

BORRENHOF

RESTAURANT

FEESTZAAL

**MENU &
DRANKKAART**

→ Aperitieven

Aperitief maison	€ 7,00
Aperitief maison zonder alcohol	€ 7,00
Kirr	€ 7,00
Kirr Royal	€ 9,00
Glas Cava	€ 7,00
Glas Champagne	€ 11,00
Half om half (Gancia/Champagne)	€ 9,00
Porto wit/rood	€ 7,00
Porto 20 jaar Vista Alegre	€ 9,00
Martini wit/rood	€ 7,00
Pineau des Charentes	€ 7,00
Sherry	€ 7,00
Batida de coco	€ 7,00
Gancia	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Picon witte wijn	€ 8,00
Campari puur	€ 7,00
Campari orange	€ 8,00
Passoa orange	€ 8,00
Pisang orange	€ 8,00
Safari orange	€ 8,00
Ricard	€ 8,00

Dagschotel

verkrijgbaar
van woensdag tot zaterdag
(enkel 's middags)
aan € 12

→ Bieren

Stella Artois	€ 2,50
Carlsberg	€ 3,00
Carlsberg 0%	€ 3,00
Hoegaarden	€ 2,50
Palm	€ 2,50
Kriek Lindemans	€ 3,00
Grimbergen blond/donker	€ 3,50
Leffe blond/donker	€ 3,50
Pater Lieven blond/donker	€ 3,50
Duvel	€ 4,00
Orval	€ 4,50
Westmalle tripel/dubbel	€ 4,50
Chimay tripel/donker	€ 4,50
Quintine	€ 4,50

→ Frisdranken

Chaudfontaine plat/bruised	€ 2,50
Chaudfontaine plat/bruised 0,5 l	€ 5,00
Chaudfontaine plat/bruised 1 l	€ 10,00
Perrier	€ 3,00
Coca – Cola	€ 2,50
Coca – Cola Light	€ 2,50
Coca – Cola Zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Sinaasappelsap (Minute Maid)	€ 2,50
Appeltise	€ 2,50
Gini	€ 2,50
Lipton Ice Tea	€ 2,50
Tonic	€ 2,50
Agrum	€ 2,50
Vers geperst sinaasappelsap	€ 4,00

► Sterke dranken

Eristoff Vodka - frisdrank	€ 8,00
Grey Goose Vodka - frisdrank	€ 10,00
Bacardi - frisdrank	€ 8,00
Bacardi Reserva - frisdrank	€ 10,00

Whisky

Wiskey J&B	€ 7,00
Glenfiddich 12j Single Malt Speyside	€ 8,00
Glenlivit 12j Single Malt Speyside	€ 8,00
Glenlivit 15j Single Malt Speyside	€ 8,50
Glenlivit 18j Single Malt Speyside	€ 9,00
Chivas regal 12j	€ 8,00

Gin

Secreto's (Belgische gin)	€ 11,00
Haswell	€ 11,00
Bombay	€ 10,00
Hendrick's	€ 12,00
Monkey 47	€ 12,50
Gin Mare	€ 12,50
G – Vine	€ 12,50
Pink Gin (zoete gin, ideaal voor de dames)	€ 12,50

► Pousse Café

Amaretto	€ 8,00
Baileys	€ 8,00
Cointreau	€ 8,00
Grand Marnier	€ 8,00
Limoncello	€ 8,00
Hasseltse Jenever	€ 6,00
Grappa	€ 8,00
Eau – de – vie Poire Williams	€ 8,00
Calvados Boulard	€ 8,00
Cognac Biscuit	€ 8,00

► Warme dranken

Koffie	€ 3,00
Decafiné	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 3,50
Mokka	€ 3,00
Warme chocolademelk	€ 3,50
Baileys Koffie	€ 8,00
French coffee (Cognac of Grand Marnier)	€ 8,00
Hasseltse koffie (jenever)	€ 8,00
Irish coffee (whisky)	€ 8,00
Italiaanse koffie (Amaretto)	€ 8,00
Normandische koffie (Calvados)	€ 8,00
Russische koffie (vodka)	€ 8,00

➔ Verse thee

Unieke melanges met een visie.

Geen capsules of zakjes maar de pure kwaliteit in je glas.

