

LOKALE APERITIEVEN

MOCKTAIL CLEMENT

Alcoholvrij - Homemade - Kruiden uit onze serre

8.00

WESTHOEK BUBBELS

Heuvelandse topkwaliteit

9.00

WESTHOEK STIL WIT

Heuvelandse topkwaliteit

8.00

PICON - LEVEN ALS GOD NAAST FRANKRIJK

MERLIJN - Beselare

9.00

GIN - TONIC

Westhoek

13.00

MENU CLEMENT

46.00

VOORGERECHT

Zes oesters Gillardeau n°3 koud of fine champagne

of

Rooihoutzalm - mierikswortel

of

Zes Noordzeelangoustines à la plancha

of

Huisgemaakte terrine van foie gras – crème van brioche

of

Carpaccio van gerijpte Holsteiner op krokant gebakken filoudeeg

of

Wildconsommé van bosduif & beukenzwammen

of

Fazant- en everzwijnkroket

of

Gebakken kalfszwezerik met grondwitlof

HOOFDGERECHT

Gebakken kabeljauwhaasje – gestoofde prei en graanmosterdsausje

of

Zeetong Meunière

of

Kreeft 500g gegrild of met boschampignons + 10.00

of

Côte à l'os van Belgisch Blauwwit per 2 personen

of

Filet Pur Blonde Aquitaine + 5.00

of

Gerijpt rund Dubbel Doel + 10.00

of

Hertekalf Grand Veneur + 5.00

DESSERT

Kaasassortiment of Homemade vanille ijs of Moelleux au chocolat

BIEREN

Belgische selectie

BIERRE DES AMIS 33cl BRASSERIE DES LEGENDES - Elzele nabij Ronse Alcoholvrij bier	4.00
BAVIK EXPORT 33cl BROUWERIJ DE BRABANDERE - Bavikhove Blond bier van lage gisting - 5% Alcohol	3.50
DE POES EXPORT 33cl BROUWERIJ DE POES - Tielt Blond bier van lage gisting, met hop Saaz-Spalt - 4.8%	3.50
DE POES BLOND 33cl BROUWERIJ DE POES- Tielt Ongefilterd blond bier van hoge gisting, met hop Saaz-Spalt 8%	4.50
DE POES BRUIN 33cl BROUWERIJ DE POES - Tielt Traditioneel bier van hoge gisting 8%	5.00
FOURCHETTE 33cl BROUWERIJ VANSTEENBERGHE - Evergem Ongefilterd blond bier van hoge gisting, met hop Saaz -Spalt - 7,5%	5.00
KWAREMONT 33cl BROUWERIJ DE BRABANDERE - Bavikhove Bier van hoge gisting - 6,6%	4.00
PANNEPOT RESERVA 33cl Belgian strong Dark Ale BROUWERIJ DECA, STRUISE BROUWERS - Woesten Bruin bier van hoge gisting Gerijpt op vaten van Frans eikenhout - 10%	8.50

MENU KREEFT

59.00 - 500g

69.00 - 700g

VOORGERECHT

Zes oesters Gillardeau n°3 koud of fine champagne

of

Grijze garnaalkroket huisbereid

TUSSENGERECHT

Halve kreeft gegrild

HOOFDGERECHT

Halve kreeft à la nage

of

Halve kreeft met boschampignons

DESSERT

Kaasassortiment

of

Home Made vanille-ijs

of

Moelleux au chocolat

MENU MARKT

35.00

Woensdagmiddag tot en met zaterdagmiddag

VOORGERECHT

Fazant- en everzwijnkroket

HOOFDGERECHT

Gebakken kabeljauwhaasje – gestoofde prei en graanmosterdsaus
of
Ragoût van hert

DESSERT

Grootmoeders Koffie

WATER & VRUCHTENSAPPEN

BRU

Het Belgisch water dat natuurlijk bruisend uit de Chevron bron vloeit
dichtbij Luik, plat of bruisend

25 cl	3.00
50 cl	5.00

APPELSAP 'LOKAAL' 25 cl

100% korte keten appel	3.50
------------------------	------

FRITZ KOLA 33cl

Gemaakt van de echte Kolanoot, natuurlijke cafeïne	3.50
--	------

FRITZ KOLA SUIKERVRIJ 33cl

Gemaakt van de echte Kolanoot, natuurlijke cafeïne & suikervrij	3.50
---	------

WOSTOK 33cl

Peer & rozemarijn

100% biologisch en gemaakt zonder toegevoegde suikers	4.50
---	------

WOSTOK 33cl

Amandel & Abrikoos

100% biologisch en gemaakt zonder toegevoegde suikers	4.50
---	------

MOCKTAIL CLEMENT 20cl

Alcoholvrij - Homemade - Kruiden uit onze serre	8.00
---	------

EAUMEGA ICE TEA of CITROEN 25 cl

Een druppel sfeer en gezondheid	3.00
---------------------------------	------

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

Met quinoa gevulde tomaat met wintergroentjes & Parijse champignons	28.00
---	-------

