



Hotel-Restaurant Klokkenhof

KLOKKENHOF WILDMENU

Geniet van ons ambachtelijk wildmenu, samengesteld met respect voor het seizoen en de rijke smaken van het najaar. Pure producten, verfijnde bereidingen en warme aroma's komen samen in een menu dat de authentieke wildkeuken eer aandoet.

Laat je verrassen door eerlijke smaken, klassieke sauzen en zorgvuldig geselecteerde garnituren — een culinaire ode aan het wildseizoen.

Ambachtelijke Fazant Kroketten 21.5

Huisgedroogde San Marzano Tomaatjes | Peterselie | Veenbes saus

Wildgerechten met Eendenborst 31.5

Wintergroenten | Krokinen Veenbessen | Veenbes saus

Fazant in het Wildseizoen 32.5

Wintergroenten | Krokinen Veenbessen | Veenbes saus

Hertebiefstuk – Wildspecialitei 34.5

Wintergroenten | Amandelkroket | Veenbes saus

Wijnsuggestie bij het Wildseizoen 8 | 40

ROOD **Vigna Madre Nobu 1830 'Montepulciano' Riserva - Italië**

WIT **Soave Classico Fornaro Garganega - Italië**



Hotel-Restaurant Klokkenhof

KLOKKENHOF KEUZE MENU

VOORGERECHTEN

Duo van Ambachtelijke Garnalenkroket en Parmezaankroket

Citroen | Peterselie | Tierenteyn Mosterd | Tartaarsaus

OF

Rundercarpaccio

Huisgedroogde San Marzano Tomaatjes | Basilicum | Pesto | Rucola | Parmigiano

HOOFDGERECHTEN

Dorade Filets

Seizoensgroenten en Puree | Sausvanverse Tuinkruiden en Room

OF

Black Angus Rumpsteak

Pepersaus | GroeneSalade | Frietjes of Aardappelkroketjes

DESSERTS

Dame Blanche

Vanille Roomijs | Warme Chocolate Saus | Verse
Slagroom

OF

Huisgemaakte Caramel Crème Brûlée

Witte ganache | Krokante Suikerlaag | Caramel-ijs

OF

Huisgemaakte Tiramisu

Amaretto | Koffie | Mascarpone | Bitterkoekjes |
Speculoos

3 Gangen 52.5

3 Gangen + Kaas Plankje 65



OESTERS

Natuur, Oosters of met Munt & Limoen Schuim

Gillardeau Oesters (3)	18
Gillardeau Oesters (6)	36
Gillardeau Oesters (9)	48
Gillardeau Oesters (12)	60

SALADE

Maaltijdsalade Geitenkaas	23.5
Serranoham, Appel, Rozijntjes, Noten Melange & Frambozen Vinaigrette	
Caesar Maaltijdsalade	23.5
Kipreepjes, Ansjovis, Croutons, Gekookt Ei & Parmezaanse Kaas	
Maaltijdsalade 'Klokkenhof'	26.5
Zalm Gravad Lax, Mierikswortel, Grijze Garnaaltjes, Scampi's & Honing Mosterd Dressing	
Thai Beef Salade	28
Steak aan 200 gram, Pinda's, Thai Dressing, Koriander, Basilicum, Munt	



