



Blancckthys

hotel - brasserie

Koffie/Thee

Koffie/Deca/Thee	2,50
Espresso/Ristretto	2,50
Dubbele Espresso	4,50
Cappuccino	2,70
Koffie Verkeerd	3,00
Koffie met Advokaat	3,50
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
Tönisteiner Citroen	2,80
POM-TON: Grapefruit & Tonic	5,00

Mineraalwater

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

Oktober 2022
Groepen groter dan 8 personen slechts 1 rekening per groep

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

La Trappe Quadruple....

Bieren op Fles

Kriek 25cl	4,00
Victoria 33cl	4,00
Duvel 33cl	4,50
Lindemans Framboos 25cl	4,00
Liefmans Fruitessse 25cl	4,00
Tongerlo 33cl	5,00
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

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

Rozen en Hibiscus, Gember en Munt,
Passievrucht en Jasmijn,
Bessen en Lavendel

Suggesties

Witloofsoep 7,50

Côte à l'Os van Varken

met Salade en Frietjes
saus naar smaak
Klein - 20,00/Groot - 26,00

KEUKEN OPEN

12u30 tot 20u00

Kleine Kaart tot 17u00

Croque "Blanckthys"	8,50
Croque Bolognese & Frietjes	8,50
Croque Videeke & Frietjes	8,50
Quiche met Zalm	12,50
Lasagne Bolognese	12,50
"Videeke" Vol-au-Vent & Frietjes	13,50
Spaghetti met Kip & Scampi	14,00

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
Portie gefrituurde Garnaal (5x)	7,50

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

Witloofgratin

met Ham en Kaassaus 20,00

Trio van Wild

Hert-, Haas- en Wildzwijnsbiefstuk
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
Carpaccio van Rund	11,00
Gerookte Zalm op Toast	11,00
Salade Val Dieu (V)	11,00
"Toma" Tomaten Mozzarella (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
Stoofpotje van Lam	20,00
Mechelse Koekoek filet	20,00
Originele "Steak Tartaar" van Diamanthaas (rauw)	20,00

Vegetarisch

Vegetarische Lasagne	20,00
Ovenschotel "Blanckthys"	20,00

Supplementen 3,00

Groene Salade of Frites

Desserten

Crème Brûlée	6,00
Dame Blanche	6,00
Panna Cotta	6,00
Soepje van Woudvruchten	6,00
Apfelstrudel IJs en Slagroom *	7,00
Amarena Kersen met IJs	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

Vanaf 2 personen - tot 19u00

50,00

Samenspel Zalm en Scampi
Wasabidressing

≈

Risotto
Champignons en Truffel
Parmezaanse Kaas

≈

Zeetongfilet met
Hollandaisesaus

≈

Filet van Mechelse Koekoek

≈

Dessert van de Chef



Val-Dieu

BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER

