



Wendelenhof

GASTROBAR

We willen allemaal samenkomen aan
randvoorwaarden. Waar land water ontmoet.
Waar aarde lucht ontmoet. Waar lichamen elkaar
ontmoeten. Waar ruimte de tijd ontmoet. We staan
graag aan de ene kant en kijken naar de andere.

'Douglas Adams'

WELKOM

#Ontspanning #Wijn #Genieten #Eten #Ontmoeting
#Beleving #Vernieuwing #Verrassing #Seizoensgebonden
#Quicklunch #Passie #Kwaliteit #Wendelenhof.

Genieten van een goed glas wijn aan onze
wijncorner - een Vlaams klassieker, zoals paling
in't groen of liever een gegrilde entrecote van onze
Spaanse houtskooloven - een snelle hap of quick
lunch - Businessmeeting - Familiediner -
een verfijnde gangenmenu - Wendelenhof.

Hier in onze "gastrobar" willen we iedereen
doen welkom voelen. Hier kiest U.

Joachim, Rani
& Team



Wendelenhof
GASTROBAR

1 rekening per tafel

*Verwittig ons bij allergie of intolerantie voor bepaalde ingrediënten,
de samenstelling van de gerechten kunnen wijzigen!*

*Vanaf vijf personen, graag de gezamenlijke keuze beperken tot vier
verschillende gerechten.*

'Vriendschap vergroot het geluk en vermindert
ellende, door onze vreugden te verdubbelen, en ons
verdriet te delen'.

'Marcus Tullius Cicero'



#Feestzaal #Bijeenkomst #Seminarie #Trouw
#Verjaardag #Communie #Lentefeest #Familie
#Reunië #Koffietafel
Vendelino.

HUISAPERITIEVEN

The original Peachtree – 8,50

Cava – munt – perzik

Chant d'Eole blanc des blancs – 13,80

Uitgeroepen op de Concours Mondial 2019 tot beste schuimwijn ter wereld.

uit eigen land - Chardonnay – Pinot noir

Eole Belgian Spritz – 15,80

Eole spritz – Chant D'eole – spuitwater

GIN&TONIC

Met aangepaste garnituren

#Spice

Maré – 15,00

Hendricks – 15,00

Monkey 47 – 15,00

Copperhead – 15,00

#Citrus

Bulldog – 15,00

HAVN Gin Bangkok 40% 70cl – 15,00

Gin mare capri – 15,00

#Floraal

Wilderer double you – 15,00

Six moments – 15,00

Buss °509 raspberry – 15,00

APERITIEVEN

Campari – 6,80

Aperol Spritz – 8,90

Vermouth negroni – 12,50

Campari - rode vermouth - gin

Vermouth Levi Serafino Superiore – 13,50

Martini – 6,80

Bianco – rosso

Ricard – 7,50

Porto Van Zellers – 6,80

White – tawny

Sherry Gabriela – 6,80

Manzanilla 'Oro' Jerez de la frontera

Kirr Royal – 9,00

Pineau de Charentes – 7,00

MOCKTAILS

Mocktail van het moment – 12,50

Crodino orange NA – 5,50

Crodino Red NA – 5,50

Appletiser – 4,50

Vers geperst sinaasappelsap – 5,20

BUBBELS

	Glas	Fles
Cava l'arboc 1919 brut Spanje	6,80	34,00
Chant D'Eole België	13,80	69,00
<i>Uitgeroepen op de Concours Mondial 2019 tot beste schuimwijn ter wereld. – uit eigen land Chardonnay – Pinot noir</i>		
Ca 'Del Bosco "Brut" Franciacorta Italië		69,00

CHAMPAGNE

Hure Frère Reims - Frankrijk	– 74,80
Ruinart Blanc de blanc Reims - Frankrijk	– 115,00

HUISWIJN

Wit – rood

Glas – 5,50
Karaf ½l – 21,50
Fles – 27,50

Rose

Glas – 5,80
Karaf – 23,00
Fles – 29,00

Vraag ook achter onze
wijnsuggesties per glas of fles.

