

Hotel Brasserie BLANCKTHYS



Koffie/Thee

Koffie/Decafeïne/Thee	2,40
Espresso/Ristretto	2,40
Dubbele Espresso	3,50
Cappuccino	2,70
Koffie Verkeerd	3,00
Latte Macchiato	3,50

*kies uw smaak tussen karamel,
hazelnoot of witte chocolade*

Speciale Koffie 7,50

met Whiskey, Tia Maria, Baileys,
Amaretto of Grand Marnier

Chocomelk

Chocomelk Koud	2,75
Chocomelk Warm	3,00
Chocomelk met Slagroom	3,20

Choco-cocktail 8,00

met Baileys, Red Label of Licor 43

Frisdranken

Coca Cola (Zero) 0,20L	2,50
Tonic, Sprite, Fanta	2,50
Appelsap uit VOEREN	2,50
Appel-Aardbeisap uit VOEREN	2,50
Appel-Perensap uit VOEREN	2,50
Sinaasappelsap, Grapefruitsap	2,50
Fuze Ice Tea/ Ice Tea Green	2,80
Tönissteiner Citroen	2,80
POM-TON: Grapefruit & Tonic	5,00

Mineraalwater

Voerens Water Plat/Bruis 33cl	2,50
Voerens Water Plat/Bruis 75cl	5,00

Bieren van 't Vat

Jupiler 30cl	3,00
Jupiler 50cl	4,70
Leffe Blond of Bruin 33cl	4,60
La Chouffe 25cl	4,30
Karmeliet Triple 30cl	5,50
Val Dieu Blond 25cl	4,20

Bieren op Fles

Kriek 25cl	4,00
Duvel 33cl	4,50
Lindemans Framboos 25cl	4,00
Liefmans Fruitesse 25cl	4,00
Tongerlo 33cl	5,00
Blanche de Liège 25cl	3,75
Westmalle Tripel - Dubbel 33cl	4,50
Hoegaarden Radler 25cl	4,00
Victoria Strong Blond 33cl	4,00

Val Dieu bieren van 33cl 5,00

Triple, Brune, Grand-Cru,
Fruitée, Hoptimist

Bieren zonder alcohol

Jupiler 0,0 25cl	2,50
Leffe Blonde 0,0 33cl	3,50
Carlsberg 0,0 25cl	2,75

Mineraalwater

Voerens Water Plat/Bruis 33cl	2,50
Voerens Water Plat/Bruis 75cl	5,00

Wijnen

Bubbels	glas	fles
Bernard Massard	5,00	29,50
Champagne Jeanmaire		59,50
Huiswijnen	glas	karaf
Chardonnay wit	5,00	9,50
Rose	5,00	9,50
Shiraz rood	5,00	9,50
Pinot Grigio wit	6,50	12,00
Zoete wijn	glas	fles
Spätlese	4,25	18,50
Rosé Wijnen	glas	fles
Jean Claude Mas		16,00
Cielo Pinot Grigio Blush		22,00
MED Méditerranée-		40,50

Gin & Tonic

Hendrickx met Fever Tree	12,00
Bombay met Fever Tree	9,00
Gordon's met Nordic Mist	7,00

Aperitieven

Aperitief v/h Huis met Licor 43	5,00
Crodino (zonder alcohol)	3,50
Aperol Spritz (aanrader)	7,50
Campari, Sherry, Martini, Port of	
Pineau des Charentes	4,50
Kir	4,50
Kir Royale	5,50
Pastis Ricard	5,00

Digestieven (5cl)

Cremoncello (Eigen Limoncello)	4,50
Baileys, Sambuca, Amaretto,	
Licor 43 of Grappa	6,50
Poire Williams, Calvados,	
Cointreau of Grand Marnier	8,50
Cognac Remy Martin VSOP	9,50

Overige Sterke Dranken (5cl)

Wodka	5,00
Bols zeer oude Jenever	4,00
Jägermeister	5,50
Bacardi Rum	5,00
Bacardi Reserva bruine Rum	7,50
Jameson en Johnny Walker	6,00
Glenfiddich	8,50

