

Bei uns in der Brasserie des Brasseurs sind Sie herzlich willkommen zu einem köstlichen Moment in unserem historischen Rahmen. Vom Frühstück über das Mittagessen, das Early Dining (bis 19 Uhr) und eine einzigartige Weinbar bieten wir zu jeder Tageszeit etwas Leckereres. Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unseren Gästen gesunde Speisen und Getränke anbieten! Getragen von unserer nachhaltigen Philosophie, liegt unser Fokus auf all der Schönheit, die uns in der Nähe umgibt, wie das Plätschern des Meeres, das sich auf den Wellen der Jahreszeiten wiegt, mit einem Augenzwinkern hier und da als schuldiges Vergnügen und vor allem mit viel Respekt für alles und jeden, der uns umgibt.

FLEXIBLER GENUSS

Unsere Speisekarte ist so zusammengestellt, dass jeder Gast seine Vorliebe findet, mit Köstlichkeiten aus unserer Nordsee, dem Tierreich und den umliegenden Feldern. Willkommen sind Omnivoren, Flexitarier, Pescotariere, Carnivoren und Veganer gleichermaßen. Auch Allergien und Unverträglichkeiten werden auf rechtzeitige Anfrage respektvoll behandelt.

WASSERGLEICHGEWICHT

Ausreichend zu trinken ist sehr wichtig für unseren Körper, vernünftig zu trinken noch viel wichtiger. Neben unserem gesunden, regionalen und kurzkettingen Angebot an Wässern, Frisch- und Heißgetränken, Bieren, Weinen und Spirituosen bieten wir auch einige Artikel aus dem regulären Sortiment für die Eingefleischten. Unser Hauptziel ist es, dass Sie eine schöne Zeit mit uns verbringen.

GLÜCK

Wir sind sooo glücklich, Sie als Gast begrüßen zu dürfen. Aus dieser Freude ist unsere nachhaltige Philosophie erwachsen, die Ihr allgemeines Wohlbefinden als unsere Herausforderung ansieht. Deshalb haben wir bei der Restaurierung und Einrichtung dieses herrlichen Hauses alles getan, um dieses Glück für uns alle zu erreichen. Genießen Sie es und teilen Sie dieses Glück mit uns und der ganzen Welt.

NULL FUSSABDRUCK

Wir sind stolz darauf, dass wir unser klimaneutrales Label erreicht haben, aber wir tun noch mehr, indem wir mit bewussten Unternehmern in unserer eigenen Provinz zusammenarbeiten (siehe letzte Seite & unsere Website).



Sophie & Thibaud en team

Frühstück im Hotel des Brasseurs ausschließlich auf Reservierung 24 Stunden im Voraus. 059 47 17 00 info@hoteldesbrasseurs.be

ERLICHES GESUNDES FRÜHSTÜCK

Den Morgen mit einem leckeren Frühstück zu beginnen, ist das, was wir Ihnen am liebsten anbieten. Wir bieten Ihnen unser einzigartiges All-in-Hotel des Brasseurs-Frühstück, für das wir bekannt sind. Unser Ziel ist es, Ihnen einheimische Produkte mit einem Augenzwinkern und im Einklang mit den Jahreszeiten anzubieten, wobei wir besonders auf Ihre Gesundheit achten.

Unser Frühstück ist eine echte Kostprobe all der Köstlichkeiten, die uns auf dem Feld und an der Nordsee umgeben und denen wir auf subtile Art und Weise einen Hauch von der Welt hinzufügen. Wir arbeiten mit lokalen Erzeugern aus unserer eigenen Provinz zusammen und ergänzen sie je nach Saison spielerisch mit Bio-Erzeugern von jenseits unserer Grenzen über einen einzigartigen Kurzkettenkreislauf.

Weil wir Ihnen einen schönen Tag wünschen, bringen wir Ihnen die Produkte und Gerichte in optimaler Reihenfolge auf den Tisch, um eine reibungslose Verdauung zu gewährleisten, damit Sie den Tag auf Wolke sieben beginnen können. Wir achten auch sehr auf die Gesundheit unserer Gäste und sorgen dafür, dass alles, was wir anbieten, eine positive Wirkung hat. Wir verbinden dies mit "pikanten" Geschichten und lustigen, gesunden Fakten mit einem Augenzwinkern, denn Lachen ist die Würze unseres Lebens, nicht wahr? Und wenn Sie mehrere Tage bei uns bleiben, werden wir die Gerichte täglich wechseln, denn unsere Provinz ist ein Paradies an köstlichen Produkten und wir sind stolz darauf, sie Ihnen zu zeigen.

