

CRAFT

RESTAURANT

Welkom

Welcome

Hartelijk welkom bij Hotel 46 & Restaurant Craft Wintelre. In uw hand treft u de menukaart van ons Restaurant Craft. Op onze menukaart vindt u verrassende gerechten!

Onze chef werkt uitsluitend met verse en regionale producten en heeft voor u de kaart met veel zorg samengesteld. Heeft u speciale wensen, een allergie of weinig tijd meld het ons van tevoren zodat wij met uw wensen rekening kunnen houden.

De vegetarische gerechten herkent u aan dit symbool 🌿

Wij kunnen niet uitsluiten dat onze gerechten sporen bevatten van bepaalde allergenen die allergische reacties kunnen veroorzaken. Heeft u een allergie? Meld het ons.

Welcome to Hotel 46 & Restaurant Craft in Wintelre. May we present you with the menu of our Restaurant Craft. In it you will find a variety of surprising dishes!





Our chef works exclusively with fresh and regional products and has compiled the menu with great care. If you have special wishes, an allergy or little time, please notify us in advance so that we can take your wishes into account.

You can recognize the vegetarian dishes by this symbol 🌿.

We cannot guarantee that our dishes do not contain traces of certain allergens that may cause allergic reactions. If you have an allergy, please let us know!

 **WIFI**

Wifi: Hotel46 gast
Password: Welkom46!

 hotel_46  restaurant_craft
 hotel46.wintelre  restaurantcraft.wintelre

www.hotel46.nl

Craft borrelkaart

Craft Appetizer Menu

GESERVEERD VAN 12:00 TOT 22:30 UUR.

SERVED FROM 12:00 PM TO 10:30 PM.

- Broodplank 46 2 personen** 🌿 breekbrood, aioli, kruidenboter, truffelmayonaise € 6,75
Bread platter 46 2 persons "tear & share" bread, aioli, herb butter, truffle mayonnaise
- Broodplank Craft 2 personen** breekbrood, aioli, kruidenboter, truffelmayonaise, gedroogde & gerookte hammetjes, rucola, nootjesmix € 12,50
Craft Bread platter 2 persons "tear & share" bread, aioli, herb butter, truffle mayonnaise, dried & smoked ham, arugula, nuts
- Nacho's kip** nacho's, pulled chicken, jalapeño, guacamole € 9,50
Nachos chicken nachos, pulled chicken, jalapeño, guacamole
- Nacho's Craft** nacho's, geraspte kaas, ui, chilisaus, guacamole € 8,75
Craft Nachos nachos, grated cheese, onion, chili sauce, guacamole
- Kaasplankje** diversen kazen van De Ruurhoeve, notenmix, rode port siroop € 12,95
Cheese platter selection of cheeses from a local farm "De Ruurhoeve", nuts, red port syrup
- Craft borrelplank** gedroogde en gerookte ham soorten, diverse kazen, brood met aioli, gemengde snacks, notenmix, olijven, zongedroogde tomaatjes € 17,50
Craft appetizer platter dried and smoked ham, selection of cheeses, bread with aioli, mixed snacks, nuts, olives, sun-dried tomatoes
- Bittergarnituur XL** diversen gefrituurde snacks met 2 sausjes, 10 st. € 8,00
Deep fried snacks "Bittergarnituur" XL various fried snacks with 2 sauces, 10 pcs
- Bourgondische bitterballen** rundvlees bitterballen met mosterd, 8 st. € 7,00
Deep fried ragout balls "Bitterballen" beef ragout balls with mustard, 8 pcs
- Bitterballen vega** 🌿 vegetarische bitterballen, 8 st € 7,25
Deep fried veggie balls "Bitterballen vega" vegetarian ragout balls, 8 pcs
- Mozzarella sticks** 🌿 mozzarella sticks met aioli en citroen, 8 st. € 6,25
Mozzarella sticks mozzarella sticks with aioli and lemon, 8 pcs
- Calamaris** calamaris met aioli en citroen, 8 st € 7,00
Calamaris calamaris with aioli and lemon, 8 pcs

Lunch kaart

Lunch Menu

GESERVEERD VAN 11:00 TOT 17:00 UUR.

SERVED FROM 11:00 AM TO 5:00 PM.

BROODJES & BRODEN

SANDWICHES

Craft lunchplank 1 of 2 personen tomatensoepje, diversiteit aan beleg, kaas, ambachtelijk kroketje, gebakken ei, rundvlees salade € 12,50 € 23,50

Craft lunch platter 1 or 2 persons tomato soup, variety of sandwich meats, cheese, traditional croquettes, fried egg, beef salad

Kip pikant gebakken kippen dijen met chili, wok groenten € 10,00

Chicken spicy fried chicken thighs with chili, stir fry vegetables

Philly cheese steak biefstukreepjes, cheddar saus, chili, paprika, sla, rode ui € 14,50

Philly cheese steak steak strips, cheddar cheese sauce, chili, bell pepper, lettuce, red onion

Zalm gerookte zalm, heksenkaas, mosterd-dilledressing, zoet zure groenten, frisée € 12,00

Salmon smoked salmon, cream cheese, mustard dill dressing, pickled vegetables, lettuce

Carpaccio gemarineerde carpaccio, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, parmezaan € 11,50