Café couture tea superfood (detox/health)

Red Immunity	€ 4,50
Komkommer, aardbei en munt	
Green Oxi Goji	€ 4,50
Groene thee uit China, gemberstukjes en Goji bessen	
Spiru Vitality	€ 4,50
Citroengras, spirulina, citrusvruchten: pomelo en mandarijn	

Café Couture Specials

Couture Garden	€ 4,50
Aardbei, framboos, vlierbes, zwarte bes en appelstukjes	
Sexy Pomgrenate	€ 4,50
Granaatappelzaadjes, blauwe bes, appelstukjes en rozenbottel	
Sencha Lemonade	€ 4,50
Groene thee uit China met citroenschil	
Sencha Berrydise	€ 4,50
Groene thee uit China met aardbei, framboos en braambes	

Café Couture Classics

Asian Sencha Bio	€ 4,50
Biologische groene thee uit China	
Traditional Rosehip	€ 4,50
Hibiscus bloem en gebroken rozenbotteschillen	
Superior Earl Grey	€ 4,50
Zwarte thee Ceylon, zwarte thee China (Keemum), zwarte thee China (Yunnan) en bergamot	
Tender Camomile	€ 4,50
Gedroogde kamille bloesems	
Moroccan Mint	€ 4,50
Groene thee uit China, gedroogde muntblaadjes en een snufje Gunpowder.	



→ Koude voorgerechten

Toast gerookte zalm	€ 14,00
Garnalencoctail	€ 16,00
Slaatje geitenkaas	€ 14,00
Rundcarpaccio met balsamico	€ 14,00

→ Warme voorgerechten

Dagsoep	€ 7,00
Duo van garnaal- en kaaskroket	€ 15,00
Garnaalkroketten (2 stuks)	€ 16,00
Kaaskroketten (2 stuks)	€ 14,00
Scampi look (6 stuks)	€ 15,00
Scampi maison (6 stuks)	€ 15,00
Stoofpotje van Sint-Jacobsnoten en scampi	€ 16,00

→ Vleesgerechten

Brochette (varkensvlees)	€ 22,00
Varkenshaasje	€ 22,00
Kippenbrochette	€ 22,00
Kippenfilet	€ 22,00
Entrecôte	€ 26,00
Steak	€ 24,00
Filet pur	€ 28,00
Supplement saus: bearnaise, peperroom, champignonroom of Provençaals	€ 2,50
Vlaams stoofvlees	€ 18,00
Koninginnehapje	€ 18,00
Balletjes in tomatensaus	€ 18,00
Lamskroon met warme seizoensgroenten en gratin	€ 28,00

→ Visgerechten

Scampi look (10 stuks)	€ 21,00
Scampi maison (10 stuks)	€ 21,00
Gebakken zeetong	dagprijs
Slibtongetjes (3 stuks)	€ 26,00
Gebakken kabeljauwhaasje	€ 26,00
Kabeljauwhaasje met groentesaus	€ 26,00
Gebakken zalm bearnaise	€ 22,00
Gebakken zalm met kreeftensaus	€ 22,00
Duo van zalm, scampi met tagliatelli en grijze Noordzeegarnalen	€ 22,00
Stoofpotje van sint-Jacobsnoten en scampi	€ 25,00
Tongrolletjes met witte wijsaus en grijze Noordzeegarnalen	€ 26,00
Mosselen (seizoen)	dagprijs
Vispannetje met puree	€ 22,00

→ Salades

Noordse schotel	€ 22,00
Tomaat garnaal	€ 26,00
Salade van gerookte zalm	€ 22,00
Salade van tonijn en perzik	€ 20,00
Salade van scampi, appeltjes en spek	€ 21,00
Salade van lauw geitenkaasje	€ 20,00
Salade van gebakken kippenblokjes	€ 20,00

Hoofdgerechten worden opgediend met
frieten, kroketten, puree of brood.

