



Menukaart - Room Service

Frisdranken

Spa Reine	1,20 €
Spa Barisart	1,20 €
Grote fles Spa Reine	2,50 €
Grote fles Spa Barisart	2,50 €
Coca Cola	1,80 €
Coca Cola Zero	1,80 €
Sprite	1,80 €
Fanta Orange / Lemon	1,80 €
Cécémel	2,40 €
Looza Sinaasappelsap	2,00 €
Looza Appelsap	2,00 €
Looza Ananassap	2,00 €
Looza Tomatensap	2,00 €
Lipton Green Tea	2,00 €
Lipton Perzik	2,00 €
Oasis	2,10 €
Schweppes Tonic	2,50 €

Snacks

Zakje Chips Zout/Paprika	1,50 €
Waterijsje Raket Ola	2,00 €
Hoeve Ijsje (naar keuze)	3,00 €

Warme Dranken

Koffie (streekproduct Hoorens)	2,00 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Turkse thee	1,50 €
Infusie of Losse Thee 'bio' (grote variëteit - vraag naar onze kaart)	3,00 €

Bieren op de fles

Jupiler	1,50 €
Kriek Lindemans	2,80 €

Streekbieren

t Kaseike - Tripel Blond	3,50 €
t Kaseike - Tripel Amber	3,50 €
t Kaseike - Tripel Bruin	3,50 €
(Kaseike is een streekbier uit Zandbergen)	
Giesbaarg's Muurken blond	3,50 €
Blanche Brouwerij Roman	2,10 €

Streekgebonden specialiteit

Echte Geraardsbergse Mattentaart	2,50 €
----------------------------------	--------

Aperitieven

Martini wit/rood	5,00 €
Campari Pur	6,00 €
Campari Orange / Tonic	7,00 €
Pisang Ambon	6,00 €
Bacardi Pur	6,00 €
Bacardi Cola	7,00 €
Mojito	7,00 €
Cocktail Blue Garden	9,00 €
Mocktail Blue Garden	9,00 €
Cocktail Daiquiri Strawberry	9,00 €
Raki	6,00 €
Whisky Cola	8,00 €
Cointreau Tonic	8,00 €
Porto White, Brumester	7,00 €
Gin Tonic	7,00 €
Gin Tonic with flavour:	
Orange Blossom & Lavender	8,00 €
Hibiscus	8,00 €
Pink Pepper	8,00 €
Ginger Beer & Chili	8,00 €

Pousse-Café

Porto Tawny, Brumester	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Baileys	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Poire Williams	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Calvados	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Aardbeienlikeur	8,00 €
(Artisanaal streeklikeur De Cock)	
Irish Coffee	9,00 €
Italian Coffee (Amaretto)	9,00 €
French Coffee (Grand Marnier)	9,00 €
French Coffee Cointreau	9,00 €
Baileys Coffee	9,00 €

Broodjes

Onze artisanale broodjes worden geserveerd met verse groentjes en eitjes van onze kippen.

Kaas	4,00 €
Ham	4,00 €
Kaas & Ham	4,50 €
Tonijn	4,50 €
Krab	4,50 €
Américain	4,50 €
Croque Monsieur met slaatje (2 stuks)	12,00 €

Avondmaal (op voorhand te bestellen of vragen naar mogelijkheid)

<i>Tapas Assortiment met streekproducten (2 pers.)</i>	14,00 €
<i>Dagverse soep met brood</i>	8,00 €
<i>Ham en Meloen (in seizoen)</i>	14,00 €
<i>Gerookte Zalm, jonge uit, geroosterd brood</i>	15,00 €
<i>Salade Caprese – Tomaat, Mozzarella, Basilicum & Balsamicocrème</i>	14,00 €
<i>Salade Forest – Mesclun, Jonagold, gekarameliseerde walnoten, fetakaas & rozijnen</i>	14,00 €
<i>Salade Scampi – Rucola, waterkers, kerwel, scampi, Granny Smith, curryvinaigrette</i>	16,00 €
<i>Caesar Salade met Gegrilde Kip – Gegrilde kip, kerstomaatjes, parmezaan & Dressing)</i>	16,00 €
<i>Kip Kebab met rijst gebakken op Turkse traditionele wijze, slaatje & Kebab brood</i>	15,00 €
<i>Spaghetti Bolognese</i>	12,00 €
<i>Penne met kip en broccoli</i>	16,00 €
<i>Linguine met scampi & room</i>	17,00 €
<i>Linguine met scampi & oesterzwam</i>	17,00 €
<i>Wilde Argentijnse scampi's met boter & look, brood of frietjes</i>	18,00 €
<i>Wilde Argentijnse scampi's met room, brood of frietjes</i>	19,00 €
<i>Reuzegarnalen met boter & look, brood of frietjes</i>	22,00 €
<i>Stoofpotje met kip, groentjes, rijst gebakken op Turkse traditionele wijze & Kebabbrood</i>	18,00 €
<i>Lamsstoofpotje met groentjes, rijst gebakken op Turkse traditionele wijze & Kebabbrood</i>	22,00 €
<i>Teppanyaki à volonté met uitgebreid assortiment vlees, vis & zeevruchten, assortiment grill-groenten & frietjes (kinderen onder 8 jaar – 50%)</i>	30,00 €
<i>BBQ à volonté met uitgebreid assortiment vlees (streekproducten van Zwalmbeekhoeve in Munkzwalm, rijst gebakken op Turkse traditionele wijze, groentjes op de grill, sla & Focaccia (kinderen onder 8 jaar – 50%)</i>	30,00 €

