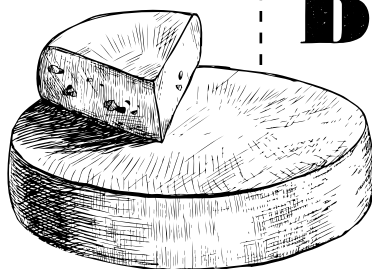


~ warme en koude hapjes ~

KNABBEL BIJ DE BABEL



QUICHE 2

met prei en gerookt spek

WORSTENBROODJE* 2,5

van kippengehakt

GEITENKAASJE 2,5

met honing en tijm

BLOEDWORSTJE 2,5

met appel en veenbessen

WITTE WORST 2,5

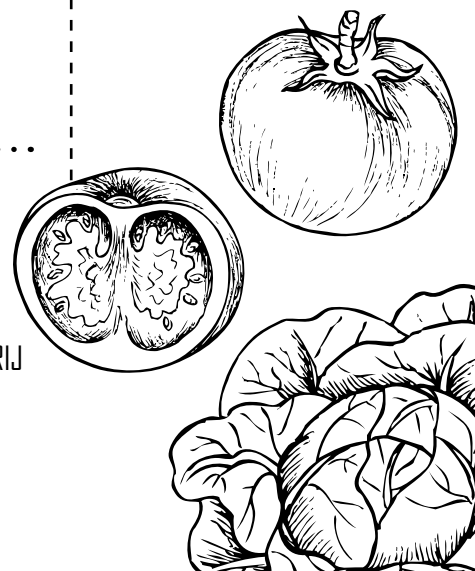
met mosseltjes en groene kool

POMPOENPUREE 3

met tijgergarnalen

VISSOEPJE 4

*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





SOEP

TOMATENSOEP 6

met kippenballetjes en room*

ERWTENSOEP 7

met erwzijnstukjes

PARMENTIER 7

*van prei en aardappel**

SOEP VAN OSSENSTAART 8

en madeira

KIPPENROOMSOEP 8

met champignons

BOUILLABAISE 12

met lookeroutons en rouille



*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

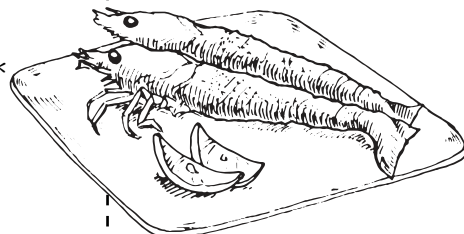


~ voorgerechten ~

STARTERS

VISSALADE 8

*van gerookte zalm, forel en rivierpaling
met gemarineerde zuurkool en roggebrood**