Carpaccio marinated carpaccio, truffle mayonnaise, arugula, pine nuts, sun-dried tomato, parmesan

Brie & bacon vegetarisch mogelijk 🌿 lauw warme brie met honing, krokante bacon, appel, notenmix, mosterd-dilledressing € 9,50

Brie & bacon vegetarian possible lukewarm brie with honey, crispy bacon, apple, nuts, mustard dill dressing

Kroketterij vegetarisch mogelijk kaas kroketje, brood, mosterdmayonaise, serranoham, groene kruiden crumble € 11,00

Croquette vegetarian possible cheese croquette, bread, mustard mayonnaise, serrano ham, green herb crumble

Tosti ham / kaas ham, kaas € 6,25

Grilled sandwich ham / cheese ham, cheese

Tosti hawaiï ham, kaas, ananas € 7,00

Grilled sandwich hawaii ham, cheese, pineapple

Tosti Craft ham, kaas, gebakken ei € 7,00

Craft grilled sandwich ham, cheese, fried egg

Tosti veggie 🌿 courgette, mozzarella, zongedroogde tomaat, tuinkruidenmayonaise € 7,00

Veggie sandwich zucchini, mozzarella, sun-dried tomato, garden herb mayonnaise

Omelet veggie 🌿 wokgroenten, brood, salade € 7,50

Veggie omelet stir-fried vegetables, bread, lettuce

Uitsmijter Craft gebakken eieren, spek, kaas, ui € 8,75
Craft fried eggs fried eggs, bacon, cheese, onion

Uitsmijter 46 gebakken eieren, ham, kaas € 8,50
Fried eggs 46 fried eggs, ham, cheese

Caesar salade gegrilde kipfilet, knoflook croutons, parmezaan, tomaat, caesar dressing € 16,00
Caesar salad grilled chicken breast, garlic croutons, parmesan, lettuce, caesar dressing

Salade scampi scampi's gebakken in lookboter, ui, frisse salade € 18,00
Shrimp salad shrimps baked in garlic butter, onion, lettuce

Dutch burger black angus burger, bacon, BBQ saus, sla, tomaat, augurkenrelish, cheddarsaus, coleslaw € 16,50

Dutch burger black angus burger, bacon, BBQ sauce, lettuce, tomato, pickle relish, cheddar cheese sauce, coleslaw

Bietenburger 🌿 rode bietenburger, kruidenmayonaise, babysla, tomaat, augurkenrelish, uiencompote, radijs € 15,95

Beet burger beetroot burger, herb mayonnaise, lettuce, tomato, pickle relish, onion compote, radish

Kinderlunch klein kopje tomaten soep met een kinder tosti ham en/of kaas € 7,00

Children's lunch small cup of tomato soup with a children's sandwich with ham and / or cheese

SOEPEN SOUPS

Tomatensoep tomatensoep, kruidenroom, balletjes, bosui € 6,50
Tomato soup tomato soup, herb cream, small meatballs, spring onion

Gebonden vissoep vissoep, scampi, krokantje, bosui € 8,50
Creamy fish soup with shrimp fish soup, shrimp, croutons, spring onion

Mosterdsoep 🌿 mosterdsoep, roombrie € 7,25
Mustard soup mustard soup, creamy brie

Lunch kaart

Lunch Menu

GESERVEERD VAN 11:00 TOT 17:00 UUR.

SERVED FROM 11:00 AM TO 5:00 PM.

DESSERT

DESSERTS

Dame blanche vanille ijs, callebaut chocolade, slagroom € 8,00

Dame blanche vanilla ice cream, belgian callebaut chocolate, whipped cream

Ovaal van aardbei ovaal van aardbeienbavarois, vanille-ijs, slagroom € 9,00

Strawberry oval oval of strawberry bavarois, vanilla ice cream, whipped cream

Crème brûlée crème brûlée, cookies ijs, slagroom € 9,00

Crème brûlée crème brûlée, cookies ice cream, whipped cream

Moelleux chocolade moelleux, bananen-karamel ijs, slagroom € 9,50

Moelleux warm chocolate cake, banana-caramel ice cream, whipped cream

Coupe kokos pistache gemarineerde ananas, kokos-pistache ijs, slagroom € 8,95

Coconut pistachio ice cream sundae marinated pineapple, coconut-pistachio ice cream, whipped cream

Kaasplankje diversen kazen van de Ruurhoeve, noten, rozijnen toast, rode port siroop € 15,00

Cheese platter various cheeses from the local farm "de Ruurhoeve", nuts, raisin bread, red port syrup

Coupe aardbeien seizoen aardbeien, vanille-ijs, aardbeien saus, slagroom € 9,50

Strawberry ice cream sundae seasonal strawberries, vanilla ice cream, strawberry sauce, whipped cream

Ananas-mango shake € 7,50

Pineapple-mango shake



Suggestie kaart

Feature Menu



Dinerkaart

Dinner Menu

GESERVEERD VAN 11:00 TOT 21:30 UUR.

SERVED FROM 11:00 AM TO 9:30 PM.