VIS

Gebakken kabeljauwhaasje – gestoofde prei en graanmosterdsausje	30.00
Zeetong Meunière	30.00

KREEFT

Gegrild 500g	36.00
A la nage 500g	36.00
Met boschampignons 500g	36.00
Gegrild 700g	42.00
A la nage 700g	42.00
Met boschampignons 700g	36.00

VLEES

Ragoût van hert	28.00
Côte à l'os Witblauw (2 personen)	30.00
Filet Pur Blonde Aquitaine	34.00
Gerijpte rund Dubbel Doel	35.00
Hertekalffilet Grand Veneur	33.00

DESSERTS

KAASASSORTIMENT

Meester Kaasrijpers Callebout

12.00

HOME MADE VANILLE-IJS

9.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT

10.00

CREPES SUZETTES

12.00

ESPRESSO MARTINI

9.00

IRISH, FRENCH, ITALIAN OF BAILEYS COFFEE

9.50

merlyn

*U zoekt een **persoonlijk kado** voor een bijzonder iemand?*

Tussen de wijnstokken dineren & overnachten

*Gastronomisch 4-gangenmenu all-in voor 2 gasten
met kennismaking van onze Westhoekwijnen
gekoppeld aan een overnachting in onze GastenKamer.
225.00*

Onze DinerBon

Voor iedereen die dol is op dineren met beleving.

Picon

*Onze Picon au vin blanc is geheel volgens de regels van de kunst bereid,
met een tikkeltje magie. Van een origineel cadeau gesproken.
22.00*

Onze KaartWijnen

De zorgvuldig geselecteerde kaartwijnen by Carine&Kris zijn ook te koop.

Wine tasting vanaf oktober

*Gastvrouw, sommelier Carine Hoedt, tevens docent wijn, neemt je graag mee
in de wondere wijnwereld.
Prijs: 130.00 voor 4 avonden.*

merlyn

Ons gastronomisch restaurant is gelegen in de mooie Westhoekregio. Heerlijk tot rust komen tussen de wijngaarden, met zicht op de Reutelvallei.

Gastvrouw – sommelier Carine Hoedt zorgt voor een warm welkom & Chef Wendy Vanhecke ‘tovert’ smaakvolle, streekgebonden gerechten.

Het sommelier-duo Carine & Kris laten u de wijnservice volgens de etiquette beleven op een gastgerichte manier.

Met veel goesting begeleiden wij u in een onvergetelijke combinatie wijn & gerecht.

Op deze bijzondere WineHotSpot kunt u ook op regelmatige basis uw wijnkennis aanscherpen op donderdagavond:

Wijn voor Dummies, Wine & Learn, Wine & Food en Wine & Dine avonden.

**Wijn spreekt trouwens mannen én vrouwen aan,
in alle leeftijden & van diverse achtergronden.**

Fijne wijn- en smaakgroet & cheers to Life!

MENU WILD 59.00

VOORGERECHT

Huisgemaakte terrine van foie gras – crème van brioche
of
Gebakken kalfszwezerik - gebakken grondwitlof

TUSSENGERECHT

Wildconsommé van bosduif & beukenzwammen

HOOFDGERECHT

Hertekalffilet Grand Veneur

DESSERT

Crêpes Suzettes

Geïnteresseerd in ONZE wijnkeuze?

Menu WILD met 3 glazen geselecteerde wijn & water 79.00

VOORGERECHT

Zes oesters Gillardeau n°3 koud of fine champagne
of

Rooihoutzalm - mierikswortel
of

Zes Noordzeelangoustines à la plancha
of

Huisgemaakte terrine van foie gras – crème van brioche
of

Carpaccio van gerijpte Holsteiner op krokant gebakken filoudeeg
of

Wildconsommé van bosduif & beukenzwammen
of

Fazant- en everzwijnkroket
of

Gebakken kalfszwezerik met grondwitlof

HOOFDGERECHT

Gebakken kabeljauwhaasje – gestoofde prei en graanmosterdsausje
of

Zeetong Meunière
of

Kreeft 500g gegrild of met boschampignons + 10.00
of

Côte à l'os van Belgisch Blauwwit per 2 personen
of

Filet Pur Blonde Aquitaine + 5.00
of

Gerijpt rund Dubbel Doel + 10.00
of

Hertekalf Grand Veneur + 5.00

DESSERT

Kaasassortiment of Homemade vanille ijs of Moelleux au chocolat



Wat voelt het goed jullie te mogen verwelkomen!



merlyn