

HORECA...

... is een passie die ik graag met mijn gasten deel!

Daarom zorgen wij ervoor
dat onze gerechten de versheid dragen,
dat onze bieren juist worden getapt,
dat de wijn van goede huize komt,
en dat de koffie de juiste temperatuur kent,
en dat wij weten wat onze gasten willen !!
Dat is de passie van dit huis en ons team.

*Laat het u smaken,
Paul & Inge*




Den Arend

BISTRO | RESTAURANT

Wijnen van Wijndomein Aldeneyck

- **Pinot Blanc 2017 | € 28.00**
Zachtgele kleur met een mooi tranencollier. In de neus rijpe en rijke fruitaroma's met een open expressie van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig. Een harmonieus samenspel met rafelige zuren en een ellenlange karaktervolle finale.
- **Pinot Gris 2018 | € 28.00**
Heldere gele kleur met een piepklein beetje petillant. In de neus royaal fruitplezier met impressies van conferentie, kruisbessen en een vleugje kruidig. In de mond mineralig (terroir), een grote lengte en een smaakrijke finale met zeer veel reliëf.
- **Pinot Gris Barrique 2017 | € 32.00**
Pinot Gris met een verfijnde Fumé-toets door opvoeding en rijping in Franse eiken barriques van Chassin. Een subtiel evenwicht met uiterst verfijnde zuren met meeslepende sappige en kruidige aroma's. Deze weelderige en culinaire Pinot Gris smelt perfect samen met een smaakrijk zeebanket, wit vlees en vederwild, de echte grandeur.
- **Chardonnay Heerenlaak 2018 | € 34.50**
Frisse aanzet met rijp fruit, witte bloemen in een perfecte balans met ingetogen en mooi versmolten barrique tonen. Complexe aroma's en rafelige zuren zijn bij deze wijn de uiterst finale toets.
- **Chardonnay Heerenlaak Brut | € 35.50**
Goudgele kleur met een aanhoudende mousse van fijne belletjes. Bouquet van fruitbloesem en vruchtenaroma's, vleugje mineraal, subtiel perfecte smaakbalans. Levendige frisse zuren met grote finesse, mineralige toets van de Maaskiezel, verfijnde structuur voor gastronomische levensgenieters een feest als aperitief.
- **Pinot Noir 2017 | € 34.50**
Zeer laat geoogste Pinot Noir, subtiel houttoets, delicate fruitaroma's: zwarte kers, wilde braam. Fluweelzachte, rijpe tannines, prachtige balans met veel structuur en terroir expressies. De echte charmeur met een oneindige finale.

Wijnen van wijndomein Thilesna Dilsen-Stokkem

- **Pinot Auerrois 2019 | € 25.00**
Een bleekgele kleur, ... Mooie rassige neus met nectarine, stekelbes, meloen, ... Een pure, knisperende smaak met fruit van mandarijntjes en citrusschil, mineralig. De wijn is mooi droog. Middellange afdronk, geconcentreerd, vol van smaak en heel zuiver.
- **Pinot Gris 2019 | € 25.00**
Een blush roze kleur, ... Tropische neus met ananas, kruidigheid, rijpe appel, iets mineralig, ... De smaak is heel elegant, naast ananas ook aroma's van peer, voorzien van frisse zuren, soepel, ...
- **Rieseling | € 25.00**
Een groengele kleur, ... In de neus een lichte petrolé, limoen, Granny Smith-appel, bloemig, delicaat, ... De smaak is zeer strak en kalkig, ziltig, appel en citroen, typische Rieslingzuren.

Wijnen uit andere streken

- **Tenuta del Melo Gavi DOCG | € 27.00** - witte wijn -
Tenuta del Melo Gavi DOCG is een frisse en fruitige Italiaanse witte wijn uit Piëmonte die gemaakt wordt met 100% Cortese druiven. Deze biologische wijn met herkomstbenaming wordt gemaakt door Tenuta La Raia nabij Novi Ligure in het hart van de DOCG Gavi. De Tenuta del Melo Gavi is strogeel, met een groenachtige schijn. Het aroma geeft een bijzonder fijn mineraal gevoel met tonen van honing en gekonfijte citroen. In de mond is de wijn levendig en evenwichtig met een frisse zuurgraad die de persistentie verhoogt en de drinkbaarheid bevordert. De afdronk is licht amandelachtig.
- **Chianti Classico DOCG Castello Di Radda | € 28.00** - rode wijn -
Chianti Classico DOCG Castello Di Radda is een echte robuuste Italiaanse krachtpatser met finesse die nu al op dronk is met een enorm bewaarpotentieel. Lekker krachtig met heerlijk rood fruit. Met grote ambitie en gestimuleerd door hun liefde voor heerlijke wijnen, herbouwde de familie 'Gussalli-Beretta' het oude landgoed niet ver van Volpaia, een andere toplocatie in de Chianti-regio.

