

## Welkom bij ons aan tafel

Wij serveren je sinds 2022 smaakvolle gerechten en dranken in een warm en aangenaam kader. Lekker eten, drinken en ontspannen staat voor ons centraal en onze passie voor paarden mag zeker niet ontbreken. Heeft u een allergie of speciale wensen? Laat het ons weten.

*Relax... en laat het smaken!*  
*Eline & Michiel*

**Bistro  
& Marrehof**



Zandhovensteenweg 1  
2520 Oelegem (Ranst)



Tel 03/231 56 80  
info@bistromarrehof.be  
www.bistromarrehof.be  
www.facebook.com/bistromarrehof

# Bieren van 't Vat

**Excelsior** (5,2% alc.vol. 25cl.) \_\_\_\_\_ 3.00

Levendige pils met fijne schuimkraag, goudgeel van kleur. Zachte smaak met een uitgebalanceerde bitterheid en gehopte afdronk. Verkozen tot “beste Belgische pils”.

**Kriek Belgique** (3% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.00

Dit rood klaar bier met compacte romige schuim heeft een bouquet van gist en rood fruit. Een goed gebalanceerde zachte smaak met sterke accenten van rode vruchten. Laag alcoholgehalte en minder calorieën.

**Corsendonk Blond** (6,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.00

Een goudblond abdijbier met een zachte en ronde smaak en verfijnde afdronk.

**Corsendonk Bruin** (6,3% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.00

De geroosterde mout geeft aan Corsendonk bruin zijn volle smaak met een toets van chocolade en kruiden.

# Bieren op Fles

**Deugniet** (7,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.50

In België gebrouwen met enkel natuurlijke grondstoffen. De langzame rijping op de brouwerij en de hergisting met levende biergist in elke fles, geeft aan Deugniet zijn typische smaak en schitterende pareling.

**Corsendonk Agnus Tripel** (7,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.50

Een pittig blond bier van hoge gisting, hergist en gerijpt op fles tot een levendig parelend bier met rijkelijk schuim.

**Corsendonk Pater Dubbel** (6,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.50

Een zacht en donker roodbruin bier van hoge gisting, op fles hergist en gerijpt tot een fris en levendig bier met een fruitig boeket, een volle smaak van mout en zachte afdronk. Levendig parelend met rijkelijk schuim geschonken.

**Corsendonk Gold Tripel** (9,8% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.50

Een pittig blond bier van hoge gisting, eveneens op fles hergist tot een levendig parelend bier met een kruidig boeket en gehopte afdronk.

**FreeDamm** (0,0% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 3.50

Een heerlijk alcoholvrij zomers verfrissend, modern en buitengewoon lekkere pils.

**Duvel** (8,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.50

Een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid, een verfijnd aroma en een uitgesproken hopkarakter. De hergisting op fles en een lange rijping, garandeert een pure stijl, een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak.

**Westmalle Tripel** (9,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.50

Een authentiek goudgeel trappistenbier. Kenmerkend zijn het fruitige banaanaroma, de gebalanceerde volmondigheid en de heerlijk droge afdronk.

**De Koninck** (5,2% alc.vol. 25cl.) \_\_\_\_\_ 3.50

Licht moutig, licht hoppig bier met een toets van karamel. Het typisch Antwerpse “bolleke” is amberkleurig en helder met een mooie crèmekleurige schuimkraag.

# Bubbels

**I Colle (Prosecco)** \_\_\_\_\_ 6.50 (per glas) 32.50 (per fles)  
Mooie DOC uit Treviso, heldere licht strogele kleur met zeer fijne bubbel. Droog met boeket van witte steenvruchtjes, appel en fijne citrus. Ideale apéro.

**Charles Mignon 1e Cru (Champagne)** \_\_\_\_\_ 55.00 (per fles)  
Dit rood klaar bier met compacte romige schuim heeft een bouquet van gist en rood fruit. Een goed gebalanceerde zachte smaak met sterke accenten van rode vruchten. Laag alcoholgehalte en minder calorieën.

# Huiswijnen

**Wit Venti di San Donaci (Zuid Italië)** \_\_\_\_\_ 5.00 (per glas) 24.00 (per fles)  
Mooie goudgele kleur in het glas, licht exotisch fruit met rijpe zuren vullen neus en mond. Sappige en rijke smaak. Super blend van chardonnay en Malvasia bianca!

**Rood Masseria Borgo dei Trulli Primitivo** \_ 5.00 (per glas) 24.00 (per fles)  
Mooie goudgele kleur in het glas, licht exotisch fruit met rijpe zuren vullen neus en mond. Sappige en rijke smaak. Super blend van chardonnay en Malvasia bianca!