Wenn Sie eigene Essgewohnheiten haben oder an einer Allergie leiden, passen wir das Frühstück gerne an, wenn Sie uns rechtzeitig informieren, damit wir die entsprechenden Zutaten dafür besorgen können.

Neben unseren eigenen Hotelgästen heißen wir auch Gäste von außerhalb willkommen, sofern sie 24 Stunden im Voraus unter 059 47 17 00 oder info@hoteldesbrasseurs.be reservieren. Der Preis für dieses köstliche Gesamterlebnis beträgt 39,5 € pro Person.

Unser Frühstück besteht aus einer Reihe von wohltuenden Zutaten, die in einer bestimmten Reihenfolge serviert werden, um eine optimale Verdauung und natürlich einen maximalen biologischen Anbau zu gewährleisten:

- > Wir beginnen mit einem Gesundheitsshot, der abwechselnd aus wohltuenden Zutaten besteht, um Ihre Gesundheit und Ihre Schönheit zu fördern.
- > Danach wird eine Karaffe mit gereinigtem Wasser und ein Fruchtsaft serviert. Der Fruchtsaft wechselt täglich zwischen einheimischen und exotischen Früchten; eine schöne Abwechslung für diejenigen, die mehrere Tage in unserem Hotel bleiben. Der Fruchtzucker gibt Ihnen zusätzliche Kraft, wenn Sie später am Strand trainieren oder eine echte Fahrradtour entlang unserer fantastischen Küstenradwege machen.
- > Für diejenigen, die es lieber ruhig angehen lassen wollen, gibt es unser täglich frisch geschnittenes Obst, dessen Ballaststoffe unsere Verdauung perfekt vorbereiten. Idealerweise warten Sie dann 15 Minuten, bevor Sie mit der eigentlichen Arbeit beginnen; so hat das Obst Zeit, durch den Magen zu gehen. Je nach Saison kombinieren wir selbst angebautes Obst mit Früchten, die wir per Crowdfarming aus anderen Regionen zum perfekten Erntezeitpunkt beziehen.
- > Der cremige Joghurt kommt von der Jersey Farm, die einen Kilometer von unserem Hotel entfernt liegt. Die Jersey-Kühe leben dort unter den natürlichsten Bedingungen - verwöhnt von Steffie & Bruno - und geben Milch mit mehr Fettgehalt als andere Rassen, so dass sie wie "Crème fraîche" über die Zunge gleitet. Natürlich gibt es auch das passende Müsli mit Körnern, Samen, Trockenfrüchten und Nüssen.
- > Im Anschluss daran servieren wir die Proteine, drei Probiersteller mit köstlichen Produkten von der Nordsee und den umliegenden Poldern, immer mit einem Augenzwinkern zur Welt. Auch diese Teller wechseln täglich und bestehen aus einem Fisch-, einem Fleisch- und einem Käseteller, angereichert mit Gemüse der Saison, Kräutern und essbaren Blüten. Je nach Zutaten werden sie mit einem Hummus, einem Chutney oder einer passenden Sauce abgerundet. Den Fisch beziehen wir von Mike Vander Bruggen von der Fischauktion in Zeebrugge, das Fleisch von Meister-Charcutier Kristof Ranson und den Käse von lokalen Erzeugern vor allem in Westflandern aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch. Den unbestritten besten Ziegenkäse, den wir je probiert haben, kaufen wir bei der Familie Devreese vom biodynamischen Ziegenhof 't Reigershof aus einem Ortsteil von De Haan.
- > die Kohlenhydrate, die wir als letztes servieren, für diejenigen, die noch die Löcher füllen und etwas zusätzliche Energie speichern wollen. Wir haben das Privileg, unser Brot vom besten Bäcker unseres Landes, dem Brotmacher Stefan Vandaele, zu beziehen. Stefan arbeitet ohne Backtriebmittel und Zucker und bezieht das Getreide von Biobauern aus der Umgebung von Brügge. Er backt unter anderem auch de Bruggeling, das beste Sauerteigbrot in Europa. Wir holen das Brot halbbebacken bei ihm ab und backen es dann bei Ihrer Ankunft weiter, um die köstliche knusprige Kruste zu betonen. Auch die Butterpistolen, die super knusprigen Croissants und die Schokoladenkuchen backen wir selbst. Als Garnitur präsentieren wir neben gesalzener Polderbutter einige Süßigkeiten von Jana Beirens und die wunderbaren Bio-Zigeunereier, die ihre Mutter Heidi von ihrem Hof mit dem treffenden Namen 'Buitengewoon Beirens' liefert.
- > Abgerundet wird das Ganze nach den Heißgetränken - Bio-Tee von Familie Dammann oder dem reinen Arabica-Kaffee von Illy, mit einer echten süßen Sünde, die wir auch täglich wechseln, je nach Aufenthaltsdauer unserer Gäste.