VOOR DE LEKKERE TREK FEELING A BIT PECKISH

Schaaltje tortilla chips uit de oven met kaas, tomatensalsa, chili € 6,50

Platter of tortilla chips from the oven with cheese, tomato salsa, chili

Schaaltje tortilla chips uit de oven met cheddar, guacamole, tomatensalsa. € 6,75

Platter of tortilla chips from the oven with cheddar, guacamole, tomato salsa

Mandje met mini hapjes 3 mini kaas loempia's, 3 butterfly garnalen, 3 mini kip
loempia's, chilisaus. € 6,95

Basket with mini snacks 3 mini cheese spring rolls, 3 butterflied shrimps, 3 mini chicken
spring rolls 3, chili sauce

Dinerkaart

Dinner Menu

GESERVEERD VAN 11:00 TOT 21:30 UUR.

SERVED FROM 11:00 AM TO 9:30 PM.

VOORGERECHTEN

STARTERS

- Broodplank 46 2 personen** 🌿 breekbrood, aioli, kruidenboter, truffelmayonaise € 6,75
Bread platter 46 2 persons "tear & share" bread, aioli, herb butter, truffle mayonnaise
- Broodplank craft 2 personen** breekbrood, aioli, kruidenboter, truffelmayonaise, gedroogde & gerookte hammetjes, rucola, notenmix..... € 12,50
Craft bread platter 2 persons "tear & share" bread, aioli, herb butter, truffle mayonnaise, dried & smoked ham, arugula, nuts
- Bietencarpaccio** 🌿 carpaccio van rode biet, balsamico-vijgen siroop, zoet zure groenten, frisée, geitenkaas, notenmix, kruidenmayonaise..... € 9,95
Beetroot carpaccio carpaccio of beetroot, balsamic fig syrup, pickled vegetables, lettuce, goat cheese, nut mix, herb mayonnaise
- Rundercarpaccio** gemarineerde rundercarpaccio, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes, parmezaan, zongedroogde tomaat..... € 11,95
Beef carpaccio marinated beef carpaccio, truffle mayonnaise, arugula, pine nuts, parmesan, sun-dried tomato
- Chinees buikspek, low & slow** chinees buikspek, whisky maple saus, crumble tomaat, mangosalade, sesammayonaise..... € 10,50
Chinese pork belly, low & slow chinese pork belly, whiskey maple sauce, crumble tomato, mango salad, sesame mayonnaise
- Oosterse bief** pikant gebakken biefreepjes, rare, salade met oosterse dressing, zoetzure komkommer, wasabimayonaise, gemarineerde paddenstoelen, sesam € 13,75
Oriental beef spicy fried beef strips, salad with oriental dressing, pickled cucumber, wasabi mayonnaise, marinated mushrooms, sesame
- Speenvarken iberico** gerookte speen varken, iberico kroketje, frisée, mosterdmayonaise, groene asperge... € 12,00
Iberico suckling pig smoked suckling pig, iberico croquette, lettuce, mustard mayonnaise, green asparagus
- Brie & bacon vegetarisch mogelijk** 🌿 gefrituurde brie, krokante bacon, honing, appel, mosterd dille, radijs, frisée € 9,95
Brie & bacon vegetarian possible lukewarm brie, crispy bacon, honey, apple, mustard dill, radish, lettuce
- Scampi's** scampi's gebakken in kruidenboter, frisse salade, ui..... € 13,50
Scampi's scampi's baked in herb butter, fresh salad, onion
- Sashimi zalm** sashimi van zalm, sushirijst, sojasaus, gedroogde wasabi € 13,00
Sashimi salmon salmon sashimi, sushi rice, soy sauce, dried wasabi

Bekijk ook onze wisselende suggestie kaart.

Ask for our changing feature menu.

SOEPEN SOUPS

- Tomatensoep** tomatensoep, kruidenroom, soepballetjes, bosui € 6,50
Tomato soup tomato soup, herb cream, small meatballs, spring onion
- Gebonden vissoep** gebonden vissoep, scampi, krokantje, forelmousse, bosui € 8,50
Creamy fish soup fish soup, scampi, croutons, trout mousse, spring onion
- Mosterdsoep** 🌿 mosterdsoep, roombrie, kruidenroom € 7,50
Mustard soup mustard soup, cream brie, herb cream

MAALTIJDSALADES & PASTA'S SALADS & PASTA'S

- Gerookte vis** salade, gerookte zalm, gerookte forel, hollandse garnaltjes, cocktailsaus, zoetzure groenten, krokantje van focaccia € 17,00
Smoked fish salad, smoked salmon, smoked trout, dutch shrimps, cocktail sauce, pickled vegetables, crispy focaccia
- Caesar salade** gegrilde kipfilet, knoflook croutons, parmezaan, tomaat, caesar dressing € 16,00
Caesar salad grilled chicken breast, garlic croutons, parmesan, tomato, caesar dressing
- Kip** tagliatelle, gegrilde kipfilet, pestoroombrie, wok groenten, rucola, parmezaan € 15,50
Chicken pasta tagliatelle, grilled chicken breast, pesto cream sauce, stir fry vegetables, arugula, parmesan
- Zalm** tagliatelle, gegrilde zalm, knoflookroomsaus, wok groenten, rucola, parmezaan € 23,50
Salmon pasta tagliatelle, grilled salmon, garlic cream sauce, stir fry vegetables, arugula, parmesan

