

Bij ons in Brasserie des Brasseurs bent u welkom voor een heerlijk moment in onze historische setting. Van ontbijt over lunch tot early dining (tot 19u) en een unieke wijnbar, voor elk moment van de dag hebben we iets lekkers voor u. We vinden het evident dat we onze gasten gezonde voeding en dranken aanbieden!

Gekoesterd in onze duurzame filosofie ligt onze focus op al het moois dat ons dichtbij omringt, zoals het kabbelen van de zee mee deinend over de golven van de seizoenen, met her en der een knipoog naar de wereld als guilty pleasure en vooral veel respect voor alles en iedereen die ons omringen.

FLEXITARISCH GENIETEN

Onze kaart is zo ingedeeld dat elke gast er zijn voorkeur in vindt, met heerlijkheden uit onze Noordzee, het dierenrijk en de ons omringende velden.

Welkom aan zowel omnivoren, flexitariërs, pescotariërs, carnivoren als veganisten.

Ook allergieën en intoleranties worden bij tijdige aanvraag met respect verwelkomd.

Wij houden graag rekening met allergieën en intolerantie bij tijdige aanvraag.

VOCHTBALANS

Genoeg drinken is erg belangrijk voor ons lichaam, verstandig drinken nóg belangrijker.

Naast ons gezond, lokaal en korte keten aanbod aan waters, fris- en warme dranken, bieren, wijnen en spirits, bieden we voor de diehards ook enkele items uit het reguliere aanbod aan.

Ons belangrijkste doel is dat u een heerlijk moment bij ons beleeft.

GELUK

Wij zijn zot gelukkig om u als gast te mogen verwelkomen.

Vanuit dat geluk groeide onze duurzame filosofie, met uw algemeen welbehagen als uitdaging.

Daarom hebben wij er bij de restauratie en inrichting van dit verrukkelijke huis alles aan gedaan om dat geluk voor ons allemaal na te streven.

Geniet ervan & welkom om dit geluk met ons en de wereld te delen.

ZERO VOETAFDruk

We zijn trots dat we ons CO₂-neutraal label haalden, maar we doen meer; door maximaal samen te werken met bewuste ondernemers in onze eigen provincie (zie laatste pagina & onze website).



Sophie & Thibaud en team

Ontbijt in Hotel des Brasseurs exclusief op reservatie 24u vooraf.

059 47 17 00 info@hoteldesbrasseurs.be

(H)EERLIJK GEZOND ONTBIJTEN

De ochtend starten met een (h)éerlijk ontbijt, dat is wat wij u het liefste aanbieden. We verzorgen voor u ons unieke all-in Hotel des Brasseurs ontbijt, waarvoor we ondertussen heel erg bekend zijn. Samengesteld uit lokale producten met een knipoog naar de wereld en volgens de seizoenen, met speciale aandacht voor uw gezondheid, dat is ons doel.

Ons ontbijt is een heuse proeverij van alle heerlijkheden die ons omringen op het veld en uit onze Noordzee, waaraan we subtiel enkele toetsen uit de wereld toevoegen. We werken daarvoor samen met lokale producenten uit onze eigen provincie en vullen naargelang het seizoen speels aan met bio producenten van over onze grenzen via een uniek korte keten circuit.

Omdat we u een héerlijke dag toewensen, brengen we u de producten en gerechten aan tafel, in een optimale volgorde om de vertering vlekkeloos te laten verlopen opdat u op wolven de dag kunt starten. Daarnaast hebben wij erg veel aandacht voor de gezondheid van onze gasten en zien we erop toe dat alles wat wij aanbieden een weldoende invloed heeft. Dit koppelen we aan 'kruidige' verhalen en leuke gezonde weetjes met een knipoog vol humor, want lachen is de kruiding van ons leven, niet-waar? En verblijft u meerdere dagen bij ons, dan wisselen we elke dag de gerechten, want onze provincie is een paradijs aan (h)éerlijke producten en dat willen we u met trots tonen.

Indien u een eigen eetgewoonte hanteert of lijdt onder een allergie, dan passen we het ontbijt graag aan, als u ons tijdig informeert zodat we de gepaste grondstoffen daartoe in huis kunnen halen.

Naast onze eigen hotelgasten verwelkomen we ook gasten van buitenaf, mits reservatie tot 24u vooraf op 059 47 17 00 of info@hoteldesbrasseurs.be

De prijs voor deze heerlijke totaalbeleving is €39 per persoon

Ons ontbijt is samengesteld uit een parade van weldoende ingrediënten, die in een specifieke volgorde op tafel komen opdat de vertering ervan optimaal kan verlopen, uiteraard maximaal uit biologische teelt:

