

# Bistro 't Marrehof



## 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*

**Zandhovensteenweg 1  
2520 Oelegem (Ranst)**

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

*Dranken >*

# Suggestiemenu

Vraag naar ons huidige 3 of 5 gangen suggestiemenu, beschikbaar bij keuze voor een volledige tafel

*3 Gangen*

Menu \_\_\_\_\_ 48.00

Menu incl. wijnen \_\_\_\_\_ 60.00

*5 Gangen*

Menu \_\_\_\_\_ 68.00

Menu incl. wijnen \_\_\_\_\_ 80.00

## Voorgerechten



**Dagsoep** (volgens marktaanbod) \_\_\_\_\_ 7.00

**Wildconsommé met zoute blinis en brunoise** \_\_\_\_\_ 13.00

**Garnaalkroketten met gefruite peterselie** \_\_\_\_\_ 17.00

**Ravioli van kreeft met bisque** \_\_\_\_\_ 17.00

**Wildkroketjes** \_\_\_\_\_ 15.00

**Coquilles met wildbeuling en garnituren van appel variëteiten** \_\_\_\_\_ 18.00

## Salades



**Salade met buikspek van everzwijn, wilde champignons en honing-tijmdressing** \_\_\_\_\_ 18.00

**Salade van gerookte eendeborst met framboos** \_\_\_\_\_ 18.00

## Pasta



**Pasta Bolognese** \_\_\_\_\_ 14.00

**Pasta met wilde champignons en truffel**  
(vegetarisch) \_\_\_\_\_ 18.00

**Pasta met kwartel, wilde champignons en truffel** \_\_\_\_\_ 24.00

# Hoofdgerechten



<b>Vol-au-vent met wilde champignons, Hollandaise en frietjes</b> _____	23.00
<b>Onglet rundsstuk met rode wijnsaus en frietjes</b> _____	25.00
<b>Vlaamse stoverij met witloof, appelsalade en frietjes</b> _____	21.00
<b>Stoverij van wild met gevulde appel en amandelkroketjes</b> _____	26.00
<b>Filet mignon van Schotse Aberdeen angus met saus naar keuze en frietjes</b> _____	30.00
<b>Hertenkalf met rode wijnsaus en herfstgarnituren</b> _____	35.00
<b>Kabeljauw met winterpeentjes en Hollandaise saus</b> _____	30.00
<b>Roodbaars op vel met gegrilde wintergroentjes</b> _____	24.00
<b>Wildburger - bun van brioche met pepermayonaise en boszwammen</b> _____	26.00
<b>Fazant met boszwammen, gekarameliseerd witloof en aardappelgratin</b> _____	28.00

# 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>Sabayon met ijs en rood fruit, voor 2 personen</b> _____	18.00
<b>Tarte tatin</b> _____	14.00
<b>Dessert van de chef</b> _____	(vraag ernaar)

# Bieren

- Deugniet** (7,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.50  
In België gebrouwen met enkel natuurlijke gronstoffen.  
De langzame rijping op de brouwerij en de hergisting met levende biergist in elke fles, geeft aan Deugniet zijn typische smaak en schitterende pareling.
- 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 calorïën.
- Corsendonk Blond** (6,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.00  
Een goudblond abdijbier met een zachte en ronde smaak en verf ijnde 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.
- Corsendonk Agnus Tripel** (7,5% alc.vol. 33cl.) \_\_\_\_\_ 4.50  
Een pittig blond bier van hoge gisting, hergist en rijpt 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 rijpt 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.
- 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.
- 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.

# Bubbels

- Il Colle** (Prosecco) \_\_\_\_\_ 6.50 32.50  
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 1<sup>e</sup> Cru** (Champagne) \_\_\_\_\_ 55.00

# Bistro Marrehof

## Huiswijnen

### Wit

**Venti di San Donaci** (Zuid Italië) \_\_\_\_\_ GLAS FLES  
5.00 24.00

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** (Zuid Italië) \_\_\_\_\_ GLAS FLES  
5.00 24.00

Een echte ras primitivo, gul en breed boeket van rode pruim en rijpe bramen. Sappig en vol met fijne kruidige afdronk!

### Rosé

**Venti di San Donaci** (Zuid Italië) \_\_\_\_\_ GLAS FLES  
5.00 24.00

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) \_\_\_\_\_ GLAS FLES  
5.50 26.00

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) \_\_\_\_\_ 5.50 26.00

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) \_\_\_\_\_ 6.00 29.00

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

**Mission Royale** (Chardonnay - Viognier - Pays D' Oc) \_\_\_\_\_ 6.50 31.00

Lichtjes houtgelagerd. Bloemig boeket met exotisch fruit. Volle rijke smaak met veel expressie. Fijne citrus accenten in de afdronk.

### Rood

**RAM** (Syrah blend - Stellenbosh, Zuid-Afrika) \_\_\_\_\_ GLAS FLES  
5.50 26.00

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) \_\_\_\_\_ 5.50 26.00

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** (Castillia Y Leon - Mariano Garcia - Spanje) \_\_\_\_\_ 7.00 35.00

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 \_\_\_\_\_ 7.00 36.00

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.

# Fris- & warme dranken

	GLAS	FLES
<b>Water Bad Camberger Taunus bron</b> (Plat of Bruisend) _____	3.00	7.00
<b>Cola Royal Crown Classic</b> (Normaal) _____	3.00	
<b>Cola Royal Crown "No Sugar"</b> (Zero) _____	3.00	
De echte originele "Cola" uit de USA (recept van 1905, op basis van rietsuiker)		
<b>Fanta</b> _____	3.00	
<b>Sprite</b> _____	3.00	
<b>Looza</b> (Vruchtensap van sinaasappel, appel of tomaat) _____	3.00	
<b>Tonic</b> (Normaal of met hibiscus) _____	3.00	
<b>Iced Tea</b> (Home made) _____	3.50	
<b>Thee</b> (Kamille, Linde, Rozebottel, Green) _____	3.00	
<b>Thee</b> (Verse Munt of Gember) _____	3.50	
<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 koffie</b> _____	10.50	
<b>Irish coffee</b> _____	10.50	
<b>French coffee</b> _____	10.50	
<b>Italian coffee</b> _____	10.50	
<b>Verwenkoffie</b> _____	10.50	

# Apéro-Spirits-Cocktails

<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>Apérol</b> _____	9.00
<b>Rum</b> (Wit of Bruin) _____	7.50
<b>Cognac Hennessy fine</b> _____	9.00
<b>Cognac Remy Martin VSOP</b> _____	10.00
<b>Calvados</b> _____	9.00
<b>Amaretto</b> _____	8.50
<b>Bombay Sapphire</b> _____	8.00
<b>Copperhead</b> _____	9.00
<b>Wodka</b> _____	7.50
<b>Whisky Famous Grouse</b> _____	7.50
<b>Sambucco</b> _____	7.00
<b>Gin</b> (Alcoholvrij) _____	7.00
<b>Mojito</b> (Witte rum, munt, limoen, suiker) _____	10.00
<b>Moscow mule</b> (Vodka, gember bier, limoen) _____	11.00
<b>Negroni</b> (Bombai, Martini rosso, Campari) _____	10.00
<b>Cocktail van de maand</b> _____	vraag ernaar



## Gerechten >