

# Lunch

12u30 tot 15u00

## Lunch

Croque "Blanckthys"	12,00
Croque Bolognese & Frietjes	12,00
Croque Videeke & Frietjes	12,00

Spaghetti Bolognese	16,00
Lasagne Bolognese	16,00
Videeke & Frietjes	18,00

## Vlees en Vis

Kogelbiefstuk 250gr	23,00
Kipfilet "Blanckthys"	20,00
Zalmfilet	23,00
"Kibbeling" met Tartaarsaus alles met Frites en Salade	16,00

Flammkuchen	12,00
-------------	-------

Dagsoep	8,00
---------	------

## SALADES

Salade Kip & Scampi	20,00
---------------------	-------

## Asperges

't Witte Goud uit Limburg

### Voorgerechten

Aspergesoep	9,00
Asperges Gerookte Zalm	17,50

Flammkuchen met Asperges  
16,00

### Hoofdgerechten

Asperges met Ham en Ei	20,50
Asperges - gegrilde Zalm	25,50
Asperges - Kabeljauw	25,50
Asperges - Kipfilet	23,50

## Wijnen

<b>Bubbels</b>	<b>glas</b>	<b>fles</b>
Cava Brut	5,50	29,50

## Huiswijnen

Per glas	4,50	15cl
	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>

Pinot Grigio wit	7,00	13,50
Chardonnay Wit	7,00	13,50
Sauvignon—Traminer	7,00	13,50
Chardonnay Rosé	7,00	13,50
Shiraz Rood	7,00	13,50
Merlot Rood	7,00	13,50

## Witte Wijnen

Ciari—Sauvignon	31,00
Ciari—Chardonnay	31,00

<b>Zoete wijn</b>	<b>glas</b>	<b>fles</b>
Spätlese	4,25	24,00

## Rode Wijnen

Scuri—Cabernet Sauvignon	31,00
Scuri—Pinot Nero	31,00

<b>Dessertwijn</b>	<b>glas</b>	<b>fles</b>
Muscat de Rivesaltes	5,00	35,00

### Speciaal uit onze streek

**Chardonnay Crutzberg**

Belgische wijn uit Voeren

**Fles witte wijn 35,00**



# Diner

17u00 tot 20u00

## Voorgerechten

Kaaskroketten (2x)	14,00	Spare-ribs "Rugribben"	24,00
Kaas- en Garnaalkroket	16,00	Spare-ribs "Buikrib"	24,00
Garnaalkroketten (2x) *	18,00	Kipfilet "Blanckthys"	22,00
Carpaccio van Rund	14,00	Varkenshaasje	22,00
Huisgemaakte Paté	12,00	Varkens Côte à l'Os	24,00
Gerookte Zalm op Toast	16,00	Stoofpotje van de Chef	24,00

## Hoofdgerechten met Vlees

Kogelbiefstuk 250gr	26,00
Entrecôte 400gr *	29,00

## Hoofdgerechten met Vis

Forel met Amandelen	24,00	naar keuze:	
Pasta Scampi	24,00	Béarnaise-, - champignon, pepersaus of nature	
Zalmfilet met Witte Wijnsaus	26,00		
Kabeljauw 'Ostendaise'	28,00		
Vispannetje	26,00		
Zeetong * (500 gram)	35,00		

Hoofdgerechten worden geserveerd met  
Salade of Groenten, Frietjes of naar keuze  
Pasta of Aardappelpuree, -kroketjes,

## Desserts

Crème Brûlée	9,00
Dame Blanche	9,00
Moelleux Chocolate	9,00
Tiramisu huisgemaakt	9,00
Apfelstrudel IJs en Slagroom	10,00
Amarena Kersen met IJs	10,00
Kaasplankje Val-Dieu *	12,00

## Aspergemenue

42,50

Asperges en Gerookte Zalm

of

Gegrilde Asperges met  
Gran Padano Kaas

\*\*\*

Asperges met gegrilde Zalm  
en Bieslooksaus

of

Asperges met Lamsrack

\*\*\*

Tiramisu of Tartelette Tatin

## Menu van de Chef

voor-, hoofd- en nagerecht  
voor slechts

37,50

gerechten met \* zijn met toeslag

# Suggesties



**Val-Dieu**  
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIE

## Groepsmenu 'Blanckthys'

Voor groepen vanaf 15 personen stellen  
wij het volgende keuzemenu voor:

Duo van Zalm en Kabeljauw met  
Hollandaisesaus of

Varkens Côte à l'Os met  
Champignonsaus of

Kogelbiefstuk met Pepersaus, of

Mediterraanse Ovenschotel met  
Groentjes en Griekse Pasta (V)

\*\*\*

Dame Blanche of

Crème Brûlée of

Huisgemaakte Tiramisu

\*\*\*

Koffie of Thee

Inclusief een glas huiswijn of  
een streekbier of een frisdrank naar  
keuze en mineraalwater op tafel

Alleen op reservatie / info@blanckthys.be

35,00 € per persoon

## Gastronomisch Menu

Vanaf 2 personen - tot 18u30

€ 50,00

**Gerookte Eendenborstfilet**  
op Toast met Vijgenchutney  
Rucolasalade & Blauwader-  
kaas

≈

**Pikante Scampi**  
met Tagliatelli

≈

**Zeetongfilet**  
op een bedje van Risotto  
Beurre-Blanc

≈

**Lamsfilet met**  
Honing-Thymsaus  
Gegratineerde Aardappel

≈

**Dessert van de Chef**

## "Wandelaar"

..plan uw pauze bij ons voor  
koffie met gebak of soep met  
een broodje

info@blanckthys.be

## "Fietstoerist.?"

..U wil een snelle etappe!  
..wij serveren uw lunch in een

oogwenk

info@blanckthys.be