APERITIEVEN

glas cava sumarroca brut reserva	9,5
glas champagne jean de villaré brut	14,5
sherry hidalgo 6y solera	5,0
vermut casa mariol <i>rood</i>	7,0
vermouth contratto <i>wit</i>	7,0
porto graham's <i>wit - rood</i>	6,0
pineau des charentes ragnaud	6,0
picon klassiek met witte wijn	9,0
picon authentiek van iris crampe	9,5
negroni: <i>campari, gin, vermut</i>	12,0
iduna cider - 33cl - uit historische west-vlaamse appelsoorten	9,0
kir	7,0
kir royal	15,0
ricard	9,0
campari	7,5
jonge filliers/graanjenever smeets	5,0
apérol spritz	12,0

ALCOHOLVRIJ

mocktail maison sobrio: <i>sang de pascual sobrio, fever tree blood orange/ginger beer</i>	9,0
buloo - 33cl - natural sparkling rosé	14,5
copperhead non alcoholic gin & fever tree tonic	12,5

COCKTAILS

cocktail maison: <i>sang de pascual (bloedsinaasappel likeur), cava</i>	12,5
graham's nektar: <i>ruby porto, wodka, campari</i>	13,0
graham's portonic: <i>witte porto, tonic</i>	13,0
zoni sbagliato: <i>gin, bitter, honing, cava</i>	13,5
roosters mule: <i>pisco, chartreuse, honingwater, ginger beer</i>	14,0
espresso martini: <i>vodka, koffielikeur</i>	13,5

GIN & FEVER TREE TONIC

herbalist local	14,5
bombay sapphire	12,5
mare	13,5
hendrick's	13,5
copperhead scarfes local	16,0

WIJNEN PER GLAS (12,5cl) - KARAF (50cl)

SCHUIMWIJN

€

32 xarel-lo	cava brut reserve sumarroca	penedès/españa	12,5cl	9,5
150 pinot meunier+	champagne brut jean de villaré	champagne/france	12,5cl	14,5
81 pinot noir+	champagne brut deutz rosé	champagne/france	37,5cl	137,5

WITTE WIJN

131 chardonnay+	santé blanc dom. altugnac	languedoc/france	12,5cl 50cl	6,0 23,0
72 auxerrois	 zilveroogje d'hellekapelle	heuvelland/belgië	12,5cl 50cl	9,0 35,0
17 antão vaz+	EA branco eugénio de almeida	alentejo/portugal	12,5cl 50cl	6,0 23,0
38 riesling	schieffer marc josten	mosel/deutschland	12,5cl 50cl	8,0 31,0

ROSÉ WIJN

132 grenache+	santé rosé dom. altugnac	languedoc/france	12,5cl 50cl	6,0 23,0
63 tempranillo	alicia don quichote	la mancha/españa	12,5cl 50cl	6,0 23,0

RODE WIJN

133 merlot+	santé rouge dom. altugnac	languedoc/france	12,5cl 50cl	6,0 23,0
33 caladoc	l'impatient domaine les davids	vaucuse/france	12,5cl 50cl	9,0 35,0
163 cabernet franc	galichets bourgeois dom. de la chevalerie	loire/france	12,5cl 50cl	8,0 31,0

ZOETE WITTE WIJN

164 riesling	vom roten schiefer schmitges	mosel/deutschland	12,5cl	9,0
---------------------	---------------------------------	-------------------	--------	-----

All our wines are created from a thorough respect for mother nature,
authenticity and the health of all who enjoy them.

BIEREN

BIEREN OP VAT

	25cl	33cl	50cl	75cl
stella artois	3,3	4,5	6,3	
tripel karmeliet	4,8	5,9		
leffe blond		5,5		
keyte tripel LOKAAL		5,5		

ALCOHOLVRIJE BIEREN

stella artois 0,0%	3,5			
leffe blond 0,0%		6,0		
la trotinette ipa 0,4%		7,0		
coast beer zero 0,4%		5,5		
kriek force majeure 0,4%		6,0		
kasteelbier rouge 0,0%		5,9		

LOKALE KUST BIEREN OP FLES

coast beer blond		5,5		
coast beer bruin		5,5		
blonde betsy		5,5		
betsy kriek		5,5		