HOOFDGERECHTEN VLEES MAIN COURSES MEAT

- Surf & turf** gegrilde bavette 220 gram, scampi spiesjes, kruidenboter € 32,95
Surf & turf grilled bavette (flank steak) 220 grams, scampi skewers, herb butter
- Craft house steak** gegrilde bavette, kruidenboter € 29,95
Craft house steak grilled bavette (flank steak), herb butter
- Varkenshaas** varkenshaas, roomkaas, rauwe ham € 22,50
Pork tenderloin pork tenderloin, cream cheese, raw ham
- Spare ribs** licht pikante huis gemarineerde ribben, aioli, BBQ saus, aardappelsalade € 24,50
Spare ribs slightly spicy house marinated ribs, aioli, BBQ sauce, potato salad

Dinerkaart

Dinner Menu

GESERVEERD VAN 11:00 TOT 21:30 UUR.

SERVED FROM 11:00 AM TO 9:30 PM.

Kip spies ambachtelijke kip spiesen, smokey BBQ lak, sesam, pindasaus. € 19,50

Chicken skewer traditional chicken skewers, smokey BBQ varnish, sesame, peanut sauce

Schnitzel xl varkens schnitzel met gebakken spekjes, ui, champignons en een saus naar keuze € 19,95

Schnitzel xl pork schnitzel with fried bacon, onion, mushrooms and a sauce of your choice

Dutch burger black angus burger, bacon, bbq saus, sla, tomaat, augurkenrelish, cheddarsaus, coleslaw. € 16,50

Dutch burger black angus burger, bacon, bbq sauce, lettuce, tomato, pickle relish, cheddar sauce, coleslaw

Sauzen: Peppersaus, champignonroomsaus, satésaus, rode port jus, stroganoffsaus

Sauces: Pepper sauce, mushroom cream sauce, saté sauce (peanut sauce), red port gravy, stroganoff sauce

HOOFDGERECHTEN VIS

MAIN COURSES FISH

Sliptongetjes 3 st. remouladesaus en citroen. € 21,50

Small sole 3 pc. remoulade sauce and lemon

Gegrilde zalm gegrilde zalm, groene kruiden korst, witte wijnsaus € 24,95

Grilled salmon grilled salmon, green herb crust, white wine sauce

Scampi's scampi's gebakken in kruidenboter, ui € 24,50

Scampi's scampi's baked in herb butter, onion

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met groente garnituur op bord,
verse frietjes, mayonaise, gemengde salade.

All our main dishes are served with vegetable garnish, French fries, mayonnaise, mixed salad.

BIJGERECHTEN

SIDE DISHES

Gebakken champignons € 3,00

Sautéed mushrooms

Spicy jacket wedges € 3,00

Spicy jacket wedges

Gekruide twister friet € 3,00

Seasoned twister fries

Gevarieerde warme groenten vraag aan onze bediening. € 3,00

Varied warm seasonal vegetables ask our staff

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES VEGETARIAN

- Bietenburger** rode bietenburger, kruidenmayonaise, baby, sla, tomaat, augurk relish, uiencompote. € 15,95
Beet burger beetroot burger, herb mayonnaise, baby, lettuce, tomato, pickle relish, onion compote
- Pasta** tagliatelle, truffelroomsaus, bospaddestoelen, zongedroogde tomaat, rucola, parmezaan € 15,95
Pasta tagliatelle, truffle cream sauce, wild mushrooms, sun-dried tomato, arugula, parmesan
- Portobello** portobello, groene linzen, groenten, tuinkruiden € 16,95
Portobello portobello mushroom, green lentils, vegetables, garden herbs

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

FOR OUR SMALL GUESTS

- Klein kopje tomatensoep** met balletjes. € 4,50
Small cup of tomato soup with meatballs
- Frikandel** met frietjes en appelmoes € 6,50
Frikandel with french fries and apple sauce
- Kroket** met frietjes en appelmoes € 6,50
Croquette with french fries and apple sauce
- Kipnuggets** met frietjes en appelmoes € 6,50
Chicken nuggets with french fries and apple sauce
- Klein portie spareribs** met frietjes € 12,95
Small portion of spare ribs with french fries
- Kipschnitzel** met frietjes en appelmoes € 10,00
Chicken schnitzel with french fries and apple sauce
- Kinderijsje** € 3,75
Children's ice cream

Bekijk ook onze wisselende suggestie kaart.
Ask for our changing feature menu.

Dinerkaart

Dinner Menu

GESERVEERD VAN 11:00 TOT 21:30 UUR.
SERVED FROM 11:00 AM TO 9:30 PM.

