

## lekkere biertjes



De hoppige en moutige PK-haverbieren zijn een sociaal initiatief ten voordele van het werkende trekpaard en zijn ambacht. Onze rustige, trekvaste koudbloeden schenken op hun beurt heel wat zelfvertrouwen aan mensen met een arbeidsuitdaging. PK staat voor 'paardenkracht' en net die kracht geven we met passie door aan onze gasten tijdens hun zoektocht naar aangepast werk. Met elke frisse slok van onze PK-bieren steun je onze activiteiten met mens en paard.

f pkbier | www.pkbier.be

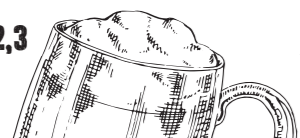
## BIER VAN'T VAT

- 7PK VAN'T VAT** **HUISBIER** **3,5**  
blond haverbier, hoge gisting, lichtbittere afdrank, alc. 7% vol.
- 9PK VAN'T VAT** **HUISBIER** **3,9**  
donker haverbier, hoge gisting, gelagerd met mild gerookte eik, zacht zoet, alc. 9% vol.

- ESTAMINET PILS VAN'T VAT** **2,3**  
premium pils, lage gisting, alc. 5,2% vol.

## ALCOHOL-ARM BIER

- ITTERS BRUIN TAFELBIER** **2,2**  
alc. 1,25% vol.
- ESTAMINET** **2,3**  
alc. 0,0% vol.



## BIER OP FLES

- PALM** **2,5**  
amberbier van hoge gisting, met mouten hopkarakter, alc. 5,7% vol.
- RODENBACH** **2,7**  
gemengde gisting, Vlaams roodbruin bier, erkend streekproduct, alc. 5,2% vol.
- RODENBACH ALEXANDER** **2,8**  
foederbier, 2 jaar lang gerijpt, alc. 5,6% vol.
- RODENBACH FRUITAGE** **3,5**  
fruitbier met een unieke smaakcombinatie met limoen en munt, alc. 3,9% vol.
- STEENBRUGGE WITBIER** **2,7**  
fruitig, licht gerookt gistingaroma, hoge gisting, hergist op fles, alc. 5,0% vol.
- STEENBRUGGE BRUIN** **3,5**  
karamel-moutkarakter, hoge gisting, hergist op fles, alc. 6,5% vol.
- CORNET** **3,7**  
hoge gisting, hergist op fles, oaked met verse eik, alc. 8,5% vol.
- BINK BLOND** **3,7**  
hoppige neus, bittere nasmaak, alc. 5,5% vol.
- BINK BRUIN** **3,4**  
zacht bitter bier met een zoetig, moutige afdrank, alc. 5,5% vol.
- GORDON SCOTCH** **3,8**  
gebrande moutsmak, suikerzoet, alc. 8,0% vol.
- DUVEL** **4**  
licht fruitig, welgehopt, licht bitter, alc. 8,5% vol.
- URTHEL SAISONNIÈRE** **3,8**  
gouden, licht troebele doordrinker, alc. 6,0% vol.
- BLAUWE CHIMAY** **4**  
krachtig aroma en een complexe smaak, alc. 9,0% vol.
- ORVAL** **5**  
bitter fruitige smaak, hoge gisting, alc. 6,2% vol.
- GEUZE BOON 37,5CL MET KURK 6**  
fris, fruitig, met toetsen van citrus (pompelmoes) en eik, alc. 7,0% vol.

## wijnkelder

- Italiaanse wijnen uit de Veneto regio
- MONVIN BIANCO/SANGIOVESE/ROSATO**  
wit, rood of rosé:  
glas **4** - karaf **0,5 l 12** - fles **17**
- Italiaanse mousserende wijnen uit de Veneto regio
- MONTELVINI PROMOSSO FRIZZANTE**  
glas **5** - fles **23**
- MONTELVINI MASTER PROSECCO BRUT**  
flesje 200 ml **9**

## digestief

- PETERMANS Jenever** **3,8**
- AMARETTO** **6**
- COGNAC** **6**
- WHISKEY** **6**

## apero

- RICARD** **3,8**
- PORTO** **5**  
wit of rood
- HASPENGOUWSE BUBBELS** **7**  
op basis van wilde aardbei
- GIN TONIC FEVER TREE**  
W-gin (Wilderden) **9,5**  
Korhaan gin (Hechtel) **8,5**  
S72 (Stefan Everts Lummen) **12**