WARME VOORGERECHTEN

Tomatensoep en Balletjes 9.5

Brood & Huisgemaakte Kruidenboter

Scampi 🌶️ 19

Thaise Curry of Look roomsaus

Ambachtelijke Parmezaankroketten 18

Citroen | Peterselie | Tierenteyn Mosterd

Ambachtelijke Garnalenkroketten 🌱 21

Citroen | Peterselie | Tartaar- of Cocktailsaus

Duo van Ambachtelijke Garnalenkroket en Parmezaankroket 19.5

Citroen | Peterselie | Tierenteyn Mosterd | Tartaarsaus

KOUDE VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio 19.5

San Marzano Tomaatjes | Pesto | Basilicum | Rucola | Parmigiano

Steak Tartaar Klassiek 19.5

Kappertjes | Eidooier | Augurk | Sjalot | Mosterd

Zalm Tartaar 18.5

Avocado | Masago | Wasabi | Sesam | Japanse Mayo | Kikkoman

Tonijn Tataki 18.5

Kikkoman | Seasam | Lente-Ui | Wasabi

Vitello Tonnato 20.5

Kalfsvlees | Tonijn | Rucola | Kappertjes | Tomaat

Burrata 🌱 17.5

San Marzano Tomaatjes | Paprika | Rucola | Taggiasche Olijf | Pesto



HOOFDGERECHTEN

Gegrilde Zalm Filet 28.50

Exotic Salsa | Oosterse Salade | Frietjes of Aardappelkroketjes

Sliptongetjes 36.5

Tartaarsaus | Citroen | Frietjes | Salade met honing-mosterd Dressing

Dorade Filets 29.5

Seizoens groenten en Puree | Saus van Room en verse Tuinkruiden

Gemarineerde Gamba Brochette van de Grill 36.5

Chimichurri Olijfolie | Cherry Tomaatjes | Oosterse Salade | Frietjes

Steak Tartaar Klassiek 29.5

Kappertjes | Eidooier | Augurk | Sjalot | Mosterd Oosterse Salade | Frietjes

Zalm Tartaar 29.5

Avocado | Masago | Japanse Mayo | Masago | Oosterse Salade | Frietjes

Ravioli  28.5

Ricotta en Spinazie | San Marzano Tomaatjes | Paprikasaus | Rucola

BIJGERECHTEN

Warme Groenten 5.5

Witlof Salade 4.5

Groene Salade met Dressing naar keuze 4

Voor gezelschappen vanaf 8 personen serveren wij bij voorkeur
ons Klokkenhof Keuze Menu



VANUIT AUSTRALIE ZO OP UW BORD

Vanaf het begin van onze vestiging in het Klokkenhof serveren wij Black Angus vlees uit Australië. De Black Angus runderen lopen vrij rond in de Australische weiden en eten voornamelijk gras. Door de ruimte die ze genieten, leiden ze een natuurlijk bestaan, waardoor het vlees van deze runderen van uitzonderlijk hoge kwaliteit is.

Al ons vlees wordt gegrild op onze Lava steengrill.

Onze vleesgerechten worden geserveerd met een
Groene Salade, keuze uit Frietjes of Aardappelkroketjes
en keuze uit Peper-roomsaus, Champignonsaus,
Kruidenboter, Roquefortsaus of Béarnaise.

Rumpsteak (225g)	29.5
Fliet Pure (200g)	36.5
Ribeye (300g)	38.5
Entrecôte (275g)	36.5
Châteaubriand (750g, 2P)	49.5 pp
Côte à L'Os (1100g, 2P)	44.5 pp
Spare Ribs	27.5
Ananas, Oosterse Salade, Look -en Chilisaus	
Lamskroon (1/2 of hele kroon)	29.5 46
Geserveerd met Honing-Tijmjus	



KINDERGERECHTEN

Tomatensoepje met Balletjes	7.5
Spaghetti Bolognaise	14
Currywurst	11
Frietjes & Appelmoes	
Kaaskroket	11
Frietjes & Appelmoes	
Vleeskroket	13
Frietjes & Appelmoes	
Stoofvlees	16.5
Frietjes & Appelmoes	
Koninginnehapje met	16.5
Frietjes & Appelmoes	
Ribbeke met Looksaus	17
Frietjes & Appelmoes	
Huisgemaakte Kibbeling	16.5
Frietjes & Appelmoes	
Huisgemaakte Kip Nuggets	16.5
Frietjes & Appelmoes	

KINDER DESSERT

Kinderijsje	5.5
Vanille en Aardbeien-ijs slagroom disco spikkels marshmallow	
Churros Bloemsuiker en Chokoladesaus	6.5 8
Poffertjes Roomboter & Bloemsuiker	6.5
Appelgebak Bloemsuiker & Slagroom en Ijs	6 8



DESSERTS

Dame Blanche	14.5
Vanille-ijs Warme Chocolate Saus Slagroom	
Tarte Tatin	13.5
Kaneel-ijs Slagroom	
Caramel Crème Brûlée	13.5
Witte ganache Krokante Suikerlaag Caramel-ijs	
Moelleux van Chocolate	15
Vanille-ijs Rood Fruit Slagroom	
Coupe Kolonel	13.5
Citroen-Limoen Sorbet Vodka Munt	
Café Liégeois	13.5
Koffielikeur Espresso Karamel Chocolate Mokka Slagroom	
Huisgemaakte Tiramisu	13.5
Amaretto Koffie Mascarpone Bitterkoekjes Speculoos	
Sabayon	14.5
Amaretto Vanille-ijs	
Klokkenhof Kaasplankje	16.5
Kletzenbrood Pruimen-Appel Konfijt	