- > we starten met een gezondheidsshot, die afwisselend samengesteld is uit weldoende ingrediënten om uw gezondheid én schoonheid een boost te geven.
- > dan komt een karaf gezuiverd water en een vruchtensap op tafel. Het vruchtensap varieert dagelijks tussen lokaal & exotisch; een leuke afwisseling voor wie meerdere dagen in ons hotel verblijft. De vruchtensaukers geven extra kracht als u straks gaat sporten op het strand, of een heuse fietstocht langs onze fantastische kustfietsroutes aflegt.
- > beter voor wie het rustiger aan wil doen is er ons dagelijks vers gesneden fruit, waarvan de vezels onze vertering perfect voorbereiden. Optimaal wacht je dan een kwartier om aan het echte werk te beginnen; zo heeft het fruit de tijd om door de maag te passeren. We combineren naargelang het seizoen fruit van bij ons, met fruit dat we via crowdfunding op het perfecte plukmoment uit andere streken aangevoerd krijgen.
- > de romige yoghurt komt van de Jerseyhoeve, gelegen op één km van ons hotel. De Jerseykoeien leven er in de natuurlijkste omstandigheden - gepamperd door Steffie & Bruno - en geven melk met meer vetgehalte dan andere rassen, waardoor hij smeugig als 'crème fraîche' over de tong glijdt. Natuurlijk zorgen we ook voor de bijpassende granola of muesli vol granen, zaden en gedroogde vruchten en noten.
- > aansluitend serveren we de eiwitten; dit zijn drie proeversborden met verrukkelijke producten uit onze Noordzee en de ons omringende polders, steeds met een knipoog naar de wereld. Ook deze borden wisselen elke dag en zijn samengesteld uit een visbord, een vleesbord en een kaasbord, verrijkt met seizoensgroenten, kruiden en eetbare bloemen. Naargelang de ingrediënten worden ze afgewerkt met een hummus, een chutney of een bijpassende saus. De vis halen we via Mike Vander Brugghen vanuit de Zeebrugse vismijn, het vlees van Meester-Charcutier Kristof Ranson en de kazen van bij de lokale producenten in voornamelijk West-Vlaanderen uit koe-, geit- en schapenmelk. De onbetwiste beste geitenkaas ooit geproefd kopen we bij de familie Devreese van de biodynamische geitenboerderij 't Reigershof uit een deelgemeente van De Haan.
- > de koolhydraten serveren we laatst, voor wie de gaatjes nog wil opvullen en wat extra energie wil opslaan. We hebben het voorrecht om ons brood te mogen kopen bij de beste bakker van ons land, Broodsmid Stefan Vandaele. Stefan werkt zonder verbeteraars, noch suikers en trekt de granen in van de bioboeren rond Brugge. Hij bakt oa. ook de Bruggeling, het beste zuurdesembrood van Europa. Wij halen het brood half gebakken bij hem op en bakken het dan bij uw aankomst verder af om de overheerlijke krokante korst te accentueren. Ook de boterpistolets, de super krokante croissants en 'guilty pleasure' chocoladekoeken bakken we zelf af. Als garnituur presenteren we naast gezouten polderboter enkele zoetigheden van Jana Beirens en de verbluffende bio zigeuner-eieren levert haar moeder Heidi van op hun domein met de toepasselijke naam 'Buitengewoon Beirens'
- > afronden doen we na de warme dranken - biologische thee van de familie Dammann of de pure arabica koffie van Illy, met een échte zoete zonde, die we naargelang de verblijftijd van onze gasten ook dagelijks wisselen.

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 rood	7,0
vermouth contratto wit	7,0
porto graham's wit - rood	6,0
pineau des charentes ragnaud	6,0
picon klassiek met witte wijn	9,0
picon authentiek van iris crampe	9,5
negroni: campari, gin, vermut	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
looza appel	3,8	
looza fruitsap	3,8	
looza 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

GEZONDE SNACKS

barbecue chips classic	* GLUTENVRIJ	4,0
krokante erwten.	* VEGAN.	4,0
barbecue tortilla	* GLUTENVRIJ	4,0
zeewier chips	* VEGAN.	4,0
popcorn met zeezout.	* GLUTENVRIJ	4,0

OM TE DELEN

perkament toast met hummus VEGAN	6,0
gerookte droge worst van kristof ranson	5,0
rilette met boeretoast	5,0
gedroogde ham van menapii rasvarkens 50g.	18,0
gerijpte geitenkaas met truffel van 't reigershof	9,9
visreepjes van scharretong met tartaarsaus 6st	12,5
garnaalballetjes met tartaarsaus 8st	13,0
inktviringen met tartaarsaus 6st	16,5
bitterballen van oesterzwam met noordzeewier van kopje zwam VEGAN 30g/st - 5st.	15,0
preskop met wostyn mosterd	6,0

ONZE KEUKEN

U kunt vanaf 11u tot 19u bestellen. Om 20 u sluiten wij graag onze brasserie af.