## warme dranken

### KOFFIE

- KOFFIE VAN'T HUIS** **5,5**  
bolletje ijs, koffie en slagroom
- KOFFIE VAN'T HUIS MET AMARETTO** **7,5**  
bolletje ijs, koffie, slagroom en amaretto

- ITALIAANSE KOFFIE** **6,5**  
amaretto en slagroom
- FRANSE KOFFIE** **6,5**  
cognac en slagroom
- HASSETSE KOFFIE** **6,5**  
jenever en slagroom
- IRISH KOFFIE** **6,5**  
whiskey en slagroom

- KOFFIE KARWIJ\*** **7,5**  
bolletje hoefe-ijs, taart en advocaat

- KOFFIE** **2,3**  
bio FairTrade
- DÉCA** **2,3**

- KOFFIE VERKEERD** **2,6**
- CAPPUCCINO** **2,6**  
gestoomde melk

- KOFFIE MET SLAGROOM** **2,7**
- LATTE MACCHIATO** **3**

### CHOCOMELK

- WARME CHOCOMELK** **2,3**
- WARME CHOCO SLAGROOM** **2,6**

## KRUIDENTHEE OF INFUSIE

Bee@Den Hof, Herk-de-Stad



- THEE** **3**  
- KarWij infuus met anijs, venkel, kamille, lindelbloesems en honing **HUISTHEE**  
- groene thee met citroen en munt  
- kamille mengeling met rustgevende kruiden  
- zwarte thee met korenbloem  
- rozenbottel hibiscus mix  
- winter infuus

Een kruidenthee of infusie is in de echte zin van het woord eigenlijk geen thee omdat hij geen theïne bevat. Het is een extractie of een aftreksel dat bekomen wordt door een mix van bloemen, blaadjes of wortels van de plant in (heet) water te laten trekken. Kruidenthees ondersteunen je gezondheid op een (h)eerlijke en eenvoudige manier!

## heerlijk fris

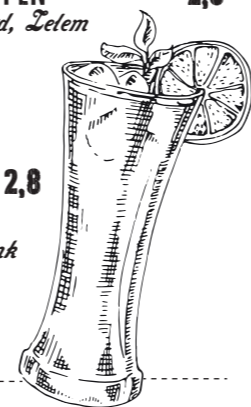
### BIO VRUCHTENSAP

- APPELSAP KARWIJ** **HUISAPPELSAP** **2,8**  
van appels uit eigen fruitboomgaard, geperst door onze collega's van De Wroeter

- SINAASAPPELSAP OXFAM** **2,8**
- LOKALE BIO FRUITSAPPEN** **2,8**  
sappen van Den Boogerd, Lelem

- appel**  
appel - vlierbloesem  
appel - rode vruchten

- ALMDUDLER** **2,8**  
een parende frisse Oostenrijkse kruidendrank



### BIONADES

- CHARITEA GREEN** **3,9**  
Fairtrade bio ice-tea, groene thee met gember
- CHARITEA RED** **3,9**  
Fairtrade bio ice-tea, rooibos thee met passievrucht
- LEMON-AID LIMOEN** **3,9**  
Fairtrade bio limonade
- LEMON-AID PASSIEVRUCHT** **3,9**  
Fairtrade bio limonade

### FRIS

- PEPSI** **2,4**  
gewoon of max

- CHAUDFONTAINE** **2,4**  
plat of bruin

- TONIC FEVER TREE** **2,7**

- TONISSTEINER** **2,5**  
orange - vruchtenkorf - citroen

- CÉCÉMEL** **2,2**
- FRISTI** **2,2**

### DORSTLESSERS

- POMTON** **6**  
pompelmoessap met tonic
- ESKIMO** **6**  
sinaasappelsap met tonic



Om praktische redenen rekenen wij op het terras onmiddellijk af. Alvast bedankt voor je begrip.

EERLIJK ETEN

**KARWIJ**

VAN ZAADJE TOT BORD

KarWij is een merk voor duurzame horeca van De Winning. Een sociaal inclusieve onderneming die werkt aan een eerlijke arbeidsmarkt waar plaats is voor iedereen. Alles wat we doen, doen we met bijzondere aandacht en omkadering voor onze medewerkers. KarWij staat voor lekker, puur en eerlijk eten! Van zaadje tot op je bord. We laten niet alleen onze groenten, ons fruit en onze dieren groeien maar ook mensen hun bijzondere talenten.

