

Tea-room (14:00-18:00)

Appelbeignets € 8.00

Wafels en pannenkoeken

met boter en bruine suiker € 7.50

met slagroom € 8.50

met huisgemaakte confituur of

huisgemaakte choco € 8.50

ijs en slagroom € 9.00

mikado € 9.50

Verse aardbeien en slagroom (seizoen) €12.50

supplement slagroom, bolletje ijs,

warme chocoladesaus € 1.00

MILKSHAKES

Vanille € 7.00

Aardbei € 7.00

Banaan € 7.00

Chocolade € 7.00

Mokka € 7.00

DESSERT

Crème Brûlée € 9.00

Moëlleux chocolat/ vanilleijs € 11.00

Tarte Tatin/ vanilleijs € 8.50

Dame Blanche/ warme

chocoladesaus € 9.50

IJSJES

Dame blanche/ Warme chocoladesaus € 9.50

Coupe Brésilienne/ Karamelsaus, nootjes,

mokkaijs € 9.50

Cherry pop/ Amarenakersen € 10.00

Coupe advocaat € 10.50

Coupe Aardbei (seizoen) € 12.50

Kinderijsje (2 bollen) € 6.00

vanille, chocolade, aardbei, mokka

WARME DRANKEN

espresso/deca € 3.00

mokka € 3.00

dubbele mokka € 3.00

latte macchiato € 4.50

cappuccino melk of slagroom € 4.50

thee € 3.00

• *yellow, rozebottel, citroen, munt, linde, kamille, earl grey, rode vruchten*

verse muntthee € 5.00

verse gemberthee € 5.00

golden milk € 4.00

warme melk met kurkuma en honing

warme chocolademelk € 3.50

Oma's chocolademelk € 4.00

callebaut chocolade callets met warme melk

supplement slagroom € 0.80

supplement siroop (hazelnoot, caramel, speculoos) € 1.50

warme dranken met alcohol € 10.00

irish coffee met whiskey

italian coffee met amaretto

french coffee met cognac

warme chocomelk met rum/baileys

Indien u vragen heeft over onze kamers of de mogelijkheden voor het organiseren van feesten, aarzel dan niet om een van onze medewerkers aan te spreken. Wij staan klaar om u de nodige informatie te verstrekken.