**Rosé Venti di San Donaci (Zuid Italië)** \_\_\_\_\_ 5.00 (per glas) 24.00 (per fles)  
De Pinky kleur zet de toon. Fris jong rood fruit in de neus, krokant en delicaat in de mond, heerlijke afdronk met accenten van rode besjes.

# Wijnen

## Wit

**Ram (White blend - Stellenbosh, Zuid-Afrika)** \_\_\_\_\_ 26.00 (per fles)

Mooie soepele Chenin blend, witte steenvruchtjes en fijne citrus in de neus. Rijke smaak met lange finale, mooie, lekkere, heerlijke drinkwijn!

**Pinot Grigio (Castello della Rosa - Dolomiti, Italië)** \_\_\_\_ 26.00 (per fles)

Levendige witte wijn. Fris en fruitig in de neus. Complex in de mond met limoentjes, hints van witte meloen en witte perzik. Super apero en perfect bij alle vis en schaaldieren.

**Carasviñas Verdejo (Rueda - Spanje)** \_\_\_\_\_ 29.00 (per fles)

Een topper onder de Spaanse zon, mooi bloemig en fijn gefruit. Vol en elegant van smaak. Een prima allrounder waarbij de smaakaccenten perfect in balans zijn.

**Mission Royale (Chardonnay - Viognier - Pays D'Oc)** \_\_\_\_ 31.00 (per fles)

Lichtjes houtgelagerd. Bloemig boeket met exotisch fruit.

Volle rijke smaak met veel expressie. Fijne citrus accenten in de afdronk.

# Wijnen

## Rood

**Ram (Syrah blend - Stellenbosh, Zuid-Afrika) \_\_\_\_\_ 26.00 (per fles)**

Deze Shiraz blend is een genereuse volle drinkwijn, evenwichtig en rijk van smaak met veel materie en goede structuur. Hints van chocolade en specerijen in de afdronk.

**Cabaletta (Rosso delle Trevenezie, Noord-Italië) \_\_\_\_\_ 26.00 (per fles)**

Hier zorgt Alessandro uit Veneto voor een baby Amarone, een verborgen parel uit noord Italië! Zachte complexe wijn met aroma's van zwart fruit en donkere pruim. Zalvend in de fluwelige finale.

**Prima Toro (Castilla Y Leon - Mariano Garcia - Spanje) \_\_ 35.00 (per fles)**

Diep donker rode kleur, boeket van zoethout en zwarte kers.

Krachtig vol en rijk van smaak. Mooie finale met subtiel hout en kruidig accenten.

Super match bij stevige vleesgerechten.

**Chateau Mirambeau Papin (Bordeaux Supérieur) \_\_\_\_\_ 36.00 (per fles)**

Complexe neus van donkere fruitaroma's en zuiderse kruiden.

Mooi vlezig in de mond met veel structuur. In de afdronk mooi geknoopte tannins.

De Petit Verdot zorgt hier voor de ceder toets.

## Apéro

<b>Porto</b> (wit of rood) _____	7.00
<b>Pinot de Charentes</b> _____	7.00
<b>Martini</b> (wit of rood) _____	7.00
<b>Sherry</b> _____	7.00
<b>Ricard</b> _____	7.00
<b>Bombay Sapphire</b> _____	8.00
<b>Kirr</b> _____	7.00
<b>Kirr Royale</b> _____	9.00

## Alcohol

<b>Rum</b> (wit of bruin) _____	7.50
<b>Wodka</b> _____	7.50
<b>Whiskey</b> (Famous Grouse) _____	7.50
<b>Sambucco</b> _____	7.00
<b>Cognac</b> (Hennessy Fine) _____	9.00
<b>Cognac</b> (Remy Martin VSOP) _	10.00
<b>Calvados</b> _____	9.00
<b>Amaretto</b> _____	8.50
<b>Baileys</b> _____	8.50

## Cocktails

<b>Apérol Spritz</b> _____	9.00
<b>Mojito</b> (witte rum, munt, limoen, suiker) _____	12.00
<b>Moscow Mule</b> (vodka, gember bier, limoen) _____	11.00
<b>Paloma</b> (Mexican Tequila, Grapefruit soda, limoensap, citra, Hop) _____	11.00
<b>Pornstar Martini</b> (Vodka, Vanille Bourbon, passievruchtensap, limoensap) _____	14.00
<b>Lazy Red Cheecks</b> (Vodka, frambozensap, limoensap, violet, Hibiscus infusie) _____	12.00
<b>Pina Colada</b> (witte rum, ananassap, geroosterde kokosnoot, Huacatay) _____	13.00
<b>Cocktail van de maand</b> _____	vraag ernaar