Desserten met streekgebonden en artisanaal hoeve-ijs De Calogne

Chocolat moelleux, vanille ijs & frambozen	8,00 €
Geutelingen (streekproduct) – pannenkoek, poedersuiker, slagroom	8,00 €
Coupe Brésilienne	7,00 €
Coupe Dame Blanche – met verse warme Callebaut Chocolade, slagroom	9,00 €
Aardbeiencoupe (in seizoen) – aardbeien, artisanale aardbeien coulis, slagroom	11,00 €
Banana Split – fair-trade banaan, verse warme Callebaut Chocolade, slagroom	10,00 €

Champagne

<i>Champagne Antoinette d'Hauteville Brut</i>	Fles	38,00 €
---	-------------	---------

Cava

De Cava werd samengesteld met het vakmanschap van een ervaren sommelier.

<i>Cava Pere Ventura Tresor Brut Reserva</i>	Glas	Fles
Spanje, Catalunya	6,00 €	26,00 €

Cava MUSA Rosé Toekan

Spanje, D.O. Penèdes.	5,50 €	22,00 €
<i>Mooie lichtroze kleur & fruitige finale. Uitstekend als aperitief (alternatief voor Champagne)</i>		

Wijnen

De wijnen werden samengesteld met het vakmanschap van een ervaren sommelier.

Wit

<i>Abélard & Heloise – Grande Réserve – 2018</i>	Glas	Fles
	5,50 €	22,00 €

Frankrijk, Côtes de Gascogne – Blanc

Een wijn met een fruitige smaak en een volle structuur met een lange afdronk.

Lekker bij salades, gemarineerde groenten, vis

San Marzano – Talo – Verdeca – 2018

6,00 €	24,00 €
--------	---------

Italië, Puglia

Lekker met zeevruchten, schelpdieren, gekookte vis met lichte sauzen.

Rosé

Glas Fles

Pasqua 11 Minutes Rosé – 2017

5,50 € 22,00 €

Italië, Veneto

De smaak is fris droog.

San Marzano – Tramari Rosé di Primitivo

6,00 € 24,00 €

Salento – 2018

Italië, Puglia.

Lichtgekleurde rosé. Intens en aanhoudend aroma van mediterrane maquis.

Een frisse elegante wijn, past bij Antipasti, vissoepen, gegrilde vis of een papillot, verse of licht gerijpte kazen.

Rood

San Marzano – Gran Tiro Rosso

5,50 € 22,00 €

Salento – 2017

Italië, Puglia.

De aanzet is vol en rijk, gevolgd door een sappige, zachte en lange afdronk.

Past goed bij rood vlees, gegrilde vleesgerechten en rijpe kazen.

Carnivor – Cabernet Sauvignon – 2016

7,00 € 28,00 €

Californië – Lodi

Bijne inktzwarte wijn die groots en gedurfd is van smaak. Het mediterrane klimaat en de koele nachten creëert de perfecte omstandigheden voor het rijpen van de Cabernet Sauvignon druiven. Deze druiven worden handmatig geoogst en vind er een strenge selectie plaats welke druiven er perfect zijn voor deze krachtige rode wijn.

De smaak is echt heel zacht, vol en stevig met een dikke aanzet van zwart fruit zoals bramen, bessen en kersen.

Rijp en heel maar dan ook heel zacht!

Heerlijk bij wildgerechten, stoofpotjes, een zomerse of winterse BBQ.

Een andere perfecte combinatie zou zijn bij oude harde kazen.