BELGISCHE BIEREN OP FLES

duvel		5,0		
kasteelbier rouge		5,9		
hoegaarden witbier	4,0			
la chouffe		5,5		
tripel le fort		5,9		
omer		5,5		
rodenbach	4,0			
orval trappist		5,9		
westmalle tripel trappist		5,9		
westmalle dubbel trappist		5,9		
tripel saison surfine		4,5		
chimay bleu trappist		6,5		
geuze natur-elle				35,0
rodenbach vintage				35,0

WATERS

	25cl	50cl	75cl
aquelex plat & bruisend (karaf)		4,5	
gerolsteiner plat & bruisend	3,0	6,0	8,5

DUURZAME FRISDRANKEN

	20cl	25cl	27,5cl	33cl
ritchie cola			5,0	
lemonaid met limoen				6,0
lemonaid met bloedsinaas				6,0
lemonaid met passievrucht				6,0
fever tree				
premium indian tonic	4,0			
premium ginger beer	4,0			
blood orange & ginger	4,0			
elderflower	4,0			
ferm kombucha				
gember & citroengras			7,5	
blauwe bes & cassis			7,5	

FRISDRANKEN

	20cl	25cl
coca cola	3,5	
coca cola zero	3,5	
sprite	3,5	
gerolsteiner citroen light		3,5
gerolsteiner apfelschorle		3,5
loozappel	3,8	
looz fruitsap	3,8	
looz ace (multivruchten)	3,8	
lipton ice tea bruisend		3,9
lipton ice tea green		3,9
orangina		4,0
tomatensap big tom (spicy)		5,0
cécémel	4,0	
fristi	4,0	
schweppes agrum		4,0

WARME DRANKEN

KOFFIE

illy – duurzaam – instituto terra

espresso (mokka)	3,3
espresso macchiato	3,8
lungo coffee	3,3
americano coffee	3,5
double espresso	4,6
latte macchiato	4,8
latte macchiato caramel	5,3
cappuccino melkschuim	4,8
warme chocolademelk	4,9
warme chocolademelk met slagroom	5,2
hasseltse coffee	11,0
irish coffee	11,0
italian coffee	11,0
french coffee	11,0
baileys coffee	11,0

THEE & INFUSIES

dammann – duurzaam & bio

zwarte thee	earl grey	3,9
	rode bessen	3,9
	english breakfast tea	3,9
groene thee	gunpowder	3,9
zonder theïne	rooibos citrus	3,9
infusie	kamille	3,9
	verbena	3,9
	linde	3,9
	verse infusie	
	munt	4,2
	gember	4,2

DISTILLATEN & LIKEUREN

WHISKY

gouden carolus single malt local	15,0
famous grouse	8,5
macallan 12y duurzaam	12,0
the dalmore vintage 2007	30,0

RUM

bacardi white	7,5
havana especial	8,5
havana club seven years	10,0
mora mora madagascar "beste rumlikeur ter wereld"	12,5

WODKA

absolut	8,0
belvedere diamond rye "beste wodka ter wereld"	9,5

DIVERS

limoncello bio	8,0
amaretto bio	8,0
cointreau	8,0
baileys	8,0
sambuca	8,0
grand marnier	8,0
poire williams	8,5
averna (bitter)	7,0
cognac vsop	12,0
calvados 3y	8,5
calvados 12y	12,5
grappa bio	9,0
chartreuse (groen)	9,0

GESUNDE SNACKS

bbq-chips klassisch	* GLUTENFREI	4,0
knusprige erbsen	* VEGAN	4,0
barbecue-tortilla	* GLUTENFREI	4,0
seetang-chips	* VEGAN	4,0
popcorn mit meersalz	* GLUTENFREI	4,0

ZUM TEILEN

pergamenttoast mit hummus VEGAN	6,0
geräucherte trockenwurst von kristof ranson.	5,0
rilette mit bauerntoast	5,0
getrockneter schinken von menapii reinrassigen schweinen 50g.	18,0
gereifter ziegenkäse mit trüffel vom 't reigershof	9,9
fischstreifen von megrim mit sauce tartar óst	12,5
krabbenfleischbällchen mit sauce tartar 8st	13,0
tintenfischringe mit sauce tartar ósk.	16,5
kroketten von austernpilzen mit seetang von kopje zwam VEGAN 30g/st - 5st	15,0
preskopf mit wostyn-senf	6,0

UNSERE KÜCHE

Sie können von 11 uhr bis 19 uhr bestellen. Um 20 uhr schließen wir gerne unsere brasserie.