→ Kleine gerechten

Croque bolognaise	€ 12,00
Croque Hawaï	€ 12,00
Croque madame	€ 12,00
Croque monsieur	€ 11,00
Lasagne	€ 12,00
Spaghetti	€ 12,00
Spaghetti gratiné	€ 13,00
Boerenomelette (champignon en spek)	€ 13,00
Kaaskroketten (3 stuks)	€ 18,00
Garnaalkroketten (3 stuks)	€ 20,00
Garnaal- en kaaskroketten (1 garnaal, 2 kaas)	€ 19,00

→ Voor de allerkleinsten

(Kindergerechten worden geserveerd t.e.m. 12 jaar)

Balletjes in tomatensaus	€ 12,00
Frikandel	€ 10,00
Kindersteak (suppl. saus € 2,00)	€ 14,00
Kippenfilet met appelmoes	€ 12,00
Spaghetti	€ 10,00
Vol – au – vent	€ 12,00
Stoofvlees	€ 12,00
Fishsticks	€ 10,00

→ Vegetariërs

Vegetarische salade	€ 18,00
Vegetarische pasta	€ 20,00
Vegetarische wok	€ 20,00

→ Desserten

Chocolademousse	€ 7,00
Verse fruitsalade	€ 8,00
Sabayon met ijs (vanaf 2 pers.)	p.p. / € 9,00
Crème brûlée	€ 8,00
Warme appeltaart met ijs en slagroom	€ 8,00
Tiramisu	€ 7,00
Dessertenbord	€ 12,00
Café glacé	€ 7,00

→ IJscoupes

Banana Split	€ 8,00
Banana Royale (advocaat)	€ 9,00
Coupe aardbeien (seizoen)	€ 10,00
Coupe advocaat	€ 8,00
Coupe brésilienne	€ 8,00
Coupe vanille	€ 7,00
Coupe vers fruit	€ 10,00
Dame blanche	€ 8,00
Kinderijsje	€ 5,00
Kinderijsje met chocoladesaus	€ 5,50
Kinderijsje met vers fruit	€ 6,50
Kinderijsje met caramel	€ 5,50



→ Champagne & Cava

Champagne "Pommery"	€ 65
Champagne Lallement Brut	€ 55
Cava Creador Brut	€ 35

Huiswijnen

Wit
Rosé
Rood

Glas: € 4 $\frac{1}{4}$ l: € 7 $\frac{1}{2}$ l: € 14 Fles: € 20

→ Witte wijnen

Graves Blanc - Ch. Pont de Brion	€ 35
Deze wijn heeft een mooie, diep goudgele kleur en een bouquet met aroma's van honing, gekonfijt fruit, was en abrikoos. In de mond is hij vettig, krachtig en zeer harmonieus.	
Pouilly Fumé - Edmond Figeat	€ 40
Deze wijn met briljant lichtgeel kleur is zeer mineraal, met de typische vuursteen-toets. Hij is zeer evenwichtig met een intense neus en een brede, frisse en eerlijke smaak.	
Chablis – Dom. Séguinot – Bordet	37,5 cl € 25 75 cl € 40
Neus: de geur doet denken aan de frisse geuren van een mooie zomerochtend, bloemen openen zich behoedzaam voor onze ogen terwijl we heerlijke, rijpe vruchten plukken zoals de abrikoos en de perzik. In een zweem van citroenmelisse ontdekken we vervolgens de geuren van kreupelhout en de hars van dennenhout.	
Mond: een perfect evenwicht tussen rijpheid, levendigheid en mondvullend. Aroma's van bloemen en fruit worden versterkt door een zachte, charmerende koekjesgeur. Bij de afdronk is een minerale toets duidelijk aanwezig die, steeds in finesse en elegantie, onze dorst en ons genot vergezelt.	
Sancerre – Dom. Didier Raimbault "les Belles Côtes"	37,5 cl € 25 75 cl € 40
Frisse en levendige wijn met aroma's van citrusvruchten. De "terres blanches" geven de wijn kracht en vettigheid, de "caillottes" fruit en aromatische verfijning.	
Muscadet – Sèvre et Maine sur Lie Aubron	€ 30
Druivensoort: Melon de Bourgogne De geur van bloemen en fruiten leiden je naar een smaak van gedroogde citroenschil met groene appels.	
Saint – Véran – Dom. Daniel Pollier	€ 30
Deze wijn bekoort door zijn mooie goudgele kleur en zijn florale aroma's (acacia). In de mond is deze subtile assemblage fruitig (peer) met een zachte honingtoets.	

