

BLAUWHUIS

DRANKKAART

APERITIEVEN

MARTINI BIANCO — 6,00

BACARDI BIANCO — 6,00

SMIRNOFF — 6,00

PICON WITTE WIJN — 9,00

APEROL — 9,00

GIN

BOMBAY SAPPHIRE — 6,00

MONKEY 47 — 8,50

GIN MARE — 8,50

GIN LA CHANENCE — 6,00

COPPERHEAD — 10,00

COPPERHEAD NON ALCOHOLIC — 6,00

Bij onze gins wordt Fever Tree Tonics geserveerd — 4,00

FRISDRANKEN

COCA-COLA / COCA-ZERO — 2,80

TONISSTEINER CITROEN / ORANGE — 2,80

ICE TEA — 2,80

AQUA PANNA 25 CL — 2,80

AQUA PANNA 50 CL — 4,50

AQUA PANNA 1L — 7,00

SAN PELLEGRINO 25 CL — 2,80

SAN PELLEGRINO 50 CL — 4,50

SAN PELLEGRINO 1 L — 7,00

FEVER TREE TONIC / MEDITERRANEAN — 4,00

APPELAERE — 2,80

CÉCÉMEL — 2,80



BIER

STELLA ARTOIS OP VAT 25CL – 2,80

FILOU TRIPEL OP VAT 25CL – 3,50

STELLA 0% – 2,80

GESPREK – 4,50

DUVEL – 4,50

LEFFE BLOND – 4,50

BACCHUS VLAAMS OUD BRUIN – 4,80

CHIMAY BLEUE – 5,00

KASTEEL ROUGE – 4,50

KASTEEL TRIPLE – 4,50

KASTEEL XTRA – 4,50

WARME DRANKEN

RISTRETTO / ESPRESSO / LUNGO – 3,00

DÉCAFÉINÉ KOFFIE – 3,00

CAPPUCCINO – 3,50

LATTE MACCHIATO – 3,50

WARME CHOCOLADEMELK – 3,50

THEE (ENGLISH BREAKFAST, DARJEELING, ROOIBOS, RODE VRUCHTEN,

GROEN, MUNT, JASMIJN GROEN) – 3,00

VERSE MUNTTHEE – 3,50



WIJNEN GLAS / FLES

WIT

ZWEEFTEEF "SAUVIGNON" – 6,00 / 27,00

2019 – *Western Cape* – *Zuid-Afrika*

VINCENT CARÊME "SPRING" CHENIN BLANC – 6,50 / 35,00

2020 – *Vouvray* – *Frankrijk*

LEEWIN ESTATE "PRELUDE VINEYARDS" CHARDONNAY – 9,00 / 57,00

2016 – *Margaret River* – *Australië*

ROSÉ

PERLA DEL MAR "ROSADO" GARNACHA – 6 / 27,00

2020 – *Alicante* – *Spanje*

CHÂTEAU DE L'ESCARELLE "RUMEURS" – 32,00

2020 – *Frankrijk*

ROOD

NOSTRADA "OLD VINES" TEMPRANILLO – 6,00 / 27,00

2020 – *Tarragona* – *Spanje*

DOMAINE LA PÉQUELETTE "CARTON ROUGE" GRENACHE-SYRAH-MOUVÈDRE – 6,50 / 32,00

2018 – *Côtes du Rhône* – *Frankrijk*

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT "HEIMBOURG" PINOT NOIR – 9,00 / 57,00

2019 – *Elzas* – *Frankrijk*

TITUS VINEYARDS ZINFANDEL – 68,00

2018 – *Napa Valley* – *USA*



BUBBELS GLAS / FLES

CAVA ARTE BRUT — 5,00 / 29,00

CHAMPAGNE THIENOT BLANC DE BLANCS — 69,00

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ — 69,00



BLAUWHUIS

MENU

LUNCH 12:00 - 14:30

DAGLUNCH: SOEP EN HOOFDGERECHT — 19,00

BUSINESS LUNCH: 2 GANGEN — 29.00

3 GANGEN — 37.00

SOEP EN BROOD — 6,00

JAMBON BEURRE — 7,50

CAESAR SALAD — 12,50 (MET KIP + 4,50)

ZUURDESEM MET AVOCADO EN GEMARINEERDE ZALM — 11.50

BURRATA, GEPEKELDE MELOEN, TOMAAT EN BASILICUM — 14.50

SWEET 14:30 - 17:30

CHOCOLATE BROWNIE - PINDA - KARAMEL — 5,50

PANNENKOEK - BOTER - CASSONADE — 7,00

PANNENKOEK - VERS FRUIT - CHANTILLY — 8,50

HARTIG 14:30 - 17:30

TAPASPLANK (CHARCUTERIE - KAAS - OLIJVEN) — 14,50

KAASPLANK - RABARBER CHUTNEY - NOTENBROOD — 12.50

BITTERBALLEN - CEVORA MOSTERD — 5.00



DINER 18:00 - 21:30

TO SHARE

MOSSELEN - BLEEKSELDER - MOSTERD – 14,50

COURGETTE - AMANDEL - ROOMKAAS - BLAUWE BES – 12,50

LAM - KIP - RUND - EN GROENTENSTICKS MET DIPS – 12.50

MAINS – 19,00

GRAVLAX - FRAMBOOS - ZURE ROOM - RODE BIET

KALFSTARTAAR - LAVAS - GEPOCHEERD KWARTELEI - MOSTERD - KARNEMELK

GELAKTE KALFSWANG - GEFRITUURDE UI - KNOLSELDER - ZWARTE LOOK

GEKONFIJTE KABELJAUW - VENKEL - SINAASAPPEL - BEURRE BLANC - QUINOA

BAVETTE - CHIMICHURRI - WITLOOF - GEPOFTE UI (+3,00)

EENDENBORST - SINAAS - BASILICUM - SHIITAKE

AUBERGINE - GRANAATAPPEL - ROOMKAAS - WALNOOT

GEKARAMELISEERD WITLOOF - GEROOKTE MELK - KAASCRUMBLE - VELDSLAA

SIDES – 5,00

HÄSSELBACK AARDAPPEL - BEURRE NOISETTE - ROZEMARIJNKRUIM

TRUFFELFRIET - PARMESAN - PETERSELIE (+1,50)

GROENE SALADE - VENKEL - HONING-MOSTERDDRESSING

VLAAMSE FRIETJES - LIMOENMAYO

AARDAPPELPUREE ROBUCHON

GEGLACEERDE SEIZOENSGROENTEN

DESSERTS – 8,00

CHOCOLADEMOUSSE - DULCE DE LECHE - FEULLETINE - AMANDELROOMIJS

VANILLE-IJS - CHOCOLADECUMBLE - CHANTILLY

BELGISCHE KAZEN - RABARBER - NOTENBROOD (+4,00)





1880.8870

BLAUWHUIS, KASTEELWIJK 3, B-8870 IZEGEM
+32 (0)51 49 10 01, INFO@BLAUWHUIS.COM