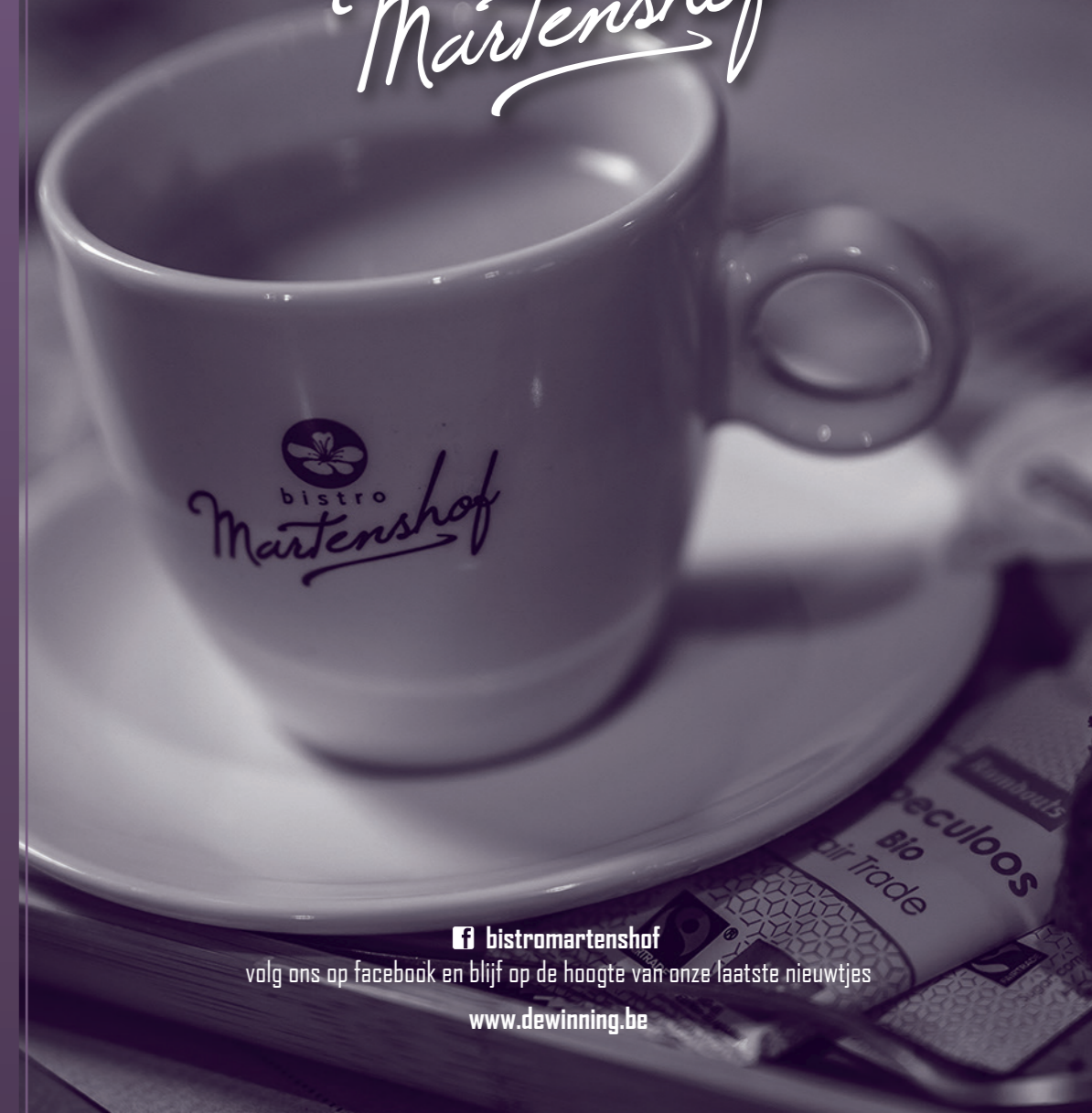
Bistro Martenshof is een horecazaak van KarWij. Alle gerechten worden door onze chef-kok bereid met de grootste zorg. We werken met verse ingrediënten van onze eigen boerderij aangevuld met producten van, bij voorkeur, lokale producenten. (H)eerlijke maaltijden, gemaakt met liefde en gevoel voor smaak.