gemüsesuppe mit brot	8,5
sauerteigbrot mit champignons, schwarzem knoblauch und zitrone VEGAN	19,0
bauernbrot mit menapii-schinken und wostyn-senf	18,5
geräucherter schottischer red label lachs mit sauerteigtoast	19,0
salat der saison mit gratiniertem ziegenkäse vom 't reigershof und speck	22,5
caesar-salat	24,5
griechischer salat mit feta	23,5
ostend garnelenkroketten - 2 stück	23,0
ostend garnelenkroketten - 3 stück	32,0
käsekroketten mit altem brügger käse - 2 stück	17,9
käsekroketten mit altem brügger käse - 3 stück	24,9
duo aus garnelen- und käsekroketten	19,9
carpaccio vom belfurner angus-rind mit geriebenem alten käse aus der region. . .	19,9
fleischbällchen aus duroc-schweinefleisch in tomatensauce mit püree.	22,5
vol au vent von maliner kuckuck mit pommes frites	25,5
belfurner rindergulasch mit pommes frites	25,5
blutwurst tarte tatin.	27,5
spaghetti bolognaise.	17,5
lasagne bolognaise	18,5
kleine seezünge mit pommes frites	36,0
schweinekotelett mit gurken cross & blackwell	27,5
gegrilltes rinderfilet belfurn mit pommes frites	39,5
beilagen:	
pfeffersauce oder champignon-sahnesauce.	3,0
pommes frites	3,0
salat	5,0

die preise sind in euro, inklusive service und mehrwertsteuer / 1 rechnung/tisch
bitten sie unser personal um rat bezüglich des möglichen vorhandenseins von allergenen.
wir können eine kreuzkontamination nie ganz ausschließen.

NACHSPEISEN

schokoladenmousse	11,0
crème brûlée	11,0
tarte tatin	11,0
zitronentörtchen	11,0
blaubeer-äpfel-streuselkuchen	11,0

EIS VON L'HERITAGE IN POPERINGE

coupe mit bourbon vanilleeis	9,5
coupe mit karamellsoße	10,0
coupe dame blanche mit callebaut schokolade	10,0
coupe mit beirens' advokaat	10,5
coupe mit haselnuß brésilienne	10,5
coupe mit lokale erdbeeren (im saison)	12,5
coupe mit frischem obst (im saison)	12,0
kindereis mit süßigkeiten	6,0

PFANNKUCHEN

pfannkuchen natur	5,0
pfannkuchen mit braunem zucker	5,5
pfannkuchen mit blonder zucker	5,5
pfannkuchen mit pudierzucker	5,5
pfannkuchen mit butter und zucker	5,9
pfannkuchen mit vanilleeis	8,5
pfannkuchen mit vanilleeis und schlagsahne	9,5
pfannkuchen mit schokoladensoße	6,9
pfannkuchen mit marmelade	6,9
pfannkuchen mit schokolade	6,9
pfannkuchen mit schlagsahne	6,0
pfannkuchen mikado	9,5
pfannkuchen mit frischem obst (im saison)	9,9
pfannkuchen mit erdbeeren (im saison)	9,9

Die 10 Gebote des Weinliebhabers

Trinke nur, was du gerne trinkst

Konzentriere dich nicht auf große Jahre

Sei offen für das Unbekannte

Zahlen Sie für den Wein, nicht für den Namen

Schenke nur den besten Wein ein

Sei ein Trinker, nicht ein Zersetzer

Das Etikett verrät die Herkunft, nicht die Qualität

Dekantiere nur wenn nötig

Teilen Sie Ihre beste Flasche mit Ihrem besten Freund

Viel trinken, aber in Maßen

Guido Francque 1991

SCHUIMWIJNEN - SEKTE - VINS MOUSSEUX - SPARKLING WINES - 75cl

LOCAL & NO ALCOHOL

€

31 rooibos+	buloo pieter lonneville	0,0%	brugge/belgië	33cl	14,5
--------------------	----------------------------	------	---------------	------	------

LOCAL

71 auxerrois	pet'nat d'hellekapelle		heuvelland/belgië		40,0
70 chardonnay	papillon brut d'hellekapelle		heuvelland/belgië		76,0

EUROPA

32 xarel-lo+	brut reserva sumarroca		penedeès/españa		55,0
34 trousseau	crémant du jura jean boudry		jura/france		64,0
159 pinot meunier+	extra brut lequart		champagne/france		99,0
165 pinot meunier+	extra brut rosé lequart		champagne/france		95,0
11 chardonnay+	les trois racines waris-larmandier		champagne/france		132,0
81 pinot noir+	champagne brut deutz rosé		champagne/france	37,5cl	137,0
80 pinot noir+	grande année 2014 bollinger		champagne/france		367,5

SAKE

64 camargue rijst	yuzu sake shoya-imai		paris/france		85,0
--------------------------	-------------------------	--	--------------	--	------

