
**H Den
Hoorn**

Brasserie – Restaurant

Welcome

DRINKS

"Life is better at the beach...with a drink"

APERITIEVEN

Aperitief van het huis (muscatwijn, vermouth, gin & tonic)

Glas Cava

Kir Royal (cava)

Pineau des Charentes

Sherry dry

Porto rood / wit

Kir

Martini rood / wit / fiero

Ricard de Marseille

Campari

Campari fruitsap

Pisang Ambon

Pisang fruitsap

Passoa

Passoa fruitsap

Picon

Picon witte wijn

Pimm's & Ginger ale

Aperol Rocks

Aperol Spritz (cava)

Sangria rood

Funny bitter "alcoholvrij"

Funny bitter fruitsap

GIN'S & TONIC

BOMBAY  **SAPPHIRE**

Tanqueray
N° TEN™

HENDRICK'S
DISTILLED AND BOTTLED IN SCOTLAND
— G I N —

Bekijk ons ruimer aanbod van GIN'S op de buffetkast



FEVER-TREE

- + tonic
- + mediterranean
- + Clementine & Kaneel

FENTIMAN'S
ESTD 1905
Botanically Brewed BEVERAGES

- + tonic

BIEREN VAN 'T VAT

Estaminet premium pils 25 cl.
33 cl

Steenbrugge blond 33 cl

Steenbrugge dubbel bruin 33 cl

BIERPLEZIER

Rodenbach "Aline"

Met picon en cassis

Black Velvet

Met steenbrugge bruin en cava

Black Boon

Met kriek boon, rum en cassis

Sangria van Kriek Boon

Met vers rood fruit

BIEREN OP FLES

25 cl.

Palm
Jupiler 0%
Carlsberg
Kriek Boon
Rodenbach

33 cl.

Cornet Oaked
Palm Hop Select
Urthel Hop It
Kossaat
Kwaremont
Kapittel Pater
Duvel
Urthel Samaranth
Den Bangelijke Tripel - huisbrouwerij Pakhuis Antwerpen
Brugge Tripel
Westmalle Tripel

37,50 cl.

Oude Geuze Mariage Parfait

75,00 cl.

IPA Triest
Micro brouwerij Den Triest
Best beer award 2013 / 2015

FRISDRANKEN

 0,25 cl

Bru niet bruisend

Bruisend

 0,50 cl

Bru niet bruisend

bruisend

 0,20 cl

Perrier

Coca-cola

Coca-cola light

Coca-cola zero

Gini

Nordic Mist Tonic water

Almdudler

Ice Tea

Ginger ale, Fever Tree

Redbull

 0,25 cl.

Naranja fit

Citroen

 0,27 cl.

Orange

Grapefruit

FRUITSAPPEN

Minute maid Orange

Minute maid Appel



Eskimo (fruitsap+tonic)

Vers geperst sinaasappelsap

Fruitsap Den Hoorn (vanilleijs-grenadine-cointreau)

KOFFIE



Espresso

Ristretto (1/2 espresso)

Double Ristretto

Capuccino met melk

Café latte (koffie verkeerd)

Latte Macchiato

Cappuccino met slagroom

VERWENKOFFIE

Espresso

met vanille – ijs, advocaat en slagroom

Alle koffie toepassingen idem met deca!

CHOCOLATE MILK



Warme chocolademelk

Warme chocolademelk & slagroom

ONZE RIJKE ZWARTE THEE

Per kopje:

Earl grey

Evenwichtig, vol & zoet

Lemon

Verfrissend & zuiverend

Forest fruit

Krachtig & buitengewoon fruitig

ONZE OVERHEERLIJKE INFUSIES

Per kopje:

Mint

Heerlijk fris & koel

Rosehip

Natuurlijke, scherp & lekker zoet

Camomile

Floraal & aromatisch

Onze groene thee vol zen:

Green tea sencha

Verfrissend, licht & lekker

STERKE KOFFIE

Irish coffee

Italian coffee (Amaretto)

Hasselt coffee (jenever)

Rudesheimer coffee (asbach uralt cognac)

Alle koffie toepassingen idem met deca!

STERKE DRANKEN

Cognac

Calvados

Cointreau

Grand marnier

Amaretto Disaronno

Grappa Limoncino

Bailey's

Grappa eau de vie

Jenever

J&B

Havana blanco

Havana 7 anos

WHISKY'S

Bowmore 12 years

Islay

Auchentoshan three wood

Lowlands

Connemara single malt

Ireland

Hibiki harmony

Japan

WITTE WIJNEN

Lavila Blanc (huiswijn)

Colombard - sauvignon, Frankrijk, Côtes de Gascogne

glas

fles ½ l

fles 1l

Sei Corone

Viognier , Sicilië

glas

fles

Château Derezla

Tokaji , Hongarije

fles

Casa Benesal

Gewurztraminer, Moscatel, Spanje, Valencia

fles

Est! Est!

