



Blanckthys

hotel - brasserie

Koffie/Thee

Koffie/Deca/Thee	2,50
Dubbele Koffie	4,50
Espresso/Ristretto	2,50
Dubbele Espresso	4,50
Cappuccino	2,70
Koffie Verkeerd	3,00
Koffie met Advokaat	3,50
IJskoffie	4,50
Latte Macchiato	3,50

originele smaak is karamel

Speciale Koffie 7,50

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

Chocomelk

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

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	2,50
Tönissteiner Citroen	2,80
POM-TON: Grapefruit & Tonic	5,00

Mineraalwater

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

Bieren van 't Vat

Jupiler 30cl	3,00
Jupiler 50cl	4,70
La Chouffe 25cl	4,30
Val Dieu Blond 25cl	4,20
Val Dieu Brune 25cl	4,20
Val Dieu Tripel 25cl	4,20
Bier van de Maand	5,00

vraag er naar....

Bieren op Fles

Kriek 25cl	4,00
Duvel 33cl	4,50
Lindemans Framboos 25cl	4,00
Liefmans Fruitessse 25cl	4,00
Tongerlo 33cl	5,00
Erdinger Weizen 50cl	5,90
Westmalle Tripel - Dubbel 33cl	5,00
Hoegaarden Radler 25cl	4,00

Val Dieu Grand Cru 33cl 5,00

Bieren zonder alcohol

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

Cider

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

Gin & Tonic

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

Aperitieven

Aperitief v/h Huis met Licor 43	5,00
Cava	5,50
Crodino (zonder alcohol)	3,50
Aperol Spritz (aanrader)	7,50
Campari, Sherry, Martini, Porto	4,50
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, Grappa, Calvados,	6,50
Poire Williame	
Cointreau, Grand Marnier	8,50
Cognac Remy Martin VSOP	9,50

Overige Sterke Dranken (5cl)

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

Wijnen

Bubbels	glas	fles
Cava Brut	5,50	29,50

Huiswijnen 25cl 50cl

Pinot Grigio wit	6,50	12,00
Chardonnay Wit	6,00	11,00
Sauvignon—Traminer	6,00	11,00
Chardonnay Rosé	6,00	11,00
Shiraz Rood	6,00	11,00
Merlot Rood	6,00	11,00

Witte Wijnen fles

Ciari—Sauvignon	28,00
Ciari—Chardonnay	28,00

Zoete wijn glas fles

Spätlese	4,25	24,00
----------	------	-------

Rode Wijnen fles

Scuri—Cabernet Sauvignon	28,00
Scuri—Pinot Nero	28,00

Dessertwijn glas fles

Muscat de Rivesaltes	5,00	50,00
----------------------	------	-------

KOMBUCHA

€ 3,90 per flesje - 4 smaken

1. Rozen en Hibiscus
2. Gember en Munt
3. Passievrucht en Jasmijn
4. Bessen en Lavendel



KEUKEN OPEN

12u30 tot 20u00

Kleine Kaart tot 17u00

Croque "Blanckthys"	8,50
Spaghetti Bolognese	12,50
"Videeke" Vol-au-Vent & Frietjes	13,50
Linguini Pesto (V)	10,00
Pasta met Kip & Scampi	14,00
Cesar Salade	15,00
Club Sandwich	15,00

FLAMMKUCHEN

... heeft een basis van Ui, Prei & Kaas

Vegetarisch	9,00
Spek	9,00
Gerookte Zalm	10,00

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

SNACKSCHOTEL (4 pers.)	20,00
Bitterballen x 8, Kaas, Salami, Crackers, Mini-Loempia's x 8, en Gefrituurde Snacks x 8	

Camembert

uit de oven met gegrild Molenaarsbrood
10,00

Nachos

uit de oven 10,00

Seizoensgerechten

Mosselen

Natuur, Witte Wijn, Pikant of
Knoflook met Frietjes 24,00

Gefrituurde Visfilet

met Remouladesaus en groene Salade
Aardappelpuree of Frietjes 20,00

Varkenswangetjes

met Groenten van de Dag,
Frietjes of Kroketjes 20,00

Menu van de Chef

voor-, hoofd- en nagerecht

33,00

gerechten met * zijn met toeslag

Voorgerechten

Kaas- en Garnaalkroket	11,00
Scampi in Pikante Saus	11,00
Salade Forel & Rode Biet	11,00
Ham & Meloen met Mozzarella	11,00
Steak Tartaar op Toast	11,00
Carpaccio van Rund	11,00
Gerookte Zalm op Toast	11,00
Salade Val Dieu (V)	11,00

Hoofdgerechten met Vis

Forel met Frietjes en Salade	20,00
Zalmfilet Béarnaise	20,00
Kabeljauw Kreeftensaus	20,00
Vispannetje	20,00
Zeetong * (500 gram)	30,50

Hoofdgerechten met Vlees

Spare-ribs "Blanckthys" *	23,00
Pasta met Kip en Broccoli	20,00
Varkenshaasje	20,00
Steak "Blanc-Bleu" 200gr	20,00
300gr *	26,00
Vlaamse Stoverij	20,00
Lamsboutje z/been	20,00
Originele "Steak Tartaar" van Diamanthaas (rauw)	20,00

Vegetarisch

Vegetarische Lasagne	20,00
Ovenschotel Mediterranée	20,00

Supplementen 3,00

Groene Salade, Groentjes of Frites

Desserten

Crème Brûlée	6,00
Dame Blanche	6,00
Soepje van Woudvruchten	6,00
Banana Split *	7,00
Apfelstrudel IJs en Slagroom *	7,00
Vers Fruitsalade *	7,00
Kaasplankje * Val-Dieu	10,00

Kindermenu 10,00

- Kroket of Frikandel met Frietjes of
- Kipfilet met Frietjes of
- Spaghetti Bolognese

Kinderijsje

Gastronomisch

Menu

50,00

Duo van gerookte Zalm
en tartaar van Zalm
Remouladesaus en Toast

≈

Risotto met Champignons
en Truffel met
Parmezaanse Kaas

≈

Zeetongfilet met
Oostendse Garnalen
en Hollandaisesaus

≈

Steak Blanc-Bleu met
Béarnaisesaus en Frietjes

≈

Dessert van de Chef



Val-Dieu

BIÈRE D'ABBAYE - ABDIIBIER