KASTEEL RYCKEVELDE

MENU KAART

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat 1L € 8.00 ¼ € 3.00

Chaudfontaine bruis 1L € 8.00 ¼ € 3.00

Coca cola regular € 3.00

Coca cola zero € 3.00

Fanta € 3.00

Gini € 3.00

Fuze tea € 3.00

Schweppes indian tonic € 3.00

Schweppes agrum € 3.00

Schweppes agrum zero € 3.00

Cecemel / fristi € 3.00

Lemon squash € 6.00

Verse sinaasappelsap € 6.00

Verse appelsap uit moerkerke € 6.00

BIEREN

Van't vat

Cristal 5° 25cl € 3.20 / 33cl € 3.50

Brugse zot blond 6° € 4.50

Op fles

Viven blond 6.1° € 5.00

Westmalle tripel 9.5° € 5.80

Westmalle dubbel 8° € 5.40

Duvel 8.5° € 5.50

Omer 8° € 5.50

Chimay blauw 9° € 5.50

Orval 6.2° € 6.50

De garre 11° € 5.50

Strongbow apple cider 4.5° € 4.20

Kriek on the rocks 3.8° € 4.20

tripel karmeliet 8.4° € 5.50

Alcoholvrij

Sportzot 0.4° € 4.50

Kriek fruitesse on the rocks 0.0° € 4.00

APERRO

Kirr € 6.00

Martini wit/rood € 6.00

Porto rood/wit € 7.00

Pineau des Charentes € 6.00

Campari Orange € 9.50

Ricard € 7.00

Aperol spritz € 9.50

Limoncello spritz € 9.50

Picon witte wijn € 8.00

Sangria wit/rood(seizoen) € 9.50

Gin tonic € 10.00

Kalaikia london dry gin

Nona tonic € 9.50

Alcoholvrije gin

Glas cava € 7.00

Fles cava € 28.00

Familia Oliveda Brut Jove

rose cava € 7.00

HUISWIJNEN

Principé de viana glas € 7.00
100% chardonnay fles € 32.00

Moira Blanco

Spanje / Rueda / 100% Verdejo

Campo Nuevo Rosado

Spanje / Navarra / 100% Grenache

Moira Tinto

Spanje / Rioja / 90% Tempranillo en 10% Grenache

glas € 6.00

fles € 28.00

STERKE DRANKEN

Vodka € 9.00

Whisky € 10.00

Amaretto € 8.00

Limoncello € 7.00

Rum € 10.00

Buvuma spiced with ugandan vanilla

Baileys € 8.00

Cointreau € 8.00

+ softdrink € 3.00

WIFI NETWERK: VLAAMSE VELDEN

wachtwoord: Holleweg2

VOORGERECHTEN

Dagsoep	€ 6.00
Frisse Gazpacho	€ 6.00
Kaaskroketten met garnituur(1 of 2 stuks) ✓	€ 8.00/13.00
Artisanale Garnaalkroketten met garnituur (1 of 2 stuks)	€ 13.00/18.00
Rundscarpaccio/ pijnboompitten, Parmezaan, rucola	€ 17.00

Alle voorgerechten worden geserveerd met ambachtelijk hoevebrood

SNACKS - ALL DAY

Croque monsieur/ fris slaatje	€ 13.50
Croque madame/ fris slaatje	€ 15.00
Croque boem-boem/ Bolognaisesaus, fris slaatje	€ 15.00
Spaghetti Bolognaisse	€ 16.50
Huisgemaakte Lasagne	€ 17.50

KINDERGERECHTEN

Spaghetti bolognaisse	€ 11.00
Kipfilet met appelmoes en frietjes	€ 12.50
Kipnuggets met appelmoes en frietjes	€ 11.00

SALADES

Salade met pittig gemarineerde kippendijvlees	€ 17.50
Salade met gerookte zalm	€ 19.50
Salade caprese/ mozzarella, tomaat ✓	€ 16.50
Salade met geitenkaas/ appel, honing ✓	€ 18.59

HOOFDGERECHTEN

Steak 'West-Vlaams rood' € 24.50 <i>Groene pepersaus, archiducsaus, béarnaise</i>	€ 24.50
Cote a l'os 2pers €29.00 pp <i>Groene pepersaus, archiducsaus, béarnaise</i>	€29.00 pp
Spareribs met bbqsaus en looksaus	€19.00
Huisgemaakte Steak tartaar	€24.00
vol-ou-vent	€ 21.50
Vlaamse rundstoverij <i>Westmalle dubbel</i>	€ 20.50
Gebakken sliptongen (3 stuks) <i>Verse tartaarsaus</i>	€ 28.00
Gebakken zalmfilet <i>Béarnaisesaus</i>	€ 25.50
Hamburger van de chef	€ 19.50
Gamba's a la plancha/ look	€ 24.00

*al deze gerechten worden geserveerd met rijkelijke salades, frietjes of kroketten

GEZONDE GERECHTEN BY LOTA

Kippengehaktballetjes/ broccoli, courgette, orzo	
Rode bietenburger/ Tahin, guacamole, met of zonder cheddarkaas ✓	€ 20.50
Cheesy fishsteak/ amandelkorst, salade, kappertjes mayonaisse	€ 19.50
	€ 22.50

BRUNCH (ZA&ZO: 10-13U) €23.50

- Mimosa
- Koffie of thee naar keuze
- Huisgemaakte granola
- Verse fruitsla met seizoensfruit
- Griekse yoghurt
- American pancakes met esdoornsiroop en blauwe bessen
- Bananenbrood
- Gerookte zalm en gepocheerd ei of bagel met brie, honing en appeltje.

LUNCH

van maandag tot vrijdag
€24.50

soep of voorgerecht

keuze hoofdgerecht vis of vlees

Koffie

BAR BITES - ALL DAY

Gemarineerde olijven ✓	€ 8.50
Portie kaas/salami	€ 7.00
Groentechips met verse hummus ✓	€ 6.50
Kippenspiesjes met teriyaki	€ 8.00
Plankje ham	€ 9.00
Bitterballen	€ 8.00
Kibbeling met verse tartaar	€ 12.00
Gebakken zwarte pens met appeltjes	€ 12.00
Gebakken witte pens met ui	€ 12.00
Puntzak frietjes/ mayonaisse of ketchup	€ 5.50

MENU

€39
Garnaalkroket met garnituur of Tomaat Mozzarella

Zalm Béarnaise met slaatje en frietjes of Vlaamse Rundstoverij met frietjes

Tarte Tatin of Crème brûlée

KEUZE VAN DE MAAND

enkel op reservatie

welkomshapje
3 gangenmenu
keuze uit vis, vlees of vegi
koffie

€ 60 per persoon
€ 75 met aangepaste wijnen

WIT

Mont Més 38,-
 Italië / Alto Adige / 100% Pinot Grigio / Strogele kleur met groene appel, citrus en witte bloem. Zacht en rond met een aanwezige zuurgraad.