ROSÉ

€

63	tempranillo	alicia don quichote	la mancha/españa	34,0
65	grenache+	haru domaine milan	provence/france	45,0
16	grenache	aromatix terre joie	bekaa/lebanon	47,0
1	grenache+	château de selle domaine ott	provence/france	125,0

ZOETE WIJN - SÛBWEIN - VIN DOUX - SWEET WINE

164	riesling	vom roten schieffer schmitges	mosel/deutschland	52,0
------------	-----------------	----------------------------------	-------------------	------

VERSTERKTE WIJNEN - LIKÖRWEINE - VINS FORTIFIÉS - FORTIFIED WINES

				fles	€
60	palomino fino	sherry 6y solera hidalgo	jérez/españa	75cl	53,0
50	touriga nacional+	lbv port 2018 niepoort/ morgadio da calçada	douro/portugal	75cl	68,0
54	malvazia	garrafeira madera 1999 blandy's	madeira/portugal	50cl	123,5
2	touriga nacional+	vintage port 2011 graham's	douro/portugal	37,5cl	124,5
51	verdelho	garrafeira madera 2006 barbeito	madeira/portugal	50cl	170,0

All our wines are created from a thorough respect for mother nature,
authenticity and the health of all who enjoy them.

WITTE WIJNEN - WEIßWEINE - VINS BLANCS - WHITE WINES - 75cl

FRIS WIT - FRISCH WEIß - BLANC FRAIS - FRESH WHITE

als aperitif of bij zeevruchten, gemarineerde noordzeevis, rauwe groenten, frisse salades, verse kazen

als aperitif oder zu meeresfrüchten, mariniertem nordseefisch, rohem gemüse, frischen salaten, frischkäse

en apéritif ou avec fruits de mer, poissons marinés de la mer du Nord, crudités, salades fraîches, fromages frais

as an aperitif or with seafood, marinated North Sea fish, raw vegetables, fresh salads, fresh cheeses

WEST-VLAANDEREN

€

21	sauvignon blanc	sauvignon roonen bergh		heuvelland/belgië	90,0
-----------	------------------------	---------------------------	---	-------------------	------

EUROPA

10	olaszrisling	badacsony szàszl endre		balaton lake/hungaria	38,0
-----------	---------------------	---------------------------	--	-----------------------	------

38	riesling	schiefer marc josten		mosel/deutschland	46,0
-----------	-----------------	-------------------------	--	-------------------	------

151	riesling	herrnberg gunter künstler		rheingau/deutschland	65,0
------------	-----------------	------------------------------	--	----------------------	------

WORLD

152	sauvignon blanc	de martino cassablanca valley		chili	36,0
------------	------------------------	----------------------------------	--	-------	------

154	semillon	tulloch hunter valley		australia	62,0
------------	-----------------	--------------------------	--	-----------	------

VOL WIT - VOLL WEIB - BLANC CORSÉ - FULL-BODIED WHITE

bij bereide zeevruchten en noordzeevis, wit vlees, romige sauzen, witte groenten en harde kazen

mit zubereiteten meeresfrüchten und nordseefisch, weißem fleisch, cremigen soßen, weißem gemüse und hartkäse

avec fruits de mer et poissons préparés, viandes blanches, sauces crémeuses, légumes blancs et fromages à pâte dure

with prepared seafood and north sea fish, white meat, creamy sauces, white vegetables and hard cheeses

WEST-VLAANDEREN

€

72 auxerrois	zilveroogje d'hellekapelle	heuvelland/belgië	52,0
20 chardonnay+	rb primum roonen bergh	heuvelland/belgië	62,0
73 pinot noir	koolwitje d'hellekapelle	heuvelland/belgië	65,0
74 chardonnay+	atalanta d'hellekapelle	heuvelland/belgië	74,0

EUROPA

17 antão vaz+	ea branco eugénio de almeida	alentejo/portugal	34,0
153 rolle+	château revelette	provence/france	43,0
35 pinot blanc	amzelle marc tempé	 alsace/france	87,0
12 heida	salgesch albert mathier	valais/suisse	99,0

All our wines are created from a thorough respect for mother nature, authenticity and the health of all who enjoy them.