CIDER

Cider Brut/Rosé 7,4% Alc.	6,50
Cider Blond Val Dieu 6,5% Alc.	6,00

Keuken open van 12u30 tot 20u00

Kleine kaart tot 17u00

Croque "Blanckthys"	7,50
Flammkuchen (V)	9,00
Spaghetti Bolognese	12,50
"Videeke" Vol-au-Vent & Frietjes	13,50
Quiche Méditerranée (140gr) (V)	10,00
Salade met Kip en Bacon	15,00
Salade met Scampi en Bacon	15,00

Soepen

inclusief een stokbroodje met boter	
Tomatensoep met Balletjes	7,50
Uiensoep met Kaas	7,50
Verse Groentesoep	7,50

Snacks tot 18u00

Portie Bitterballen (10x)	7,50
Portie Kaas of Salami	4,75
Gefrituurde snacks (20x)	10,50
Portie Mini-Loempia's (10x)	7,00
Blanckthys Chips (V)	4,75

SNACKSCHOTEL (4 pers.): 20,00

Bitterballen x 8, Kaas, Salami,
Crackers, Mini-Loempia's x 8,
en Gefrituurde Snacks x 8

Kindermenu 10,00

Kroket of Frikandel met Frietjes of
Kipfilet met Frietjes of
Spaghetti Bolognese en een IJsje

Suggesties

Trio van Wild * €23,50

Hert-, Wild Zwijn- en Haasfilet

Stoofpotje van Wild €19,00

met Stoofpeer en Aardappelpuree

Witlofgratin met Ham

€19,00

met Kroketjes of Frietjes

Menu van de Chef voor-, hoofd- en nagerecht € 33,00 gerechten met * zijn met toeslag

Voorgerechten

Kaas- en Garnaalkroket	10,00
Scampi met Pikante Saus	10,00
Steak Tartar met Toast	10,00
Carpaccio van Rund	10,00
Gerookte Zalm Wrap en een Wrap met Rundercarpaccio	10,00
Salade Mozzarella met Italiaanse ham en Tomaat	10,00

Hoofdgerechten met Vis

Forel met Frietjes en Salade	19,00
Zalmfilet met Béarnaisesaus	19,00
Kabeljauwfilet met Hollandaise	19,00
Zeetong * (500 gram)	28,50

Hoofdgerechten met Vlees

Spare-ribs "Blanckthys" *	22,00
Varkenshaasje	19,00
Steak "Blanc-Bleu"	19,00
Stoofpotje van Lam	19,00
Originele Steak "Tartar" van Diamanthaas (rauw)	19,00

Hoofdgerechten met Pasta

Tagliatelli of Capellini en Gerookte Zalm in Roomsaus	22,00
Gegratineerde Penne met Kip, Paprika, Champignons en Room	19,00

Vegetarisch

Ovenschotel Méditerranée	19,00
Carpaccio Tomaat Mozzarella	19,00

Supplementen

Groene Salade	3,00
Warme Groentjes	3,00
Portie Frites	3,00

Desserts

Crème Brûlée	6,00
Dame Blanche	6,00
Coupe Brésilienne	6,00
Apfelstrudel *	7,00
met Vanille IJs en Slagroom	
Brusselse Wafel *	8,00
met Vanille-IJs en Slagroom	
Kaasplankje *	10,00
Salade van vers Fruit *	8,00

Kerstmenu's

vanaf 10 tot 27 december

Reserveer nu via info@blanckthys.be

4-gangen € 45

Mini Steak Tartare met gebakken
Kwarteleitje

of

Kaas- en Garnaalkroketten

Tongscharfilets in Witte Wijnsaus

Kalkoenhaasje met Pruimtomaten

of

Steak Blanc Bleu met Pepersaus

Aardbeienmoussetaartje

5-gangen € 55

Wild-, Crème- en Ardenner Paté

of

Scampi op Tagliatelli met
Pikante saus

Ravioli met Krab in Witte Wijnsaus

Klassiek Vispannetje met Zalm,
Kabeljauw en Roodbaars

Fazantfilet met Armagnacsaus en
Vergeten Groenten

of

Wildstoverij met Stoofpeer,
Witlof en Aardappelpuree

Kersttaartje

Wij serveren op Kerstavond en op
Kerstdag enkel de bovenstaande
menu's

*Bent U vegetarisch, laat ons iets weten,
dan maken wij een voorstel*