LAUWE SALADE 10

*van geitenkaas met witloofconfituur
en gefrituurde druïven*

KONINGINNENHAPJE 10

hoevekip met bladerdeeg en grote champignons*

SPIES VAN HOVEKIP* EN TIJGERGARNAAL 11

met chutney van appel en veenbessen

CARPACCIO 12

van biorund met rucola, parmezaan en pijnboompitten

STOFPOTJE VAN NOORDZEE VIS 13

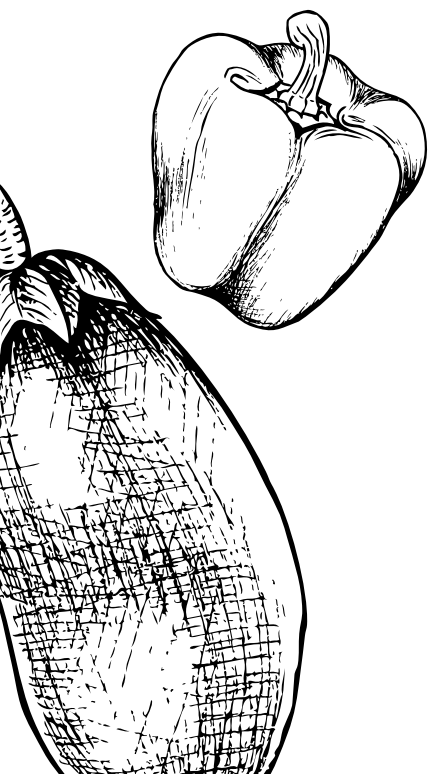
boullabaise stijl

GARNAALKROKETTEN 13,5

met gefrituurde uien en tartaarsaus

MAXIMUM 1 VOORGERECHT PER GROEP

*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



~ hoofdgerechten vlees ~

LEKKER VANUIT DE WEI

INCL. FRIETJES | PUREE | KRIELTJES | KROKETJES | STOEMP | GRATIN

RUNDERSTOVERIJ VAN FLECKVIEH* 15

*met Terenteyn mosterd, rozijnen
en jus op basis van 7pk**

KONINGINNENHAPJE 15

hoedekip met bladerdeeg, grote champignons
en extra kippenballetjes**

VARKENSHAASJE 17

met wortelen en erwtes en tauriersaus

KONIJNBOUT 17,5

*met abrikozen, pruimen en rode kool
met jus op basis van 9pk**

VARKENSWANG 18

met appelen, mosterd en zuurkool

STOVERIJ VAN EDELHERT 19

met groene kool en jenevberbesen

MECHELSE KOEKOEK* 21

hoedekip met bloemkool, sjalottenjus, dragon
en mirabelten*

RUNDERHAAS* 23

*aan het stuk gebakken runderhaas
met groentenstoofpotje en bruine bakjus*

EVERZWIJNFILET 23

met witloof, pastinaak en rode portsaus

MAXIMUM 1 VLEES- EN/OF 1 VISGERECHT PER GROEP

*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



~ hoofdgerechten vis ~

VISKES

INCL. FRIETJES | PUREE | KRIELTJES | KROKETJES | STOEMP | GRATIN

FOREL 19

met amandelen, rooklam en zure uiensaus

TIJGERGARNALEN 20

met knoflookroom en courgette

ZALMSTEAK 20

met bearnaisesaus, venkel en witte koolsla

KABELJAUWHAASJE 20,5

met savooikool en witte wijnsaus

GRATIN VAN NOORDZEEVIS 20,5

met prei, champignons, mosterd en curry

SNOEKBAARS 21

*met zuurkool en sabayon van 7pk**

RIVIERPALING IN 'T GROEN 23

en rivierkreeft

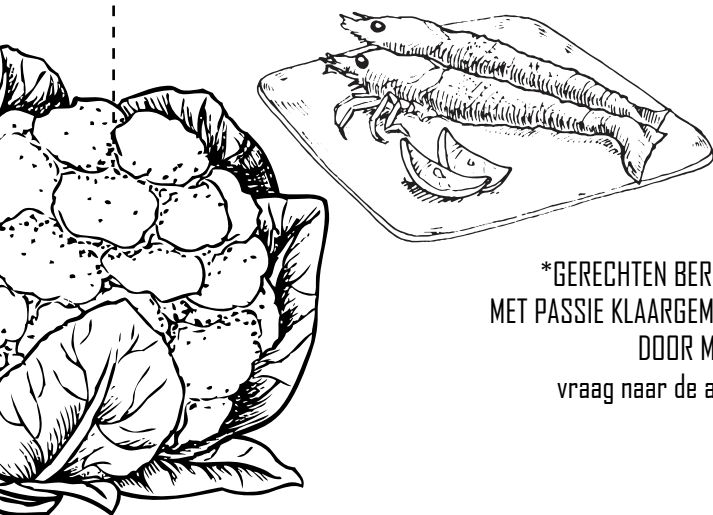
ROODBAARS RATATOUILLE 22

met tomatenjus

ZEEDUIVEL 24

in bladerdeeg met winterprei en currysous

MAXIMUM 1 VLEES- EN/OF 1 VISGERECHT PER GROEP



*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



~ nagerechten ~

ZOETEKES

DAME BLANCHE* 6

klassiek

VANILLE HOEVE-IJS* 7

met noten en caramel

VANILLE HOEVE-IJS* 8

met wodka, koffie en slagroom

CREME BRULEE 7

met rietsuiker en vanille of koffie

PANNA COTTA 7

met mango en ananas

CALLEBAUT MOUSSE 8

mousse van donkere en witte callebaut met pralinesaus

BEVROREN NOUGAT 8

met bosbessenconfituur en kokosroom

FRUITSALADE 8

met amandelen, munt en meringue

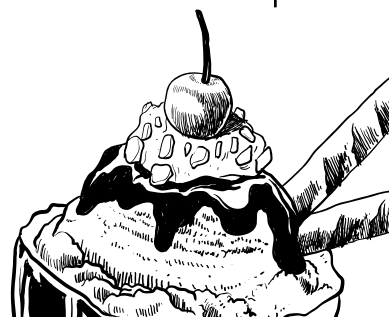
MOEULLEUX CALLEBAUT 8,5

met vanillesaus, rode vruchten en amandelen

GRATIN VAN STOOFPEREN 9

met frangipane en vanillesaus

MAXIMUM 1 DESSERT PER GROEP



BISTRO BOVY

FEEST MEE

IETS TE VIEREN? EEN BABYBORREL?
EEN FAMILIEFEEST MET LEKKERE HAPJES?
HET KAN ALLEMAAL. EN NOG VEEL MEER.
WE MAKEN ER SAMEN EEN TOF FEEST VAN!

RESERVEREN

BISTROBOVY@DEWINNING.BE
T | 011 723 745
GALGENEINDE 22, 3550 ZOLDER



OPENINGSUREN

APRIL TOT EN MET JUNI

maandag : 10 - 20 uur

*woensdag t.e.m. zondag : 10 - 21 uur
(keuken tot 19.30 uur)*

dinsdag gesloten

JULI EN AUGUSTUS

*elke dag van 10 - 21 uur
(keuken tot 19.30 uur)*

SEPTEMBER

*maandag, woensdag, donderdag, vrijdag,
zaterdag en zondag : 10 - 21 uur
(keuken tot 19.30)
dinsdag gesloten*

OKTOBER TOT EN MET MAART

*woensdag t.e.m. zondag : 11 - 20 uur
(keuken tot 19 uur)
maandag en dinsdag gesloten*

GESLOTEN

van 22 december 2018 tot en met 2 januari 2019

**VOLG ONS OP
FACEBOOK
EN BLIJF OP DE
HOOGTE VAN ONZE
SPECIALE ACTIES
EN AANBIEDINGEN!**

 BISTRO BOVY