Trebbiano, Malvasia, Italia, Montefiascone

fles

Spier Signature

Chenin blanc, Zuid Afrika, Stellenbosch

glas

fles

Saint-Véran

Chardonnay, Frankrijk, Bourgogne, Maconnais

fles

Light live - ALCOHOL FREE

Chardonnay,

glas

fles

RODE WIJNEN

Lavila Rouge

Grenache - Merlot, Frankrijk, Pays d'oc

glas

fles ½ l

fles 1l

Saint Felix Tradition

Carignan – Merlot – Syrah - Frankrijk, Béziers

glas

fles

Casa Benesal Tinto

Grenache – Syrah – Monastrell - Spanje, Valencia

fles

Chateau Perrin

Merlot - Cabernet Sauvignon, Frankrijk, Côtes de Blaye

glas

fles

Carmen reserva Carmenère

Carmenère - Carignan, Chili, Colchagua valley

fles

Morellino Ribeo

Sangiovese - Ciliegiolo, Italia, Roccapesta , Toscane

fles

Spier Estate

Pinotage, Zuid Afrika, Stellenbosch

fles

Light live - ALCOHOL FREE

Cabernet - Sauvignon

glas

fles

ROSÉ WIJNEN

Lavila Rosé

Cinsault - Syrah / Frankrijk, Pays d'oc

glas

fles ½ l

fles

Spier Colours Rosé

Pinotage / Zuid Afrika, Stellenbosch

fles

CAVA

Pere Ventura brut reserva

(15 maanden rijping)

Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Spanje, Penedès

fles

CHAMPAGNE

Cheurlin L&S Brut tradition

Pinot noir – Chardonnay

Frankrijk, Celles sur Ource

fles

FOOD

"Food is the ingredient that binds us together"

APERERO - TAPA'S

KOUD

Kaas Cubes

Met mosterd

Bord Ham

Spaanse Pata Negra "thinly sliced"

WARM

Kippenboutjes

Met tartaar

Spaanse "Briwat"

Bladerdeegjes met manchego kaas en pata negra ham

Super Mix gemengd

SALADES



Salade met jonge geitenkaas

Een krokante salade met bulgur, raapjes, walnoot en lemon curd dressing

Pittige salade van gegrilde kip

Salade mengeling, ingelegde citroen, munt en aioli dressing

Salades: gebruikelijk met brood

Supplement frietjes, kroketjes

Supplement dressings

Voor een vlotte afrekening vragen wij 1 tafel = 1 rekening

Al onze gerechten zijn dagvers en volgens aanbod. Bent u allergisch voor een bepaald voedingsmiddel, meld het ons. De samenstelling van onze klaargemaakte gerechten kan desgevallend veranderen.

VOORGERECHTEN

Tomatensoep

met balletjes

Tandoorisoep

met koriander en papadums

Carpaccio

Rundscarpaccio met rucola, crème van balsamico en rasp van parmezaan

Kaaskroket

Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie,
Citroen, toast met Affligem - kaasmousse

Kroket van grijze garnalen

Cocktail grijze garnaal, bisque soepje

Scampi

6 stuks in currysaus & crumble

VOORGERECHTEN SHARING

Gerookte zalm & Toast

Pata Negra ham & Garnituur

Scampi & Curry & Indiaas Naanbrood

“SHARING” is een IN concept bij Brasserie Den Hoorn.

De sharing zegt het zelf: DELEN.

“In andere woorden”, geniet van een voorgerecht dat men tot 4 personen kan “Sharen”

(Alle voorgerechten worden enkel en alleen als voorgerecht verkocht)

Voor een vlotte afrekening vragen wij 1 tafel = 1 rekening

Al onze gerechten zijn dagvers en volgens aanbod. Bent u allergisch voor een bepaald voedingsmiddel, meld het ons. De samenstelling van onze klaargemaakte gerechten kan desgevallend veranderen.