DESSERT DESSERTS

- Dame blanche** vanille ijs, callebaut chocolade, slagroom € 8,00
Dame blanche vanilla ice cream, belgian callebaut chocolate, whipped cream
- Ovaal van aardbei** ovaal van aardbeienbavarois, vanille-ijs, slagroom € 9,00
Strawberry oval oval of strawberry bavarois, vanilla ice cream, whipped cream
- Crème brûlée** crème brûlée, cookies ijs, slagroom € 9,00
Crème brûlée crème brûlée, cookies ice cream, whipped cream
- Moelleux** chocolade moelleux, bananen-karamel ijs, slagroom € 9,50
Moelleux warm chocolate cake, banana-caramel ice cream, whipped cream
- Coupe kokos pistache** gemarineerde ananas, kokos-pistache ijs, slagroom € 8,95
Coconut pistachio ice cream sundae marinated pineapple, coconut-pistachio ice cream, whipped cream
- Kaasplankje** diversen kazen van de Ruurhoeve, noten, rozijnen toast, rode port siroop € 15,00
Cheese platter various cheeses from the local farm "de Ruurhoeve", nuts, raisin bread, red port syrup
- Coupe aardbeien seizoen** aardbeien, vanille-ijs, aardbeien saus, slagroom € 9,50
Strawberry ice cream sundae seasonal strawberries, vanilla ice cream, strawberry sauce, whipped cream
- Ananas-mango shake** € 7,50
Pineapple-mango shake

Craft Keuze Menu € 35

Craft Three Course Menu

TE BESTELLEN VANAF 15 PERSONEN.
CAN BE ORDERED FROM 15 PEOPLE.

VOORGERECHT STARTERS

Tomatensoep tomatensoep, kruidenroom, soepballetjes, bosui
Tomato soup tomato soup, herb cream, small meatballs, spring onion

Mosterdsoep 🌿 mosterdsoep, roombrie, kruidenroom
Mustard soup mustard soup, cream brie, herb cream

Runder carpaccio gemarineerde runder carpaccio, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes, parmezaan, zongedroogde tomaatjes

Beef carpaccio marinated beef carpaccio, truffle mayonnaise, arugula, pine nuts, parmesan, sun-dried tomatoes

Sashimi zalm sashimi van zalm, zoetzure groenten, sojasaus, gedroogde wasabi

Sashimi salmon salmon sashimi, pickled vegetables, soy sauce, dried wasabi

Geserveerd met breekbrood, kruidenboter.
Served with "tear & share" bread, herb butter.

HOOFDGERECHT MAIN COURSES

Kip ambachtelijke kipspiesen, smokey BBQ lak, sesam, pindasaus

Chicken traditional chicken skewers, smokey BBQ varnish, sesame, peanut sauce

Varkenshaas varkenshaas, roomkaas, rauwe ham

Tenderloin pork tenderloin, cream cheese, raw ham

Bavette meerprijs van € 4,00 gegrilde runderbavette, kruidenboter

Bavette extra charge of € 4.00 grilled beef bavette (flank steak), herb butter

Zalm gegrilde zalm, kruidenkorst, witte wijn saus

Salmon grilled salmon, herb crust, white wine sauce

Geserveerd met verse frietjes, rauwkostsalade, warme groenten, mayonaise.
Served with French fries, vegetable salad, warm vegetables, mayonnaise.

DESSERT DESSERT

Dessert van het huis diversen lekkernijen samengesteld door de chef

Chef's seasonal dessert assortment of delicacies chosen especially by our chef

Aperitieven

Aperitifs

Craft huis aperitief kempisch kwartierke amandel, karamel, cava € 7,50

Craft cocktail kempisch kwartierke liquor: almond, caramel, cava

Aperol Spritz aperol, prosecco, bruisend water € 7,50

Aperol Spritz aperol, prosecco, sparkling water

Limoncello Spritz limoncello, prosecco, bruisend water € 7,50

Limoncello Spritz limoncello, prosecco, sparkling water

Port tonic burmester witte port, tonic, citroen € 7,50

Port tonic burmester white port, tonic, lemon

Burmester witte port zoet, fruitig. € 4,25

Burmester white port sweet, fruity

Burmester ruby port zoet, fruitig, zacht € 4,25

Burmester ruby port sweet, fruity, mild

Burmester tawny port mild zoet, hint van noten € 4,85

Burmester tawny port mildly sweet, hint of nuts

Pedro Domecq Manzanilla sherry droog, ziltig, elegant. € 4,25

Pedro Domecq Manzanilla sherry dry, salty, elegant

Pedro Domecq medium sherry medium zoet, zacht, medium vol € 4,25

Pedro Domecq medium sherry medium sweet, soft, medium fullness

Martini Bianco / Rosso € 4,25

Campari € 4,25

SPARKLING

SPARKLING WINES

Pere Ventura Primer Reserva Piccolo Cava fris, licht, elegant, verfijnd, smaakvol en fijne mousse . . . € 7,00

Pere Ventura Primer Reserva Piccolo Cava fresh, light, elegant, distinguished, tasty with delicate sparkles

Cielo Prosecco Picollo fruitig, florale tonen, elegant, fijne mousse € 6,50

Cielo Prosecco Picollo fruity, floral tones, elegant with delicate sparkles

Hugo Zadi Piccolo fruitig, verfrissend, elegant, rijke mousse € 5,75

Hugo Zadi Piccolo fruity, refreshing, elegant with rich bubble

Voor een lekker glas wijn, vraag naar de wijnkaart! Ook alcohol vrij mogelijk!
For a nice glass of wine, ask for the wine list! Also alcohol-free possible!