## Virgin

<b>Virgin Gin</b> _____	7.00
<b>Virgin Mojito</b> _____	10.00
<b>Pornstar Martini 0,0%</b> (0,0% vodka, Vanille Bourbon, passievruchtensap, limoensap) _____	10.50
<b>Lazy Red Cheecks 0,0%</b> (0,0% vodka, frambozensap, limoensap, violet, Hibiscus infusie) _____	10.00
<b>Spiced Mule 0,0%</b> (0,0% spiced rum, gember bier, limoensap, cacao Bitters) _____	9.50

## Koffie

<b>Koffie</b> _____	3.00
<b>Espresso</b> _____	3.00
<b>Cappuchino</b> _____	3.20
<b>Latte Macchiato</b> _____	3.50
<b>Iced Latte Macchiato</b> _____	3.50
<b>Baileys coffee</b> _____	10.50
<b>Irish coffee</b> _____	10.50
<b>French coffee</b> _____	10.50
<b>Italian coffee</b> _____	10.50

## Frisdranken

<b>Water</b> (Bad Camberger Taunus bron) Plat of bruis _ 3.00 (per glas) 7.00 (per fles)	
<b>Cola</b> (Royal Crown Classic) _____	3.00
<b>Cola Zero</b> (Royal Crown “No Sugar”) _____	3.00
<b>Fanta</b> _____	3.00
<b>Sprite</b> _____	3.00
<b>Looza</b> (vruchtensap van sinaasappel, appel of tomaat) _____	3.00
<b>Tonic</b> _____	3.00
<b>Tonic Hibiscus</b> _____	3.00
<b>Iced Tea</b> (Home made) _____	3.50

## Thee

<b>Verse munt thee</b> _____	3.50
<b>Verse gember thee</b> _____	3.50
<b>Kamille thee</b> _____	3.00
<b>Linde thee</b> _____	3.00
<b>Rozebottel thee</b> _____	3.00
<b>Green thee</b> _____	3.00



# Voorgerechten

<b>Noordzeebisque - seizoensvangst - armagnac</b> _____	23.00
<b>Koud soepje van gele paprika, komkommer en gerookte forel</b> _____	12.00
<b>Garnaalkroketten met gefruite peterselie</b> _____	18.00
<b>Kaaskroketten</b> (4 verschillende kazen) _____	14.00
<b>Duo van kaas- en garnaalkroket</b> _____	16.00
<b>Gemarmerde rundscarpaccio</b> _____	19.00
<b>Burata met carpaccio van coeur de boeuf</b> _____	18.00

# Salades

<b>Salade niçoise, gegrilde tonijn, flagolets en ansjovis</b> _____	21.00
<b>Caesar Salade</b> _____	18.00
<b>Salade Geitenkaas</b> _____	18.00
<b>Salade Geitenkaas met spekjes</b> _____	18.00

# Pasta

<b>Pasta Bolognese</b> _____	14.00
<b>Pasta à la Siciliano (vegetarisch)</b> _____	15.00

# Hoofdgerechten

<b>Vol-au-vent met Hollandaise saus en frietjes _____</b>	<b>23.00</b>
<b>Vol-au-vent met kalfszwezeriken, Hollandaise saus en frietjes _____</b>	<b>35.00</b>
<b>Vlaamse stoverij met witloof- &amp; appelsalade en frietjes ____</b>	<b>21.00</b>
<b>Filet Mignon van Schotse Aberdeen Angus met saus naar keuze en frietjes _____</b>	<b>30.00</b>
<b>Zesrib Spaans gerijpt, pomme pont neuf slaatje en Bearnaise saus _____</b>	<b>35.00</b>
<b>Krokante zalm, soja, slahart, puree van graanmosterd ____</b>	<b>25.00</b>
<b>Lamsfilet, flagolets, fondant aardappel _____</b>	<b>32.00</b>
<b>Eendeborst met grondwitloof, honing- &amp; tymsausje en fondant aardappel _____</b>	<b>28.00</b>
<b>Sliptongetjes meunière met slaatje en château aardappel ____</b>	<b>27.00</b>
<b>Tarbot met verse Béarnaise, slaatje en frietjes _____</b>	<b>28.00</b>
<b>Steak tartaar ‘t Marrehof met slaatje en frietjes _____</b>	<b>25.00</b>

# Kindergerechten

<b>Pasta Bolognese</b> _____	8.00
<b>Kipnuggets met frietjes</b> _____	8.00
<b>Vol-au-vent met frietjes</b> _____	12.00
<b>Vlaamse stoverij met frietjes</b> _____	12.00



# Desserten

<b>Dame blanche</b> _____	12.00
<b>Crème brûlée</b> _____	12.00
<b>Mouilleux met ijs</b> _____	13.00
<b>Mille-feuille met mascarponé, vanille ijs en frambozen</b> _____	16.00
<b>Dessert van de chef</b> _____	vraag ernaar