36 chardonnay	pernand vergeleses domaine pavelot	bourgogne/france	182,0
76 chardonnay	bandkräftn ernst triebaumer	burgenland/österreich	159,0
39 chardonnay	meursault domaine terres de velle	bourgogne/france	189,0

WORLD

18 chenin blanc	fairtrade saam	paarl/south africa	35,0
15 semillon	mount horrocks clare valley	australia	66,0

FRUITIG ROOD - FRUCHTIG ROT - ROUGE FRUITÉ - FRUITY RED

bij gemarineerd vlees, kruidig gegrilde vis, fruitgroenten en witschimmel kaas
mit mariniertem rotem fleisch, würzigem gegrilltem fisch, fruchtgemüse und weißkäse
avec viande rouge marinée, poisson grillé épicé, légumes-fruits et fromage blanc
with marinated red meat, spicy grilled fish, fruit vegetables and white cheese

LOCAL

€

75 pinot noir	casu d'hellekapelle	heuvelland/belgië	88,0
----------------------	------------------------	-------------------	------

EUROPA

79 monastrell	el tiempo que nos... bodegas cerron	jumilla/españa	37,0
59 cinsault+	l'ampoule la liquière	languedoc/france	46,0
66 syrah	cuvée de louis jolivet	rhône/france	47,0
158 grenache+	les champavins alain jaume	rhône/france	39,0

160 pinot noir	francois raquillet bourgogne	france	85,0
33 caladoc+	l'impatient domaine les davids	rhône/france	52,0
52 touriga nacional+	prolongato quinta de saes	dão/portugal	63,0

WORLD

162 syrah	legado de martino	maipo valley/chile	35,0
14 malbec+	red moon cullen	margaret river/australia	63,0

ELEGANT ROOD - ELEGANT ROT - ROUGE ELEGANT - ELEGANT RED

bij roze & wit vlees, kruidig gebakken vis, fruitgroenten

mit rosa und weißem fleisch, würzig gebratenem fisch, fruchtgemüse

avec viande rose et blanche, poisson frit épicé, légumes fruits

with pink & white meat, spicy fried fish, fruit vegetables

EUROPA

156 merlot	l'écuyer château couronneau	bordeaux/france	36,0
161 field blend	jus de vie dom. de la graveirette	vin de france	38,0
157 cabernet franc	chinon les terrasses domaine lambert	loire/france	48,0
163 cabernet franc	galichets bourgueil dom. de la chevalerie	loire/france	46,0
40 pinot noir	volnay domaine terres de velle	bourgogne/france	138,0

All our wines are created from a thorough respect for mother nature,
authenticity and the health of all who enjoy them.

RODE WIJNEN - ROTWEINE - VINS ROUGES - RED WINES - 75cl

KRACHTIG ROOD - KRÄFTIG ROT - ROUGE CHARNU - POWERFUL RED

bij gegrild rood vlees & haarwild,witschimmel kaas,(groenten) stoofschotels

mit gegrilltem rotem fleisch & haarwild, weißkäse, (gemüse-)eintöpfen

avec viande rouge grillée et gibier à poil, fromage blanc, ragoûts (de légumes)

with grilled red meat & hair game, white cheese, (vegetable) stews

<u>EUROPA</u>			€
42	nielluccio	decastell'o domaine du chêne languedoc/france	32,0
53	castelão+	charlatão humus/rodrigo filipe lisboa/portugal	54,0
78	monastrell	matas altas stratum wines TOP jumilla/españa	54,0
67	nero d'avola	viteadovest sicilia/italia	83,0
37	grenache	la genesse raymond usseglio rhône/france	96,0
41	nebbiolo	barolo 4 vigne cascina adelaide piemonte/italia	130,0
110	nebbiolo	barolo francesco rinaldi piemonte/italia	161,0
<u>WORLD</u>			
77	syrah+	musar jeune château musar bekaa/lebanon	67,0

SCHATKAMERWIJNEN

SCHATZKAMMERWEINE - VINS DU TRÉSOR - TREASURY WINES

anders dan jonge wijnen overleven schatkamerwijnen bij de gratie van hun individuele fles; enkel die fles die de tijd en haar omgeving gracieus heeft doorstaan wordt in rekening gebracht.

im gegensatz zu jungen weinen überleben schatzkammerweine durch die anmut ihrer einzelnen flasche; nur die flasche, die die zeit und ihre umgebung mit anmut überstanden hat, wird in rechnung gestellt.

contrairement aux vins jeunes, les vins de trésorerie survivent par la grâce de leur bouteille individuelle ; seule la bouteille qui a résisté gracieusement au temps et à son environnement est facturée.

unlike young wines, treasury wines survive by the grace of their individual bottle; only the bottle that has graciously withstood time and its environment is charged.

