

Things to Share

<i>Bruschetta con tomate / Prosciutto</i>	€ 19
<i>Bruschetta con tomate / Burrata</i>	€ 16
<i>Vietnamese gefrituurde Nems (6st) / Zoetzure saus</i>	€ 17
<i>Grilled chicken wings / Pittige dip</i>	€ 14
<i>Plank Prosciutto (100gr)</i>	€ 19

Voorgerechten

<i>Rundscarpaccio / Parmezaan / Rucola / Pijnboompitten</i>	€ 19
<i>Gerookte zalm / Brioche / Garnituur</i>	€ 18
<i>Bisque van Kreeft</i>	€ 18
<i>Gegrilde Gamba's met verse tartaarsaus</i>	€ 21
<i>Paté van Kasteel Rouge en toast</i>	€ 15
<i>Oesters "Marennes Oléron" ½ dozijn</i>	€ 21
<i>Kaaskroketter (2stuk)</i>	€ 14
<i>Garnaalkroketter (2stuk)</i>	€ 18

Hoofdgerechten

<i>Kabeljauwhaas / Aardappelpuree met jonge prei / Mousseline</i>	€ 28
<i>Gegrilde zalmfilet / Andijviestoemp / Béarnaise saus</i>	€ 24
<i>Noordzeetong "Meunière" (ca. 500gr)</i>	€ 42
<i>"The Bierkasteel" burger / Cheddar / Bacon</i>	€ 22
<i>"Steak Tartaar" de klassieke</i>	€ 23
<i>Mixed grill Lamskotelet / Filet Pur / Witte pens / Speenvarken</i>	€ 34
<i>Chateaubriand / Groenten bouquetière / Béarnaise saus</i>	€ 25
<i>Ierse Filet pur (250gr)</i>	€ 36
<i>Côte à l'os (2 personen): Belgisch Wit Blauw</i>	€ 33 pp
<i>Sauzen:</i>	
<i>Béarnaise / Peper / Champignon / Choron</i>	

Biergerechten

<i>Varkenswangen gebraiseerd in Kasteel Rouge</i>	€ 24
<i>Konijn op Vlaamse wijze / Cuvée du Chateau</i>	€ 26
<i>Mosselen " Geuze Fond Tradition "</i>	€ 27
<i>Paling in 't groen met Geuze Fond Tradition</i>	€ 35

Salades

<i>Salade "Niçoise" / Gegrilde tonijn</i>	€ 26
<i>Salade "Gekleurde tomaten mix" / Burrata di Bufala / Basilicum</i>	€ 21

Suggesties

<i>Mosselen " Geuze Fond Tradition "</i>	€ 27
<i>Mosselen " Witte wijn "</i>	€ 27
<i>Mosselen met Room</i>	€ 27
<i>Mosselen " Natuur "</i>	€ 27

Desserts

<i>Dame Blanche met Homemade vanille-ijs en warme chocoladesaus</i>	€ 10
<i>Crème brûlée</i>	€ 10
<i>Café glacé</i>	€ 10
<i>Moelleux au chocolat met Homemade vanille-ijs</i>	€ 10

Lunch € 36

Voorgerechten - hoofdgerechten - dessert - koffie

Deze gerechten zijn voortaan ook individueel te verkrijgen !!

Aan de respectievelijke prijs van € 15 - € 21 en € 9

(Iedere middagdag behalve op zaterdag)

Wij werken met dagverse producten. Gelieve ons te verontschuldigen indien iets niet voorradig zou zijn. Gelieve vanaf 8 pers. een keuze te willen maken tussen 3 voorgerechten en 3 hoofdgerechten. Allergenen lijst op simpele aanvraag te bekomen.

“BIERKASTEEL” MENU 45€ PP

Paté van Kasteel Rouge rozijntoast en uienconfituur

Of

Gerookte zalm / Brioche / Garnituur

Kabeljauwhaas / Aardappelpuree met jonge prei / Mousseline Of

Chateaubriand / Groenten bouquetière /

Béarnaise saus

Moelleux au chocolat met ijs op basis van Frambozenbier

Menu enkel te verkrijgen per tafel

“WILD MENU 45€ PP”

Voorgerecht :

Terrine van wilde eend / Toast / Ajuinconfituur

Hoofdgerecht :

Stoofpotje van Everzwijn / Bacchus Vlaams Oud Bruin / Veenbessen

Dessert :

Poire Belle-Hélène / St-Louis Kriek Lambic / Homemade vanille ijs