Gerechten met salade's

- **Salade geitenkaas met spek & honing | € 17.00**
kruidige sla mix - witte kool - notenmengeling - komkommer - tomaat - dressing
- **Griekse salade | € 18.00**
souvlaki kip - kruidige sla mix - witte kool - tzatziki - Griekse pepers - olijven - fetakaas - komkommer - tomaat - rode ui
- **Salade scampi | € 21.00**
kruidige sla mix - groene appel - tomaat - komkommer - witte kool - dressing

Pasta

- **Tagliatelle Toscane: courget - venkel - aubergine - tomatensaus - basilicum | € 17.00**
- **Tagliatelle Scampi: lookroom - paprika - tuinkruiden | € 21.00**
- **Tagliatelle gebakken hoeve kipreepjes: currysaus | € 20.00**

Beginnen wij hier mee

- **Scampi lookboter | € 15.00**
- **Oud brugse kaaskroket: gemengde sla - tartaarsaus - 2st | € 16.00**
- **Garnaalkroket: cocktailsaus - gemengde sla - citroen - 2st | € 16.00**
- **Carpaccio ronds: rucola - balsamicosiroop - parmezaan - kappertjes | € 14.00**

Voor de vlees liefhebbers

- **Ierse steak | € 27.00**
warme groenten mix - saus naar keuze
- **Iberico varkenshaasje | € 22.00**
warme groenten mix - saus naar keuze
- **Hoevekipfilet | € 21.00**
warme groenten mix - saus naar keuze
- **Gemarineerde spare-ribs | € 21.00**
witloof salsa - zoetzuur sausje - honing - frietjes
- **Rundshamburger Black Angus | € 20.00**
spek - cheddar - sla - ui - tomaat - augurk - BBQ saus & frietjes
- **Hoevekip op zijn Italiaans met pasta | € 21.00**
kipfilet - mozzarella - tomaat - aubergine - venkel - courgette - verse look & basilicum
- **Vol-au-vent van hoeve kip | € 20.00**
kruidige sla mix
- **Stoofvlees van sucaderund austr.graangevoederd | € 20.00**
witloof salsa

Keuze uit: frieten - kroketen - pasta - gratin - puree - gebakken krieltjes
Sauzen: peperroom - champignonroom - bearnaisesaus - gebakken champignons - stroganoffsaus
deze zijn incl. het gerecht

Voor de vis liefhebbers

- **Op vel gebakken kabeljauwhaas: met warme groenten & wittewijnsaus | € 26.00**
 - **Op vel gebakken Noorse zalm: met warme groenten & bearnaisesaus | € 25.00**
 - **Zeetong om U tegen te zeggen (+ 500 klassiek): grijzenoordzee garnaaltjes & botersaus | € 35.00**
 - **Tonijn op zijn Italiaans: met pasta - aubergine - venkel - courgette - verse look - basilicum & tomatensaus | € 26.00**
- Keuze uit: frieten - kroketen - pasta - gratin - puree - gebakken krieltjes
deze zijn incl. het gerecht

Voor de jonge man & vrouw

- **Fishstiks: sausje - frietjes | € 9.00**
- **Hoeve kip: appelmoes - sla - frietjes | € 10.00**
- **2 frikandellen: frietjes - mayonaise - ketchup | € 9.50**

Hmmm zo lekker!

- **Huisgemaakte chocomousse | € 10.00**
- **Moelleux van chocolade | € 12.00**
- **Dame blanche: warme chocoladesaus | € 10.00**
- **Warme appelstrudel: ijscrème - slagroom | € 10.00**
- **Coupe Bresilienne | € 10.00**

Om de service beter te laten verlopen
graag 4 verschillende gerechten per tafel aub.