Dranken

Beverages

FRISDRANKEN SOFT DRINKS

Coca-cola	€ 2,70
Coca-cola zero	€ 2,70
Coca-cola light	€ 2,70
Fanta Orange	€ 2,70
Fanta cassis	€ 2,70
Sprite	€ 2,70
Fuze tea green tea	€ 2,70
Fuze tea lemon sparkling	€ 2,70
Finley tonic	€ 2,80
Finley bitter lemon	€ 2,80
Finley ginger ale	€ 2,90
Finley mojito	€ 2,90
Minute Made orange	€ 2,80
minute made orange	
Minute Made appel	€ 2,80
minute made apple	
Minute Made tomaat	€ 2,80
minute made tomato	
Chocomel	€ 2,70
chocolate milk	
Fristi	€ 2,70
Chaudfontaine still 250 ml	€ 2,70
Chaudfontaine sparkling 250 ml	€ 2,70
Craft still 750 ml	€ 4,00
Craft sparkling 750 ml	€ 4,00

SPECIALE COFFEE SPECIAL COFFEE'S

Kempische coffee kempisch kwartierke (amandel, karamel likeur) met koffie en slagroom	€ 7,00
Kempische coffee kempisch kwartierke (almond, caramel liquor) with coffee and whipped cream	
Irish coffee irse jameson whiskey met koffie en slagroom	€ 7,00
Irish coffee irish jameson whiskey with coffee and whipped cream	
French coffee grand marnier met koffie en slagroom	€ 7,00
French coffee grand marnier with coffee and whipped cream	
Italian coffee amaretto met koffie en slagroom	€ 7,00
Italian coffee amaretto with coffee and whipped cream	
Spanish coffee tia maria met koffie en slagroom	€ 7,00
Spanish coffee tia maria with coffee and whipped cream	
Baileys coffee baileys met koffie en slagroom	€ 7,00
Baileys coffee baileys with coffee and whipped cream	

WARME DRANKEN HOT BEVERAGES

Koffie	€ 2,70
coffee	
Cappuccino	€ 2,90
cappuccino	
Espresso	€ 2,70
espresso	
Dubbele espresso	€ 4,20
double espresso	
Koffie met slagroom	€ 3,10
coffee with whipped cream	
Koffie verkeerd	€ 2,90
coffee with milk	
Latte macchiato	€ 3,00
latte macchiato	
Warme chocomel	€ 2,90
warm chocolate milk	
Warme chocomel met slagroom	€ 3,40
warm chocolate milk with whipped cream	
Thee	€ 2,70
tea	
Verse munt thee met honing	€ 3,40
fresh mint tea with honey	
Verse gember thee met honing	€ 3,40
fresh ginger tea with honey	
Glühwein (oktober t/m maart)	€ 4,00
glühwein (october thru march)	

Dranken

Beverages

BIER VAN DE TAP DRAFT BEER

Hertog Jan Pilsener (5,1%) volle smaak met een aangenaam bittere afdronk.....	€ 2,80
Hertog Jan Pilsener (5,1%) full taste with a pleasantly bitter aftertaste	
Hertog Jan Pilsener (45 cl) volle smaak met een aangenaam bittere afdronk.....	€ 5,40
Hertog Jan Pilsener (45 cl) full taste with a pleasantly bitter aftertaste	
Hertog Jan Weizener (5,7%) verfrissend tarwebier met een robuuste volle smaak.....	€ 3,90
Hertog Jan Weizener (5,7%) refreshing wheat beer with a robust full flavor	
Hertog Jan Weizener (5 cl) verfrissend tarwebier met een robuuste volle smaak.....	€ 7,60
Hertog Jan Weizener (5 cl) refreshing wheat beer with a robust full flavor	
Leffe Blond (6,6%) zacht, moutig en fruitig met tonen van vanille.....	€ 4,35
Leffe Blond (6,6%) soft, malty and fruity with notes of vanilla	
Tripel Karmeliet een drie granen tripel met frisse tonen van banaan en vanille, resultierend in een romig mondgevoel.....	€ 4,90
Tripel Karmeliet a three-grain triple with fresh notes of banana and vanilla, resulting in a creamy flavor	
Wisseltap	€ 4,35
Changing Draft beers	

BIER OP FLES BOTTLED BEER

Hertog Jan Grand Prestige (10%) het kroonjuweel van hertog jan: vol, rijk en bitter zoet.....	€ 4,50
Hertog Jan Grand Prestige (10%) one of hertog jan's jewels: full, rich, and bitter sweet	
Hertog Jan Lente Bock (7,2%) voorjaarsbier met een fruitige smaak en stevige afdronk.....	€ 3,80
Hertog Jan Lente Bock (7,2%) a spring beer with a fruity taste and with a strong after taste	
Hertog Jan Enkel (4,5%) toegankelijk speciaal bier, blond, fris en hoppig.....	€ 3,50
Hertog Jan Enkel (4,5%) an "easy" special beer, blond, and a hoppy taste	
Hertog Jan Bastaard (2,7%) citroen en gember, 100% gebrouwen radler.....	€ 3,50
Hertog Jan Bastaard (2,7%) lemon and ginger, 100% brewed radler (fruit beer)	
Hertog Jan O.O (0,0%) vol van smaak, verfrissend met een bittertje.....	€ 2,80
Hertog Jan O.O (0,0%) full of flavor, fresh with a slight bitterness	
Leffe bruin (6,5%) krachtig, vol en licht gekruid, met tonen van karamel.....	€ 4,35
Leffe bruin (6,5%) powerful, full and lightly seasoned with undertones of caramel	
Leffe zomerbier (5,2%) verfrissend en elegant, met fruitige en licht gekruide tonen.....	€ 3,50
Leffe zomerbier (5,2%) fresh and elegant, with fruity and lightly seasoned undertones	
Leffe blond O.O (0,0%) delicate smaak van kruidnagel en vanille met een fijne gerookte toets.....	€ 4,35
Leffe blond O.O (0,0%) delicate flavor with cloves and vanilla and a slightly smoky flavor	
Hoegaarden wit (4,9%) zacht, licht en subtiel gekruide citrus-smaak.....	€ 3,75
Hoegaarden wit (4,9%) smooth, light and a subtly seasoned citrus flavor	

