

In de

Bleick

ouderwets lekker

Soepen

Dagsoep Dagverse soep - Brood	3,50
Bouillabaise Rijkgepulde vissoep - Brood	9,00

Voorgerechten

Bij deze gerechten is brood inbegrepen

Tomaat Mozarella Tomaat - Mozarella - Pesto - Pijnboompitten - Rucola	10,00
Rundscarpaccio Ossenhaas - Zongedroogde tomaat - Parmezaan - Rucola	13,00
Gerookte Zalm met Dille saus Gerookte zalm - Dille - Garnituur	12,00
Garnalencocktail Grijze garnalen - Cocktailsaus - Garnituur	12,00
Kaas & Ham kroketten (1 of 2 st) Huisbereide kroketjes - Salade - Dragonsaus	7,00 - 12,00
Garnaalkroketten (1 of 2 st) Huisbereide garnaalkroketten - Salade - Cocktailsaus	8,00 - 14,00
Kaasham - Garnaalkroketten (2 st) NIEUW 1 Kaasham kroket & 1 Garnaalkroket - Salade - Cocktailsaus	13,00
Scampi Florentine met Spinazie 5 Scampi's - Room - Spinazie	14,00
Escargots Bourgondisch 8 Escargots - Lookboter	11,00
Gegratineerd vispotje Diverse soorten vis - Parmezaan - Gegratineerd	12,00

Hoofdgerechten

Stoofvlees van Ma Zoet rundsvlees - Salade	17,00
Goulash van Pa Varkensvlees - Tomaat/Paprika saus - Salade - Pittig	17,00
Vol-au-Vent Kip - Bladerdeeggebakje - Salade	17,00
Brochetten met Provencekruiden Varkensbrochette - Salade	18,00
Dagschotel van de Chef Vraag naar onze dagschotel	17,00
Honing gelakte Spare-Ribs NIEUW Spare-ribs gegaard in honing - Salade - Pittig sausje	24,00
Schnitzel Provençaals NIEUW Varkensschnitzel - Provençaalse saus - Salade	17,00
Steak van Belgisch Blauw-Wit Rundssteak - Salade - Saus: Natuur, Champignon natuur, Champignonroom, Peperroom, Béarnaise of Kruidenboter	24,00
Mix Grill van de Chef NIEUW Kipfilet - Steak van Belgisch Blauw-Wit - Varkensbrochette - Gemarineerde ajuinen - Kruidenboter	27,00
Gebakken Visschotel Diverse soorten vis - Salade - Frietjes - Botersaus	28,00
Kabeljauwhaasje Kabeljauw - Scampi - Witte Wijn Saus	25,00
Zalmfilet Op vel gebakken zalm - Currysaus	18,00
Zeetong Meunière NIEUW Gebakken zeetong in boter - Salade	29,00
Mosselen Goudmerk NIEUW Mosselen - Frietjes - Mosselsausje	23,00

Inbegrepen in de hoofdgerechten

Aardappelbereidingen

Handgesneden frietjes, kroketjes of puree

Indien u aardappelbereidingen wilt bij de salades of voorgerechten rekenen wij een supplement van € 2,50

Salades

Bij deze gerechten is brood inbegrepen

Salade Niçoise Salade - Tonijn - Ansjovis - Olijven - Prinsessenbonen	14,00
Ceasar Salade Salade - Kip - Croutons - Parmezaan	15,00
Tomaat Crevette Salade - Tomaat - Grijze garnalen	18,00

Pastas

Bij deze gerechten is brood inbegrepen

Pasta Scampi 8 Scampi's - Pasta - Wokgroentjes	19,00
Vislasagne Diverse soorten vis - Pasta - Parmezaan - Roomsaus	19,00
Spaghetti Bolognaise Spaghetti - Gehakt - Tomaat	12,00
Pasta met zalm & spinazieroom NIEUW Pasta - Verse zalm - Spinazie - Roomsaus	19,00

Nagerechten

Chocoladefantasie Chocomousse - Warme chocolade	6,00
Crème Brûlée Crema Catalana - Gekarameliseerde suiker	7,00
Sabayon Fine Champagne Geklopte eierdooiers - Vanille ijs	8,00
Coupe Aardbeien 3 bollen vanille ijs - Verse aardbeien - Bresilienne	9,00
Dame Blanche 3 Bollen vanille ijs - Warme chocoladesaus	6,00



Aperitieven & gins

Aperitief “In de Bleick”	€ 5,00
Prosecco Brut	€ 6,00
Prosecco Brut - fles	€ 28,00
Campari - soda of orange	€ 5,00
Porto - rood of wit	€ 5,00
Martini - bianco	€ 5,00
Kirr - witte wijn met cassis	€ 5,00
Kirr royal - prosecco met cassis	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Ricard	€ 5,00
Crodino - alcoholvrije aperitief	€ 4,00
Vintense Blanc - alcoholvrije prosecco	€ 5,00
Hendricks Gin Tonic	€ 11,00
Kruidige gin met een schijfje komkommer en Fever Tree Elder Flower Tonic	
Buss N°509 Gin Gin Tonic	€ 13,00
Blauw-Paarse gin met een zoete “Elderflower” smaak. Afgewerkt met een schijfje appelsien en Fever Tree Mediterranean Tonic.	

