feestdagen)

Onze wijnsuggesties

Witte wijnen

Glas witte wijn van het huis	4.00
Karaf witte wijn van het huis 1/2 lit	14.00
Fles witte wijn van het huis	20.00

Muscadet sur Lie	22.00
<i>Uitstekende biologische Muscadet, bij oesters en schelpdieren</i>	

Pinot Gris	26.00
<i>Typische, fruitige Elzaswijn, bij mosselen en palinggerechten</i>	

Sancerre	35.00
<i>100 % Sauvignon, bij schaal- en schelpdieren</i>	

Pouilly Fumé	38.00
<i>100 % Sauvignon, lichtfruitige en volle smaak</i>	

Chablis	32.00
<i>Typisch met licht minerale toets, bij oesters en schaaldieren</i>	

Rully 1° cru	44.00
<i>Topdomein, volle rijke smaak, bij warme vis met sausje</i>	

Chassagne Montrachet, Paul Bouchard	85.00
<i>Topburgogne, bij warme kreeft en edele vissoorten</i>	

Balance Chenin Sauvignon Zuid-Afrika	22.00
<i>Zachte volle wijn, bij vis: koud en warm</i>	

Ch. Paul Mas "Belluguette"	25.00
<i>Frisse en volle structuur, bij oesters en schaaldieren</i>	

Chardonnay Valle de Rengo	25.00
Meursault	55.00

<i>Meursault is de wereldvermaarde hoofdstad, Bourgognes</i>	
Pouilly-Fuissé	40.00

<i>Witte Bourgogne met lichte vatrijping, bij warme vis en gevogelte</i>	
Viognier Fontarèche Frankrijk	22.00

<i>Fruitige vlot drinkbare wijn</i>	
Vouvray Loire Frankrijk	25.00

<i>Prachtige volle wijn</i>	
Châteauneuf-du-Pape	58.00

Roséwijnen

Glas rosé van het huis	4.00
Karaf rosé van het huis 1/2 lit	14.00
Fles rosé van het huis	20.00

Tavel	25.00
Sancerre rosé	28.00

Rode wijnen

Glas rodewijn van het huis	4.00
Karaf rodewijn van het huis 1/2 lit	14.00
Fles rode wijn van het huis	20.00

1. Terrasses du Larzac Ch. des Crès Ricards "Stécia"	25.00
<i>Krachtige mooie rode wijn, bij vlees en wild</i>	

2. Barbera d'Alba Reverdito Italie	35.00
<i>Noord-Italiaanse wijn, intense smaak, bij gekruide gerechten</i>	

3. Megale Negroamaro Salento	24.00
<i>Evenwichtige sappige wijn, bij pasta's</i>	

4. Carménère Valle de Rengo	25.00
<i>Typische Chileense druivensort, rijping op Amerikaanse eik</i>	

5. Ijalba Tempranillo eco	25.00
<i>Een kruidige, fruitige wijn van de tempranillo druif</i>	

6. Zebra Pinotage	25.00
<i>Lichte rode wijn gevogelte en rood vlees</i>	

7. Ch. Paul Mas "Clos des Mûres"	27.00
<i>Prachtige ronde lekkere wijn</i>	

8. Châteauneuf-du-Pape Côtes du Rhône	56.00
<i>Stevige Côtes du Rhône</i>	

9. Brunello di Montalcino Italië	65.00
<i>Topwijn uit Toscane gemaakt van de Sangiovese druif</i>	

10. Barolo 'Bricco Cogni' Italië	63.00
<i>Karaktervolle wijn van de Nebbiolodruif, bij rood vlees en groot wild</i>	

11. Nuits-Saint-Georges Domaine Robert Chevillon	70.00
<i>Stevige Bourgogne, bij côte à l'os en wild</i>	

12. Terrasses du Larzac Ch. des Crès Ricards "Oenothera"	38.00
<i>Prachtige rode topwijn van het huis Mas</i>	

13. Cruz de Alba Crianza	24.00
<i>100 % Tempranillo en 12 maand vatrijping. Vlezig, licht kruidig en harmonieuze smaak</i>	

14. Rosso di Montalcino, Pinino - Italië - Toscane	31.00
<i>100 % Sangiovese. Zeer fijn en elegant, bij Italiaanse gerechten en bereidingen van gevogelte en wit vlees.</i>	

15. Serras del Priorat	30.00
<i>Kwaliteitsregio voor rode Spaanse wijnen, Tempranillo druif</i>	

16. Château Pavillon Beauregard	49.00
<i>Stevige rode Bordeaux, bij gekruide bereidingen van rood vlees</i>	

17. Château Godeau Grand Cru Saint-Emilion	45.00
<i>Zachte St.-Emilion, bij eend en rood vlees</i>	

18. Gevrey-Chambertin Bourgogne	55.00
<i>Volle krachtige rode wijn voor bij uw lekker rood vlees</i>	

19. Château Labégorce	58.00
<i>Soepele rode wijn goed passend bij gevogelte en rood vlees</i>	

20. Gigondas Vieilles Vignes	28.00
<i>Krachtige rode wijn voor bij rood vlees</i>	