Hoegaarden Grand Cru (8,5%) complex, delicaat en zoet-bitter met tonen van kruiden.....	€ 4,80
Hoegaarden Grand Cru (8,5%) complex, delicate and bitter sweet with undertones of herbs	
Hoegaarden radler Citrus (2,0%) radler met natuurlijke mix van hoegaarden met het sap van citrus ...	€ 3,10
Hoegaarden radler Citrus (2,0%) a radler with a naturel mix of hoegaarden and citrus juice	
Hoegaarden Rose (3,0%) natuurlijk zoet, met het fruitige aroma van frambozen.....	€ 3,75
Hoegaarden Rose (3,0%) naturally sweet with a fruity aroma of raspberries	
Hoegaarden radler Citrus (0,0%) een radler met een zachte verfrissende smaak van hoegaarden citrus zonder alcohol	€ 3,00
Hoegaarden radler Citrus (0,0%) A Radler (fruit beer) with the soft fresh flavor of Hoegaarden Citrus but without alcohol	
Hoegaarden Rose (0,0%) natuurlijk zoet, met het fruitige aroma van frambozen zonder alcohol.....	€ 3,00
Hoegaarden Rose (0,0%) naturally sweet with a fruity aroma of raspberries but without alcohol	
Lindemans kriek (3,5%) verfijnd en fruitig, gebrouwen met extra veel kersen.....	€ 3,60
Lindemans kriek (3,5%) sophisticated and fruity, brewed with cherries	
Belle Vue kriek (5,1%) verfijnd en fruitig, gebrouwen met extra veel kersen	€ 3,75
Belle Vue kriek (5,1%) sophisticated and fruity, brewed with cherries	
Liefmans (3,8%) een sprankelend Belgisch bier boordevol fruit	€ 3,75
Liefmans (3,8%) a sparkling Belgian beer with lots of fruit	
Becks Pilsener (4,9%) puur, fris en krachtig met een milde bitterheid	€ 3,80
Becks Pilsener (4,9%) pure, fresh and powerful with a mild bitterness	
Bud (5,0%) gouden kleur met een subtiel aroma van mout, een spoor van citrus en fruitige tonen	€ 3,20
Bud (5,0%) a golden color with a subtle aroma of malt, a touch of citrus and fruity undertones	
Corona (4,5%) verfrissend, zacht en licht van smaak	€ 4,10
Corona (4,5%) fresh, smooth and with a light flavor	
Duvel (8,5%) samenspel van details die ervoor zorgen dat het z'n mooi bier is	€ 4,50
Duvel (8,5%) a chorus of details which make it such a pleasant beer	
Palm (5,2%) vlot drinkend amberkleurig bier van hoge gisting	€ 3,50
Palm (5,2%) easy to drink; an amber beer with a high level of fermentation	
Pauwel kwak (8,4%) een fruitig bier met een zoethout accent en een licht bittertje in de afdronk	€ 4,75
Pauwel kwak (8,4%) a fruity beer with a licorice accent and a light bitterness in the aftertaste	
Goose Island India Pale Ale (5,9%) zeer hoppig, met een fruitige citrus aroma en een moutige afdronk .	€ 4,95
Goose Island India Pale Ale (5,9%) a full flavor of hops with a fruity citrus aroma and a hoppy aftertaste	

STREEK BIEREN REGIONAL BEERS

Beerze Bold tripel (9,5%) subtiel hoppig, fruitig zoals grapefruit, sprankelend, zoetbitter verhouding	€ 4,50
Beerze Bold tripel (9,5%) subtle hops, fruity as grapefruit, sparkling, nice sweet bitter tones	
Beerze Brave Belgian Ale (7,5%) geel fruit, wat kruidig, licht zoetig met een droge finish.....	€ 4,50
Beerze Brave Belgian Ale (7,5%) yellow fruit, some herbs, lightly sweet with a dry aftertaste	

Dranken

Beverages

RUM & GIN

RUM & GIN

Bacardi Carta Blanca	€ 4,75
Havana Club 7 yrs rijk, fruitig, zacht, toffee, vanille	€ 6,30
Havana Club 7 yrs rich, fruity, soft, toffee, vanilla	
Hendrick's Gin	€ 5,75
Zuidam Dutch Courage Gin	€ 4,75
Bobby's Gin kruidig, citrus, peper	€ 6,00
Bobby's Gin herbs, citrus, pepper	