Wijnen

WIT - Corio Bianco - huiswijn - Glas: € 3,90 - Fles: € 19,50 Strogeel, frisse & bloemrijke geur, droge wijn. <i>Regio: Umbria - Druif: Trebbiano - Rijping: 2 m. in de fles</i> <i>Producent: Duca Della Corgna - Bodem: Kleiachtige Kalksteen</i>
WIT - Sauvignon Friuli - Glas: € 4,90 - Fles: € 24,50 Gele kleur, frisse afdrank met smaak van appel, lychee & ananas. <i>Regio: Venezia Giulia - Druif: Sauvignon - Rijping : In inox vaten</i> <i>Producent : De Lorenzi - Bodem : Klei</i>
WIT - Oini - Glas: € 7,50 - Fles: € 36,00 Intense goudgele kleur, bijzonder fruitig en bloemig, zeer intens. <i>Regio: Campania - Druif: Fiano - Rijping : 12 m. op eiken vaten</i> <i>Producent : Tenuta Scuotto - Bodem : Kalkrijke klei</i>
ZOET - Rüdeshheimer - huiswijn - Glas: € 3,90 - Fles: € 19,50 Jonge frisse en zoete wijn met accenten van rode vruchten. <i>Regio: Nahe, Rhein - Druif: Blend - Rijping: 2 m. in de fles</i> <i>Producent: Rüdeshheimer - Bodem: Kleiachtige bodem</i>

ROSÉ - Martavello - huiswijn - Glas: € 3,90 - Fles: € 19,50 Rosé wijn met geur van bloemen en bessen en een minerale smaak. <i>Regio: Umbria - Druif: Gamay Perugino - Rijping: 2 m. in de fles</i> <i>Producent: Duca Della Corgna - Bodem: Kleiachtige Kalksteen</i>
ROOD - Corio Rosso - huiswijn - Glas: € 3,90 - Fles: € 19,50 Robijnrood met een geur van bloemen en amandelen. <i>Regio: Umbria - Druif: Sangiovese - Rijping: 2 m. in de fles</i> <i>Producent: Duca Della Corgna - Bodem: Kleiachtige Kalksteen</i>
ROOD - Soltema - Glas: € 4,90 - Fles: € 24,50 Intens robijnrood met gestructureerde en evenwichtige tannines. <i>Regio: Puglia - Druif: Primitivo - Rijping: 9 m. op vaten, 3 m. in fles</i> <i>Producent: Jorche - Bodem: Grond rijk aan koperoxide en zandsteen</i>
ROOD - Caleido - Glas: € 5,90 - Fles: € 28,00 Robijnrood. Zachte aromas van bramen en zwarte kersen. <i>Regio: Puglia - Druif: Negramaro - Rijping: 15m in eiken vaten</i> <i>Producent : Jorche - Bodem: Grond, rijk aan koperoxide</i>

Kleine kaart - van 14u00 tot 17u00

Dagsoep met bood	€ 3,50
Bouillabaise met brood	€ 9,00
Croque monsieur	€ 9,00
Boerenomelet	€ 9,00
Rundscarpaccio	€ 13,00
Kaas & Ham kroketjes (1 of 2 st)	€ 7,00 / 12,00
Garnaalkroketten (1 of 2 st)	€ 8,00 / 14,00
Duo Kaasham & Garnaalkroket (2 st)	€ 13,00
Salade Niçoise	€ 14,00
Ceasar Salade	€ 15,00
Tomaat Crevette	€ 18,00
Warme appeltaart met ijs	€ 4,00
Taart van de dag	€ 3,00
Pannenkoeken naar keuze (2stuks)	€ 6,00
Suiker / Confituur / Siroop of Vanille ijs (+€ 1,50)	
Chocoladefantasie	€ 6,00
Crème brûlée	€ 7,00
Sabayon Fine Champagne	€ 8,00
Coupe Aardbeien	€ 9,00
Dame Blanche	€ 6,00

Bieren & sterke dranken

Duvel	€ 3,50
Leffe - blond of donker	€ 3,50
Karmeliet	€ 3,50
Lindemans Kriek	€ 3,00
Westmalle - tripel of donker	€ 3,50
Hoegaarden	€ 3,00
Jupiler - pils, blue of 0,0% (alcoholvrij)	€ 1,90
Corona	€ 3,50
Kompel Bovengronds	€ 3,50
Whiskey	€ 7,00
Cognac	€ 7,00
Baileys	€ 5,00
Amaretto - Bonollo (Toscane)	€ 5,00
Bacardi	€ 5,00
Limoncello - Limonio (Sicilië)	€ 4,00
Jaegermeister	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Cointreau	€ 5,00
Grappa	€ 4,00

Frisdranken

Chaudfontaine - 0,25l of 0,5l	€ 2,00-4,00
Coca Cola - original of zero	€ 2,20
Fanta	€ 2,20
Schweppes - tonic	€ 2,40
Tonisteiner - citroen, orange of vruchtenkorf	€ 2,50
Minute Made - appelsap of fruitsap	€ 2,20
Fuze Tea	€ 2,40
Fever Tree Tonic - mediterranean of elder flower	€ 2,80

Warme dranken

Koffie	€ 2,40
Kleine koffie	€ 2,40
Deca	€ 2,40
Thee - earl grey, munt, green, kamille en vruchten	€ 2,50
Cappuccino - melk of slagroom	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Warme choco	€ 2,50
Special Coffee - Irish, Italian, French en Hasseltse	€ 7,00