Alsace – Pinot Gris Réserve, Aimé Stentz € 30

Deze wijn heeft een mooie, strogele kleur en een typisch bouquet met een gerookte toets en impressies van gegrild brood en kreupelhout. In de mond wordt het licht zoete karakter van deze wijn goed in evenwicht gehouden door de aciditeit. Hij heeft een mooie structuur en een kruidige afdronk.

Chardonnay Vineyard Selection – Terra Noble € 30

Deze elegante en frisse wijn heeft een aantrekkelijke licht goudgele, briljante kleur en een intens bouquet van tropische vruchten, ananas, boter en een lichte houttoets; hij behoudt een prima evenwicht (een mooie fruitige materie die niet gedomineerd wordt door de lichte houtlagering) en een lange afdronk

→ Zoete witte wijnen

Vin de Pays des Côtes de Gascogne – Dom. de Guillaman moelleux “Frisson d’automne” € 30

Deze zoete wijn biedt een mooi evenwicht tussen het zoete en de frisheid en heeft aroma's van gekonfijte vruchten en honing.

→ Rosé wijnen

Sancerre – Les Beau Regards € 40

Druivensoort: Sauvignon, Chasselas

Intens, fruitig aroma van appelen en meloenen. Zuiver en fris.

→ Rode wijnen

Alsace – Aimé Stenz, Pinot Noir	€ 30
Typische kleur, briljant donker rosé met robijnrode schijn. In de neus aroma's van rode aalbes en gestoofd fruit. Aangename structuur in de mond met ronde tannine.	
Bordeau Supérieur – Ch. Tayet	€ 35
Deze wijn heeft een mooie, diep robijnrode kleur en een aangename zuivere neus van rood fruit. In de mond onthult hij een verrassend grote concentratie en lengte voor een Bordeaux Supérieur. VLAAMSE EIGENDOM!!!	
Lalande-de-Pomerol – Ch. de la Commanderie	€ 45
Deze wijn met een mooie, intense granaatrode kleur, ontwikkelt complexe aroma's van rood fruit zoals braambes en kers. Het is een vlezige wijn, mooi in evenwicht en harmonieus in de mond.	
Saint-Emilion Grand Cru – Ch. Tour Baladoz 37,5 cl	€ 27
75 cl	€ 50
150 cl	€ 90
De overheersende merlotdruif geeft aan Château Tour Baladoz zijn donkere kleur en zijn expressieve neus van rood fruit met een elegante houttoets. Het is een krachtige wijn, soepel in de mond maar met een mooie materie en structuur. VLAAMSE EIGENDOM!!!	
Margaux – Ch. Haut Brenton Larigaudière	€ 62
Deze Margaux toont zijn klasse onmiddellijk met zijn diepe en intense, briljante robijnrode kleur en zijn elegante neus van rood fruit en vanille. In de mond valt hij op door zijn kracht, zijn volle, vlezige smaak en grote frisheid. VLAAMSE EIGENDOM!!!	
Vacqueyras – Dom. de la Ganse	€ 40
Mooie diepe kleur; neus van rode vruchten en kersenpit. Hij is breed en rijk van smaak, met zijdezachte tannines. Ideaal bij wild.	
Carmenère Reserva – Terra Noble	€ 35
Deze krachtige wijn heeft een zeer diep rood kleur met paarse schijn en ontwikkelt harmonische en complexe aroma's van vijg, rijp zwart fruit, koffie en kruiden met een geroosterde toets. In de mond ontdekt men een grote structuur en fruitige en kruidige aroma's in een aangename harmonie met de houtlagering.	

BORRENHOF

Schendelbekeplein 3 - 9506 Schendelbeke
054 41 04 08 - www.borrenhof.be - info@borrenhof.be

Maandag en dinsdag gesloten
Woensdag van 11.30 uur tot 14 uur en van 17 uur tot 21 uur
Donderdag van 11.30 uur tot 14 uur
Vrijdag van 11.30 uur tot 14 uur en van 17 uur tot 22 uur
Zaterdag van 11.30 uur tot 14 uur en van 17 uur tot 22 uur
Zondag doorlopend van 11.30 uur tot 21 uur

Mogelijkheid tot allerhande feesten.
Aparte zaal van 30 tot 120 personen mogelijk.
Bij zonnig weer groot tuinterras beschikbaar.