WITTE WIJNEN - WEIBWEINE - VINS BLANCS - WHITE WINES - 75cl €

122 sauvignon blanc	pouilly fumé/triptyque caillbourdin	loire/france	2009	97,0
124 chardonnay	saint-aubin lamy-pillot	bourgogne/france	2009	149,0
123 sauvignon blanc	sancerre j-m roger	loire/france	2013	73,0

RODE WIJNEN - ROTWEINE - VINS ROUGES - RED WINES - 75cl

107 cabernet+	haut-médoc chât. julien	bordeaux/france	1998	91,0
114 pinot noir	aloxe-corton chât. génot-boulangier	bourgogne/france	2006	324,0
115 pinot noir	chambolle-musigny chât. génot-boulangier	bourgogne/france	2007	252,0
105 cabernet+	sainte-estephe chât. tour de pez	bordeaux/france	2009	74,0

				€
104	merlot+	saint-émilion chât. côte de baleau	bordeaux/france	2009 93,0
100	merlot+	saint estèphe chât. capbern gasqueton	bordeaux/france	2009 95,0
116	pinot noir	beaune grèves laurent richard/hdb.	bourgogne/france	2009 382,0
108	merlot	lalande de pomerol chât. chambrun	bordeaux/france	2010 95,0
109	merlot+	pomerol chât. vieux maillet	bordeaux/france	2010 115,0
117	pinot noir	vosne-romanée françois lamarche	bourgogne/france	2010 752,0
102	merlot+	côtes de castillon domaine de l'a	bordeaux/france	2011 81,0
112	pinot noir	fixin coeur de violette frédéric magnien	bourgogne/france	2009 82,0
113	pinot noir	fixin coeur de violette frédéric magnien	bourgogne/france	2011 82,0
119	cabernet franc	chinon chât. de saint-louans	loire/france	2011 118,0
118	nero di troja	podere 29 gelso d'oro	puglia/italia	2013 100,0
103	merlot+	pomerol chât. taillefer	bordeaux/france	2014 79,0
120	tinto del pais	ribera del duero arzuaga	cast. y leon/españa	2015 103,0
101a	zinfandel	napa valley frog's leap	california/usa	2015 101,0
101b	zinfandel	napa valley frog's leap	california/usa	2016 111,0
101c	zinfandel	napa valley frog's leap	california/usa	2019 121,0

All our wines are created from a thorough respect for mother nature,
authenticity and the health of all who enjoy them.

WIR SIND STOLZ AUF UNSERE PARTNER IN NACHHALTIGKEIT:

Der Bäckermeister Stefan Vandaele hat unser einzigartiges Spirulina-Brot kreiert. Spirulina ist eine uralte Alge aus unserem Meerwasser, die eine außergewöhnliche Bereicherung für unsere Gesundheit darstellt!

Stefan backt in Brügge, ist der beste Bäcker Belgiens und hat den Preis für das beste Sauerteigbrot in Europa gewonnen! Er verwendet nur gesunde Zutaten.

Wir kaufen Fleisch von Westflanderns Top-Spezialisten wie Arnold Vanderhaeghe (Goodmeat/Belfurn-Rind), Kristof Ranson (mehrfach ausgezeichnete Saiblingschneider) und Ruben Brabant (Menapii-Schwein).

Als Botschafter für nachhaltigen Fischfang arbeiten wir täglich mit Mike und seinem Team von Chef's Secret aus Zeebrugge zusammen, die uns ausschließlich nachhaltig gefangenen Nordseefisch servieren (www.visserijverduurzaamt.be)

Unsere Obst- und Gemüsepartner wählen wir je nach Saison superlokal bei An Vlaemynck, Jens Mouton (Boerbass) & Philip Vermeulen oder über den Short-Chain-Kanal www.crowdfarming.com.

Unsere Molkereipartner beziehen wir bewusst in De Haan selbst, nämlich von Steffie & Bruno von der Jerseyhoeve und von der Familie Devreese vom 't Reigershof, gelegentlich ergänzt durch andere westflämische Köstlichkeiten aus Kuh-, Ziegen- & Schafsmilch.

Um unsere Bemühungen um CO2-Neutralität weiter zu unterstreichen, stammen alle Getränke ausschließlich von westflämischen Lieferanten, wie Stefaan & Benedicte aus Zedelgem (Biere und alkoholfreie Getränke), Dries & Benoît von Santéwines in Brügge (beide 1. Sommelier in Belgien), Nick & Frank Matthys (CO2-neutrales Weinunternehmen in Sint-Andries), Kurt & Kjell von Winetime (Weinscouts aus Nieuwpoort), Michaël von Volatile (Naturweine aus Brügge), Simon von Heerlyckheyte Roonen Bergh (erster Sauvignon blanc überhaupt aus Westouter), Bert von The Portugal Collection in Roeselare.

