



www.thofvanrembrandt.be / info@thofvanrembrandt.be

like us on



and get FREE WIFI

network: 't Hof van Rembrandt



TRAPPISTEN



Be	Achel	blond	8,0°	33 cl	4,90
		bruin	8,0°	33 cl	4,90
	Chimay	blauw	9,0°	33 cl	4,90
		rood	7,0°	33 cl	4,80
	Rochefort	10	11,3°	33 cl	5,90
		8	9,2°	33 cl	4,90
		6	7,5°	33 cl	4,60
	Westmalle	tripel	9,5°	33 cl	4,90
		Dubbel	7,0°	33 cl	4,90
	Westvleteren	8	8,0°	33 cl	12,50
UNIEK/UNIQUE 12		10,2°	33 cl	14,50	
Au	Gregorius	bruin	10,0°	33 cl	7,30
NI	La Trappe	tripel	8,0°	33 cl	4,90
		Quadrupel	10,0°	33 cl	5,10
	Zundert	blond	8,0°	33 cl	7,90
It	Tre Fontane	blond	8,5°	33 cl	14,20
USA	Spencer	blond	6,5°	33 cl	8,70
GB	Tynt Meadow	bruin	7,4°	33 cl	14,20

bieren van het vat

Bières pression – Draught beers

	25 cl	33 cl	50 cl
Leffe blond	3,90		7,60
Leffe winter (bruin)	3,90		7,60
Jupiler	2,60	3,30	5,00
Kriek Timmermans	3,80		7,40
Bourgogne des Flandres	3,80		7,40
Bush Noël		5,80	
Cherry Chouffe	4,20		8,00
N'Ice Chouffe	4,20		8,00
Karmeliet		4,90	
Gordon's Xmas		4,80	7,00
Straffe Hendrik (Brugse tripel)	4,20		8,00
Brugse Zot	3,90		7,60

Flessenbier – Bières en bouteilles – Bottled beer

Duvel	33 cl	3,90
Omer	33cl	3,90
Vedett	33 cl	3,50
Hoegaarden wit	25 cl	3,20
Oude kriek Timmermans	37,5 cl	6,10
Oude geuze Timmermans	37,5 cl	6,10
Sint-Bernardus Abt 12	10,5° 33 cl	4,80
Tripel	8,0° 33 cl	4,50
Rodenbach	25 cl	3,20
Kwak	33 cl	4,90
Delirium Tremens	33 cl	4,50
Houblon Chouffe Indian Pale-ale	33 cl	4,70
Brugse straffe Hendrik Quadrupel	33 cl	5,10
Alcoholvrij bier Jupiler 0,0	25cl	2,90
Glutenvrij bier Caulier blond 6,8°	33cl	4,70

Aperitieven – Apéritifs – Aperitifs

Cava	6,50
Prosecco rosé	6,50
Martini / Porto rood of wit	5,00
Sherry dry / Pineau de Charentes	5,00
Kirr Royale (cava)	7,50
Kirr	5,00
Picon witte wijn (Picon vin blanc/ Picon white wine)	7,80
Ricard 2,50 cl	4,00
Campari Soda/ Tonic	7,80
Orange (vers)	8,50
Safari Orange (vers)	8,50
Bacardi/Whisky/Gin/Wodka + frisdrank	8,50
Gin Hendrick's (met komkommer)	12,00
Mare (met rozemarijn/au romarin/with rosemary)	13,50
Filliers (met zeste van sinaas en citroen)	14,50
Buss 509 raspberry	14,00
DARK and STORMY (rum, limoen, ginger ale)	8,50
STRONGBOW appel / elderflower	4,50
LIMONCELLO TONICA	7,50

MOCKTAILS (no – alcohol)

FINLEY Mojito / Spritz	4,30
------------------------	------

Frisdranken – Boissons rafraîchissantes - Soft drinks

Chaudfontaine plat /bruis 1/2L	5,20
Chaudfontaine bruis (eau pétillant/sparkling)	2,80
Chaudfontaine plat (eau minérale/mineral water)	2,80
Coca Cola / Zero	2,80
Fanta Orange	2,80
Schweppes Tonic	2,80
Gini Bitter Lemon	2,80
Tönisteiner Orange	2,80
Tönisteiner Citron	2,80
Ginger Ale	2,80
Ice Tea	2,80
Cécémel	2,80
Glas melk	2,80
Ace Minute Made	2,80
Tomaat (jus de tomate / tomato juice)	3,00
Appel (jus de pomme / apple juice)	2,80
Supplement Grenadine / munt	+ 0,50