Genieten maar!



bistro

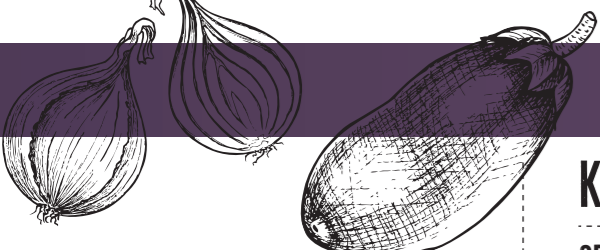
Martenshof



f bistromartenshof

volg ons op facebook en blijf op de hoogte van onze laatste nieuwtjes

www.dewinning.be



**i** Om praktische redenen rekenen wij op het terras graag onmiddellijk af. Alvast bedankt voor je begrip.

## KNABBELS

- HAPJESPLANK KARWIJ 18
- V** PORTIE KAAS 6
- PORTIE SALAMI 6
- PORTIE GEMENGD 7  
*met kaas, salami en mosterd*
- V** MINI LOEMPJA - 10 ST. 7
- BITTERBALLEN - 10 ST. 8

## SOEP

- SOEP VAN DE DAG 6  
*verse soep met bruin brood van eigen bakkerij*
- GOULASH FLECKVIEH\* SOEP 9  
*verse soep met vlees van eigen biorunderen en bruin brood van eigen bakkerij*

## KLEINE KEUKEN

- CROQUE HET VINNE 14  
*met gratineerde tomaat en basilicum*
- CROQUE MARTENSHOF 14  
*met appel, boerenspek, siroop en champignon*
- CROQUE UIT HET VUISTJE (DUBBEL) 8
- CROQUE MONSIEUR 11
- CROQUE MADAME 12  
*met 2 spiegeleifjes*
- CROQUE BOLOGNESE\* 13  
*met gehakt van eigen biorunderen*
- CROQUE VIDE\* 13  
*met vlees van eigen koekoek biokippen*
- V** TOAST\* CHAMPIGNON 14  
*geroosterd boerenbrood van eigen bakkerij met gebakken champignon en een teentje look*

- BOERENBROOD\* BOVY 19  
*geroosterd boerenbrood van eigen bakkerij met spekblokjes, nootjes, rode ui, honing en gratineerd met geitenkaas van Karditsel*
- V** BOERENBROOD\* BOVY VEGGIE 18,5  
*geroosterd boerenbrood van eigen bakkerij met nootjes, rode ui, honing en gratineerd met geitenkaas van Karditsel*

**V** = vegetarisch

## STARTERS

*incl. brood*

- V** GEBAKKEN KARDITSEL 12  
*gebakken geitenkaas van Karditsel met slaatje*
- V** KAASKROKETTEN - 2 ST. 11,5  
*supplement kaaskrokot: 4*
- GARNAALKROKETTEN - 2 ST. 13,5  
*supplement garnaatkrokot: 4*
- V** QUICHE\* KARWIJ 16  
*vegetarische quiche met seizoensgroenten bereid in eigen bakkerij*
- QUICHE\* LORRAINE 16  
*met spekblokjes en prei uit eigen groententuin*

## SALADES

*incl. brood*

- SALADE KOEKOEK\* 16  
*met vlees van eigen koekoek biokippen en appel*
- V** SALADE KARDITSEL 17,5  
*met geitenkaas van Karditsel, appel, druiven, noten en honing*
- SALADE KARDITSEL SPEK 17,5  
*met geitenkaas van Karditsel, spek, appel, druiven, noten en honing*
- SALADE BOVY 20  
*met spek, scampi's en champignons*

## (h)eerlijke gerechten van het zaadje tot op je bord!

## VLEESGERECHTEN

*incl. friet, krokot of puree*

- KIPPENSPIES\* 19,5  
*geroosterde kippen spies met provençaalse saus van vlees van eigen biokippen*
- STEAK 'ZWARTE VLEK' \*\*\* 23  
*keuze uit: natuur met bruine jus peperroom  
champignons natuur béarnaise  
provençaal*
- CHATEAU BRIAND\*\*\* 25  
*keuze uit: natuur met bruine jus peperroom  
champignons natuur béarnaise  
provençaal*
- \*\*\*  
*Ons rundervlees is, afhankelijk van het aanbod, afkomstig van het Fleckviehrund, gekweekt op onze eigen De Winning bioerderij of van het Limousinrund, gekweekt door lokale boeren.*