WHISK(E)Y BLENDED

BLENDED WHISK(E)Y

Ballentine's Scotch whisky	€ 5,75
Chivas Regal 12 yrs Scotch whisky	€ 6,25
Jameson Irish whiskey	€ 5,50
Canadian Club Canadian whisky	€ 5,10
Jack Daniels Black Label Tennessee whiskey	€ 6,50

SINGLE MALT WHISKY

SINGLE MALT WHISKY

SCHOTLAND

Tomatin Legacy mild, fris, vanille, limoen	€ 6,10
Tomatin Legacy mild, fresh, vanilla, lime	
Tomatin 12 yrs zacht, appel, peer, fudge, noten	€ 6,50
Tomatin 12 yrs soft, apple, pear, fudge, nuts	
Tomatin 14 yrs Port Wood vol, abrikoos, walnoot, amandel, donkere chocolade	€ 8,00
Tomatin 14 yrs Port Wood full, apricot, walnut, almond, dark chocolate	
Tomatin 18 yrs old honing, zachte houttonen, donkere chocolade, citrusfruit	€ 9,75
Tomatin 18 yrs old honey, soft woody tones, dark chocolate, citrus fruit	
Tomatin Cù Bocan lightly peated, vanille, kaneel, kruidnagel	€ 6,50
Tomatin Cù Bocan lightly peated, vanilla, cinnamon, cloves	
Peach Cask Strength heavily peated, moutig, fruit, kruiden	€ 7,80
Peach Cask Strength heavily peated, malty, fruit, herbs	
Glenfiddich rijk met tonen van gember, vanille, zoete toffee en vijg	€ 6,75
Glenfiddich rich with tones of ginger, vanilla, sweet toffee and fig	

JAPAN

Nikka Coffey Malt rozijnen, karamel, kaneel	€ 8,10
Nikka Coffey Malt raisens, caramel, cinnamon	

IERLAND

Teeling Malt gedroogd fruit, rijp citrusfruit, vanille € 7,80

Teeling Malt dried fruit, ripe citrus fruit, vanilla

WODKA

WODKA

Iganoff Wodka € 4,25

Grey Goose Wodka groene appel, witte bloesem, zachte anijs en amandel crème € 7,00

Grey Goose Wodka green apple, white blossoms, soft anise and almond cream

KRUIDENLIKEUR

HERBAL LIQUEURS

Kempisch kwartierke kruiden € 3,25

Kempisch kwartierke herbs

Jägermeister € 3,25

Schrobbeler € 3,25

LIKEUREN

LIQUEURS

Baileys cacao, vanille en romig € 4,75

Baileys cacao, vanilla and creamy

Tia Maria koffie en vanille € 4,75

Tia Maria coffee and vanilla

Drambuie honing, kruiden en whisky € 5,00

Drambuie honey, herbs and whiskey

Kempisch kwartierke amandel en karamel € 3,25

Kempisch kwartierke almonds and caramel

Berta Dimombaruzzo Amaretto amandel, specerijen, zacht en een zoete finale € 7,00

Berta Dimombaruzzo Amaretto almond, spices, soft and a sweet aftertaste

Berta Dianisé Sambuca anijs, salie, munt en witte chocolade € 7,00

Berta Dianisé Sambuca anise, sage, mint and white chocolate

Grand Marnier € 5,00

Cointreau € 5,00

Frangelico € 5,00

Likeur 43 € 5,00

Santocci limoncello € 5,00

Tequila € 5,00

Pernod € 4,75

Dranken

Beverages

Ricard.....	€ 4,75
Malibu	€ 4,75
Passoa	€ 4,75
Safari.....	€ 4,75

CALVADOS

CALVADOS

Roger Groult Calvados 3 yrs.....	€ 6,40
----------------------------------	--------

COGNAC

COGNAC

Remy Martin VSOP.....	€ 6,00
Mestreau Cognac V.S. mild, elegant, subtiële houttonen	€ 8,00
Mestreau Cognac V.S. mild, elegant, subtle woody tones	
Mestreau Cognac V.S.O.P. pruim, rijpe peer, witte peper, vanille.....	€ 9,25
Mestreau Cognac V.S.O.P. plum, ripe pear, white pepper, vanilla	

GRAPPA

GRAPPA

Berta Giulia Chardonnay gedroogde abrikoos, lange afdronk.....	€ 7,00
Berta Giulia Chardonnay dried apricots, long aftertaste	
Berta Valdavi Moscato subtiel, kruisbessen, kamille en zacht	€ 7,00
Berta Valdavi Moscato subtle, gooseberries, chamomile, and smooth	

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

DISTILLED

Bols jonge jenever.....	€ 3,25
Zuidam jonge jenever zacht, kruidig, moutig, zoethoutwortel.....	€ 4,00
Zuidam jonge jenever smooth, herby, malty, licorice root	
Zuidam 1 yrs. oude jenever zacht, kruidig, moutig, smaakvol, elegant	€ 4,75
Zuidam 1 yrs. old jenever smooth, herby, malty, tasteful, elegant	
Dujardin vieux.....	€ 3,25
Cooymans advocaat met of zonder slagroom	€ 4,00
Cooymans advocaat with or without whipped cream	





46
HOTEL