Vruchtensap natuur -Jus de fruits nature - Fresh fruit juice

Citroen (citron/ lemon)	5,50
Sinaasappel (jus d'orange/orange juice)	4,50
Lemon squash	7,50

Warme dranken – Boissons Chaudes –Hot drinks

Koffie espresso	2,50
Mokka espresso (sterk/strong/fort)	2,50
Doppio (dubbele mokka)	3,50
Cafeïnevrij (décaféiné)	2,50
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,90
Macchiato Caramel/Vanille/Hazelnut-Noisette	4,10
Iced coffee (ice cream,coffee,milk)	4,50
Flat White (double shot cappuccino)	4,10
Chocochino (koffie/café/coffee & choco)	4,10
Thee melk (lait/milk)	2,50
Thee citroen (citron / lemon)	2,50
Thee Linde (Tilleul) – Kamille (Camomille)	2,80
Thee Munt (menthe/mint) – Groen (vert/green)	2,80
Thee Rozenbottel (Eglantier/ Rosehip)	2,80
Warme Melk (lait chaud /hot milk)	3,20
Warme chocolademelk (choco chaud/hot chocolat)	3,50
Warme chocolademelk & slagroom (Chantilly/whipped cream)	4,00
Flemish Coffee (Jenever)	8,50
Irish Coffee (Jameson)	8,50
Italian Coffee (Amaretto) / Chocolate	8,50
French Coffee (Cognac) / Chocolate	8,50
Baileys Coffee / Chocolate	8,50

Sterke dranken – Boissons spiritueuses–Spirits 5 cl

+ frisdrank (boisson rafraichissante/ soft drink) + 2,00

J&B	6,50
Johnnie Walker	6,50
Glenfiddich	8,50
Jack Daniels	8,00
Jameson	8,00
Cognac Bisquit	8,00
Calvados	8,00
Grand Marnier	8,00
Cointreau	8,00
Amaretto	8,00
Baileys	8,00
Oude graanjenever	5,00
Jägermeister	5,00
Havana Club	6,50
Rhum Bacardi	6,50
Wodka Smirnoff	6,50
Gordon's gin	6,50
Limoncello	5,00

Gin Hendrick's (met komkommer)	12,00
Mare (met rozemarijn/au romarin/with rosemary)	13,50
Filliers (met zeste van sinaas en citroen)	14,50
Buss 509 raspberry	14,00
=>Tonic inbegrepen / inclus / included	

Wines by the glass

WIT / BLANC / WHITE

Glas 1/2l

* Huiswijn Chardonnay (France)	4,20	16,00
* Hill&Dale Sauvignon blanc (Stellenzicht,Zuid-Afrika)	5,10	
* Père et Fils Bourgogne Chardonnay (France)	5,90	
* Korta White Riesling viognier (Chili)	4,80	
* Santa Ana sweet Moscato (Argentina)	4,60	

ROSE

* Hill&Dale Merlot (Stellenzicht,Zuid-Afrika)	4,20	16,00
* Paradis "Preignes Le Vieux" grenache (France)	4,70	

ROOD / RED / ROUGE

* Huiswijn Merlot (France)	4,20	16,00
* Hill&Dale Pinotage (Stellenzicht,Zuid-Afrika)	4,70	
* Nuestro Ribera del Duero (Spain)	5,20	

Wines by bottle 75 cl

WIT / BLANC / WHITE

* Huiswijn	19,00
* Hill&Dale Sauvignon blanc (Stellenzicht,Zuid-Afrika)	23,00
* Père et Fils Bourgogne-Chardonnay (France)	27,00
* Korta White Riesling Viognier (Chili)	22,00
* Santa Ana Sweet Moscato (Argentina)	22,00

ROSE

* Hill&Dale Merlot (Stellenzicht,Zuid-Afrika)	19,00
* Paradis "Preignes Le Vieux" Grenache (France)	22,00