groentesoep met brood	8,5
zuurdesemtoast met champignons, zwarte look & citroen VEGAN	19,0
boerenboterham met menapii ham & wostyn mosterd	18,5
gerookte schotse red label zalm met zuurdesemtoast	19,0
seizoenssalade met gegratineerde geitenkaas van 't reigershof en spek	22,5
caesar salade	24,5
griekse sla met feta	23,5
garnaalkroketten uit oostende - 2 stuks	23,0
garnaalkroketten uit oostende - 3 stuks	32,0
kaaskroketten van oud brugge kaas - 2 stuks	17,9
kaaskroketten van oud brugge kaas - 3 stuks	24,9
duo van garnaal- en kaaskroket	19,9
rundcarpaccio van belfurn angus met geraspte lokale oude kaas	19,9
gehaktballen van duroc varken in tomatensaus met puree	22,5
vol au vent van mechelse koekoek met frieten	25,5
stoverij van belfurn angus rund met frieten	25,5
tarte tatin van bloedworst	27,5
spaghetti bolognaise	17,5
lasagne bolognaise	18,5
sliptongen met frieten	36,0
varkens côte à l'os met pickles cross & blackwell	27,5
gegrilde filet pur van belfurn angus rund met frieten	39,5
supplementen: pepersaus of champignonroomsaus	3,0
frieten	3,0
salade	5,0

prijzen zijn in euro, dienst & btw inbegrepen / 1 rekening/tafel
allergie, carnivoor of iets wat u écht niet lust? vraag raad bij onze medewerkers betreft mogelijke aanwezigheid van allergenen. kruiscontaminatie kunnen we nooit helemaal uitsluiten.

NAGERECHTEN

chocolademousse	11,0
crème brûlée	11,0
tarte tatin	11,0
citroentaartje	11,0
crumble met blauwe bes & appel	11,0

GOESTE ROOMIJS VAN L'HERITAGE UIT POPERINGE

coupe met bourbon vanilleroomijs	9,5
coupe met caramelsaus	10,0
coupe dame blanche met callebaut chocolade	10,0
coupe met beirens' advokaat	10,5
coupe met hazelnoot brésilienne	10,5
coupe met lokale aardbeien (seizoen)	12,5
coupe vers fruit (seizoen)	12,0
kinderijsje met snoepjes	6,0

PANNENKOEKEN

pannenkoek natuur	5,0
pannenkoek met bruine suiker	5,5
pannenkoek met blonde suiker	5,5
pannenkoek met bloedsuiker	5,5
pannenkoek met boter en suiker	5,9
pannenkoek met vanilleroomijs	8,5
pannenkoek met vanilleroomijs en slagroom	9,5
pannenkoek met chocoladesaus	6,9
pannenkoek met confituur	6,9
pannenkoek met choco	6,9
pannenkoek met slagroom	6,0
pannenkoek mikado	9,9
pannenkoek met vers fruit (seizoen)	9,9
pannenkoek met aardbeien (seizoen)	9,9

De 10 geboden van de wijnliefhebber
Drink alleen wat je graag drinkt
Staar je niet blind op grote jaren
Sta open voor het onbekende
Betaal de wijn, niet de naam
Schenk wijn alleen op zijn best
Wees een genierter, geen ontleder
Het etiket vertelt de herkomst, niet de kwaliteit
Decanteer alleen wanneer nodig
Deel je beste fles met je beste vriend
Drink veel, maar met mate

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
--------------------------	-------------------------	--	--------------	--	------

<u>ROSÉ</u>			€	
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	TOP	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 vergelesses 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 caillboardin	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.

TROTS OP ONZE PARTNERS IN DUURZAAMHEID:

Broodsmid Stefan Vandaele creëerde ons unieke spirulinabrood. Spirulina is een oeroude alg uit ons zeewater, uitzonderlijk verrijkend voor onze gezondheid!

Stefan bakt in Brugge, is de beste bakker van België en won de prijs van beste zuurde-sembrood van Europa! Hij gebruikt uitsluitend gezonde ingrediënten.

Vlees kopen we bij West-Vlaamse topspecialisten zoals Arnold Vanderhaeghe (Goodmeat/Belfurn rund), Kristof Ranson (multi-award winning charcutier) en Ruben Brabant (Menapii varken).

Als ambassadeurs voor duurzame visvangst werken we dagelijks samen met Mike & zijn Chef's Secret team uit Zeebrugge, die ons exclusief bedient van duurzaam gevangen Noordzeevis (www.visserijverduurzaamt.be)

Groenten en fruit partners kiezen we naargelang het seizoen superlokaal bij An Vlaemynck, Jens Mouton (Boerbas) & Philip Vermeulen of via het korte ketenkanaal www.crowdfarming.com

Onze zuivelpartners halen we doelbewust in De Haan zelf op, nl. bij Steffie & Bruno van de Jerseyhoeve en bij de familie Devreese van 't Reigershof, sporadisch aangevuld met andere West-Vlaamse heerlijkheden uit koe-, geiten- & schapenmelk.

Om onze CO2-neutraal inspanningen extra te benadrukken komen alle dranken exclusief van West-Vlaamse leveranciers, zoals Stefaan & Benedicte uit Zedelgem (bieren en frisdranken), Dries & Benoît van Santéwines in Brugge (beiden 1e sommelier van België), Nick & Frank Matthys (CO2 neutraal wijnbedrijf in Sint-Andries), Kurt & Kjell van Winetime (wijnpadvinders uit Nieuwpoort), Michaël van Volatile (natuurwijnen uit Brugge), Simon van Heerlyckheit Roonen Bergh (eerste sauvignon blanc ooit uit Westouter), Bert van The Portugal Collection in Roeselare.