## VISGERECHTEN

*incl. friet, krokot of puree*

- VISPANNETJE 20  
*gratin van vis met witte wijnsaus*
- SCAMPI - 9 ST. 21  
*scampi's met kruidenboter*

**V** = vegetarisch

## PLATTELANDSKEUKEN

*incl. friet, krokot of puree*

- PROEFSCHOTEL KARWIJ\* 18  
*9pk-rundstoofpotje, vidé koekoek en chili-con-carne bereid met vlees van eigen bioveeteelt, inclusief frietjes*
- 9PK RUNDSTOOFPOTJE\* 16  
*met vlees van eigen biorunderen op smaak gebracht met ons huisbier 9pk*
- VIDÉ KOEKOEK\* 16  
*met vlees van eigen koekoek biokippen*
- CHILI-CON-CARNE-KARWIJ\* 16  
*met vlees van eigen biorunderen*
- GEHAKTBALLETJES\* 16  
*met gehakt van onze eigen biorunderen  
keuze uit: tuikse saus  
tomatensaus*
- GOULASH FLECKVIEH\* 16  
*met vlees van onze eigen biorunderen*
- PASTA
- SPAGHETTI BOLOGNESE\* 12  
*met saus van gehakt van eigen biorunderen*
- LASAGNE KARWIJ\* 14  
*met biogroenten uit eigen groententuin en gehakt van eigen biorunderen*
- V** TUINLASAGNE\* 14,5  
*met biogroenten uit eigen groententuin*

\*GERECHTEN BEREID MET BIO- EN/OF STREEKPRODUCTEN, MET PASSIE KLAARGEMAAKT IN ONZE EIGEN KEUKEN EN/OF BAKKERIJ DOOR MEDEWERKERS VAN DE WINNING  
vraag naar de allergenen-info aan onze medewerkers / de samenstelling van elk gerecht kan wijzigen

## hartig zoet!

## PANNENKOEKEN

*enkel tussen 14 en 17 uur*

- KINDERPANNENKOEK 3  
*1 stuk met suiker, confituur\* of siroop*
- 1 stuk met hoeve-ijs\*\* 4,5
- 1 stuk met hoeve-ijs\*\* en chocoladesaus 5
- PANNENKOEKEN 5  
*2 stuks met suiker, confituur\* of siroop*
- 2 stuks met hoeve-ijs\*\* 6,5
- 2 stuks met hoeve-ijs\*\* en chocoladesaus 7

supplement slagroom 0,8  
supplement hoeve-ijs 1,5

## KERMISWAFELS

- MET SUIKER 6,5
- MET AMBACHTELIJK HOEVE-IJS\*\* 8,5
- MET AMBACHTELIJK HOEVE-IJS\*\* EN CHOCOLADESAUS 9

supplement slagroom 0,8  
supplement hoeve-ijs 1,5

## lekkere nagerechtes!

\*\* Ambachtelijke hoeve-ijs gedraaid door onze medewerkers met biomelk van onze Fleckvieh runderen, op smaak gebracht met bourbon vanille.



## ZOET

- APPELTAART\* 4  
*koude taart van onze bakkerij*
- APPELTAART KARWIJ 5,5  
*warme taart van onze bakkerij met ambachtelijk hoeve-ijs\*\**

supplement slagroom 0,8  
supplement hoeve-ijs 1,5

## HOEVE-IJS\*\*

- KINDER COUPE 3  
*keuze uit vanille, chocolade of mokka*
- COUPE 6  
*keuze uit vanille, chocolade of mokka*
- COUPE MIXED 6
- COUPE DAME BLANCHE 7
- COUPE BRÉSILIANNE 7
- COUPE DAME NOIR 7
- COUPE AARDBEI 7  
*seizoensgebonden*



## IEDER ZIJN TALENT

Wij geloven in de veerkracht van mensen. Wie een kans krijgt om iemand te zijn, kan ook iemand worden. Bij Bistro Martenshof leren mensen omgaan met hun beperking maar vooral ook hun talenten ontdekken. Mensen laten groeien, is onze grootste realisatie.

[ WIJ GEVEN HEN EEN KANS. JIJ TOCH OOK? ]