ROOD / ROUGE / RED

* Huiswijn	19,00
* Hill&Dale Pinotage (Stellenzicht,Zuid-Afrika)	22,00
* Nuestro Ribera del Duero (Spain)	25,00
* Château Sainte- Barbe Merlot (France)	24,00

Vlaamse streekgerechten

Plats régionaux – Regional dishes

Vlaamse stoverij Carbonnades flamandes/ Flemish beef and beer stew	19,00
Hamburger Royal met frietjes Hamburger Royal (steak hachée) avec pommes frites Hamburger Royal with french fries	15,90
Ribeye steak met fris slatje, pepersaus en frietjes Ribeye steak avec frites, salade et sauce au poivre Ribeye steak with french fries, salad and pepper sauce	24,00
Vol-au-vent van kip Vol-au-vent de poulet / Chicken vol-au-vent	23,00
Wok Surf & Turf Kip,scampi, gewokte groenten en noedels Poulet, scampi et légumes au wok Wok-fried chicken, shrimp & vegetables	21,50
Steak Tartaar Steak tartare / raw minced meat	21,00
Gehaktballetjes met Oud Brugge kaas Meatballs cheese inside/boulettes avec fromage	17,50

Voorgerechten – Entrées - Starters

Dagsoep (Potage du jour /Soup of the day)	7,50
Kaaskroketten (croquettes au fromage / cheese)	11,00
Garnaalkroketten (croquettes aux crevettes / shrimp)	14,00
Duo kroketten	13,00

Pasta's

Lasagne (huisgemaakt /maison /home made)	14,10
Spaghetti Bolognaise	11,50
Spaghetti Milanese (zonder vlees / sans viande/ no meat)	11,50
Pasta scampi maison (shrimp pasta)	18,80
Pasta met kip & currysaus (poulet & sauce curry / chicken & curry sauce)	17,50

Salades

Salade maison (spek&kip /lardon&poulet/bacon&chicken)	21,00
Salade geitenkaas (chèvre / goat cheese)	19,50
Salade mozzarella	19,50

Met frietjes en saus (avec pommes frites/with french fries) +3,80

Kinderen – enfants - kids

Tot 12 jaar / jusqu'à 12 ans / under 12 years

Kinderspaghetti (spaghetti enfant / children's spaghetti)	7,50
Kipnuggets met appelmoes & frietjes (nuggets de poulet & compote de pommes) (chickennuggets and apple sauce)	7,50
Hamburger met frietjes (steak hachée avec pommes frites) (hamburger with french fries)	8,50

Dessert

Coupe Vanille	5,50
Dame Blanche	6,80
Irish / Amaretto Coffee	8,50
Limoncello / Jägermeister	5,00

Noordzeemenu - 38,00

Gerookte zalm met toast

≈

Gestoomde lotte in een preisausje met puree

≈

Panna Cotta met bosvruchten

Wijntip (50cl): Château Le Bost 2017 Sauvignon Blanc €15,50

Wildmenu - 32,50

Duo van wildpastei

≈

Stoofpotje van hert en winterse groentjes met kroketjes

≈

Crème Brûlée

Wijntip (50cl): Château Sipian 2016 Cru Bourgeois Médoc €18,50

Suggesties

Gerookte Zalm met toast 15,00

Smoked salmon/saumon fumé

Duo van Wildpastei 15,00

Game paté/paté de gibier

Gefrituurde Camembert met veenbessenconfituur 14,00

Camembert fruit/fried camembert

Stoofpotje van Hert en winterse groentjes met kroketjes 23,50

Deerstew/ragoût de cerf

Varkenshaasje met puree van knolselder en een mosterdsausje – kroketjes 19,50

Porc tenderloin/ filet de porc

Gestoomde Lotte in een preisauzje met puree 23,50

Monkfish leek sauce /lotte sauce poireaux

Jhaise Curry met kip 17,90

Panna Cotta met bosvruchten 8,00

Crème Brûlée 8,00

1 tafel = 1 rekening * Une table = une addition * One table = one check
Dienst en BTW inbegrepen * Service et TVA compris * Service and TVA included

Gelieve uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel.

Veuillez de limiter votre choix de 4 plats différents par table.

Please to narrow your choices to 4 different dishes per table.

Heeft u een allergie, laat het ons weten!

TAKE AWAY POSSIBLE