Josef Ehmoser – Von Den Terrassen 41,-
 Oostenrijk / Wagram / 100% Gruner Veltliner / Deze 'Von den Terrassen' is een klassieke Gruner Veltliner, fris en levendig en met die typische peperige nasmaak.

Sancerre La Grande Cote – Roger Neveu 43,-
 Frankrijk / Loire / 100% Sauvignon Blanc / Discrete aanzet, gevolgd door een ontbolstering in de mond met minerale toetsen. Deze wijn is bijzonder levendig en fris.

Veiga da Princesa 43,-
 Spanje / Rías Baixas / 100% Albariño / Vrij stevige, elegante en complexe witte wijn. Expressieve neus van citrus. Frisse smaak met strakke zuren, een goede structuur en voldoende body. Pittige (spicy) keuken is een leuke combinatie met deze wijn. Leuke combinatie om te serveren bij het goud van de zee.

Bouchard Père & Fils 52,-
 Frankrijk / Bourgogne / 100% Chardonnay / Boeket van delicate aroma's van wit fruit en terroir. Charmante en elegante, verfijnde zuren. Rond in de mond met een vleugje vanille.

ROSE

Larmoni - Atlantique 25,-
 Frankrijk / Bordeaux / Blend van Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon / De aroma's van vers fruit en citrustonen van Larmoni Rosé zorgen voor een perfecte harmonie voor de zonnige momenten. Een gezellige wijn, hij zal uitstekend passen bij een aperitief, bij schaal en zeevruchten, een salade of gegrild vlees.

ROOD

La Balade – Minervois 38,-
 Frankrijk / Languedoc / Blend van Mourvièdre, Syrah / Een explosieve neus van zwarte bes en gekonfijte bramen, daarna subtiele nuances van smaken. De mond is rijk met een zeer mooie gladde, uitgebalanceerde substantie en een afdronk.

Maudes – Crianza 39,-
 Spanje / Cigales / 85% Tempranillo en 15% Merlot / Stevige type rode wijn met mooie rondeur dankzij 12 maanden vatrijping op Missouri eik. Zeer aantrekkelijk met aroma's van rijp, sappig zwart fruit.

Massolino – Barbera d'Alba 45,-
 Italië / Piemonte / 100% Barbera / Sappige en volle smaak van begin tot einde. Intens rijp fruit (bosbessen, pruimen) met een licht kruidige onderton. Fijne, afgeronde tannines.

Francis Coppola – Votre Santé 47,-
 Californië / Napa Valley / Blend van Grenache, Mourviedre, Syrah (Rhônedruiven) / Medium-body en zachte, soepele smaak met rokerige tonen. Nuances van leer en mineralen vermengen zich met zoete, sappige smaken van zwarte kersen, bessen en pruimen.

Bouchard Père & Fils – La Vignée 52,-
 Frankrijk / Bourgogne / 100% Pinot Noir / Super elegante wijn met toetsen van rood en zwart fruit en verse kruiden. Lange prachtige finale!

COCKTAILS

Classic mojito € 9.00
munt, rum, limoen, rietsuiker

Lazy red cheeks € 9.00
vodka, limoensap, frambozensap, hibiscus, violet

Pornstar martini € 11.00
vodka, vanille bourbon, passievruchtensap, limoensap

Pina colada € 11.00
witte rum, ananassap, geroosterde kokosnoot, huacatay

Mezcal margarita € 11.00
mexicaanse mezcal, limoensap, sinaasappel, sichuan peper

Amaretto sour € 12.00
amaretto likeurn citroensap, cacao bitters

Paloma € 10.00
mexicaanse tequila, grapefruit soda, limoensap, citra hop

Espresso martini € 12.00
vodka, arabica espresso, bezouten boter

MOCKTAILS

Virgin mojito € 7.00
verse munt, limoensap, rietsuiker, sodawater

Virgin red cheeks 0.0 € 8.00
0.0 vodka, frambozensap, limoensap, violet, hibiscus

Virgin pornstar martini 0.0 € 8.00
0.0 vodka, vanille bourbon, passievruchtensap, limoensap