HOOFDGERECHT PASTA

Macaroni

Met ham en kaas

Lasagne

Bolognaise a la crema

Spaghetti

Bolognaise met of zonder kaas



Spaghetti veggie

Met tappendade van pomodori, seizoensgroentjes,
witte champignons, peterseliecoulis

Voor een vlotte afrekening vragen wij 1 tafel = 1 rekening

Al onze gerechten zijn dagvers en volgens aanbod. Bent u allergisch voor een bepaald voedingsmiddel, meld het ons. De samenstelling van onze klaargemaakte gerechten kan desgevallend veranderen.

HOOFDGERECHTEN

Scampi en kip

Uit de wok met noedels, verse groentjes en Vadouvan specerijen.

Kaaskroket 3 stuks

Met bijhorende salade & tomaat, mayo – dressing

Kvitsoy zalm, duurzaam gekweekte zalm

Zalmfilet, mimosa van ei, gehakte peterselie, gepelde grijze garnalen, blanke boter, met polder puree

Scampi

10 stuks in currysaus & crumble

Voor een vlotte afrekening vragen wij 1 tafel = 1 rekening

Al onze gerechten zijn dagvers en volgens aanbod. Bent u allergisch voor een bepaald voedingsmiddel, meld het ons. De samenstelling van onze klaargemaakte gerechten kan desgevallend veranderen.

HOOFDGERECHTEN

Balletjes in tomatensaus

fijn kippengehakt, saus van volle tomaten. Zo simpel, zo lekker klassiek

Vol au vent, met of zonder vidée

uit het wit van de kip, witte champignons, lichte roomsaus

Stoofvlees

bereid met Brugge bruin bier, geserveerd met frisse selder- wortelsla

Vlaams Brabantse Trilogie

een samenstelling van de drie hierboven vermelde gerechten

Supplement dressings

Voor een vlotte afrekening vragen wij 1 tafel = 1 rekening

Al onze gerechten zijn dagvers en volgens aanbod. Bent u allergisch voor een bepaald voedingsmiddel, meld het ons. De samenstelling van onze klaargemaakte gerechten kan desgevallend veranderen.

HOOFDGERECHTEN - VLEES

Holsteiner gerijpte filet pur

Natuur, met sla en mayonaise

Peperroomsaus, champignonroomsaus

Béarnaisesaus

Steak "Salsa Cubana"

Gekonfijte ui , salsa van look en sjalot

Paardenfilet "Maxime"

Met sjalot , chorizo, saus van Rodenbach

Supplement dressings

Bakwijze van het vlees

Bleu

Lauw van binnen met een kort aangekorste buitenzijde.

Saignant

Licht gebakken met een warme rode binnenzijde, de smaak van het vlees komt volledig tot zijn recht.

A Point

Goed gekorste buitenzijden met een roze binnenkant.

Bien Cuit

Goed doorbakken, de smaak van het vlees gaat hierbij echter verloren.

Voor een vlotte afrekening vragen wij 1 tafel = 1 rekening

Al onze gerechten zijn dagvers en volgens aanbod. Bent u allergisch voor een bepaald voedingsmiddel, meld het ons. De samenstelling van onze klaargemaakte gerechten kan desgevallend veranderen.

VOOR DE KINDEREN

Uitsluitend voor onze kindjes tot 12 jaar!!

Spaghetti bolognese met of zonder kaas

Fishsticks met puree

Balletjes in tomatensaus (2)

Mini Magnum classic

Kinder Dame Blanche met warme chocolade

Voor een vlotte afrekening vragen wij 1 tafel = 1 rekening

Al onze gerechten zijn dagvers en volgens aanbod. Bent u allergisch voor een bepaald voedingsmiddel, meld het ons. De samenstelling van onze klaargemaakte gerechten kan desgevallend veranderen.

SWEETS

"Life is short, eat dessert first"

DESSERTEN

Crème brûlée

gemaakt van room, suiker en eieren, op smaak gebracht met vanille

Moelleux van chocolade

chocolade van Vahlrona, warm uit de oven met frisse structuur passievrucht

Sabayon (vanaf 2 personen)

met kriek Boon en ijs

met ijs en fruit

Brésilienne

vanille ijs met caramel, nootjes en slagroom

Dame blanche

vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Coupe Affogato

Vanille ijs, moka - koffie, notencrumble

Parfait "Feline"

Ijs van cuberdons, Oreo crumble, rood fruit en witte chocolade

Tarte Tatin van appel

Met gestoofde Boskoop appelen, appelsorbet met cider

rij voorzichtig met



www.renties.be

Met onze speciale dank aan alle deelnemende adverteerders.
Indien u wenst mee te werken aan de volgende uitgave,
aarzel dan niet om contact met ons op te nemen.

rudiemangelschots@hotmail.com • 0493 538 750