BIEREN

Wilderen kannunik streek 33,00cl	– 4,90
Wilderen Cuvée Clarisse streek 33,00cl	– 4,90
Kriek Boon 37,50cl	– 7,90
Geuze Mariage Parfait 37,50cl	– 7,90
Stella Artois Vat	25cl – 2,90
	33cl – 3,90
Leffe Blond 33,00cl	– 4,90
Leffe Donker 33,00cl	– 4,90
Duvel 33,00cl	– 4,90
Orval 33,00cl	– 4,90
Karmeliet Triple 33,00cl	– 4,90
Westmalle Triple 33,00cl	– 4,90
Westmalle Dubbel 33,00cl	– 4,90
Sint bernardus abt 12 33,00cl	– 4,90
Kasteelbier Rouge 33,00cl	– 4,90

BIER

alcoholvrij

Jupiler 0.0 – 3,20
Carlsberg NA – 3,90
Leffe blond NA – 5,20



SHARING / STARTERS

Bruschetta uit de Josper – 21,90

6 stuks (2 bereidingen)

Uitgebreide degustatie plank – 36,90

Selectie charcuterie – kazen – bruschetta – kipmanchet

Oesters natuur

3 stuks – 11,80

6 stuks – 23,60

Oesters oosterse wijze

3 stuks – 14,80

6 stuks – 29,60

VOORGERECHTEN

Garnaalkroket huisbereid – 15,90

Verse garnalen – tartaarsausje – gefrituurde peterselie

Tartaar van zalm – 19,90

Opgelegde biet – fijne tuinkruiden – zure room

Rundscarpaccio uit de Josper – 18,90

Truffelmayonaise – kaviaartomaat – parmezaan

Steak tartaar de klassieker – 18,00

-Supplement 10g Belgische kaviaar..+18,00-

Krokante Kalfszwezerik – 26,00

Gekarameliseerde witloof – crème van aardappel – jus natuur

Ravioli aubergine met ricotta en tomatensaus – 20,00

Gekonfijte tomaat - rucola – parmezaan

Paling in't groen – 22,00

Groene kruiden – vermouth – witte wijn



KINDERGERECHTEN

Lange hamburger – 9,00

Balletjes in tomatensaus – 15,00

Home made fish fingers met tartaarsaus – 15,00

Ribbetjes met frietjes – 15,00

Kipfilet belle flamande met vanille-appelmoes – 15,00

**Al onze kindergerechten worden geserveerd met frietjes,
kroketten of puree**

HOOFDGERECHTEN

ONZE VLAAMSE KLASSIEKERS

Zalmfilet gebakken op de teppanyaki – 26,80

Beurre blanc – bieslook – seizoensgroenten

Paling in't groen – 28,50

Groene kruiden – vermouth – witte wijn

Zeetong Meunière – dagprijs

Beschikbaarheid volgens seizoen

Vis volgens marktaanbod – dagprijs

Vol-au-vent van Mechelse koekoek – 22,00

Krokant gebakken bladerdeeg – frisse salade

Vol-au-vent van Mechelse koekoek 'deluxe' – 32,00

Kalfszwezeriken krokant gebakken – frisse salade

Ossetong in Madeira – 27,00

Parijse champignons – Madeirawijn

Vlaamse stoverij met sint bernardus abt – 22,00

Zacht gestoofd rundsvlees – champignons – zilverui

Rundscarpaccio uit de Josper – 24,80

Mascarpone – truffelpasta – kaviaartomaat

Steak tartaar de klassieker – 24,80

Supplement 10 Belgische kaviaar +18,00

Vegan gerecht van het moment – 24,80

Cesar's salade – 22,00

Kip Belle Flamande - crème van tonijn - parmegiano - croutons

GRILGERECHTEN

GEGRILD IN ONZE SPAANSE HOUTSKOOLOVEN "JOSPER"

*Om de kwaliteit van ons vlees te blijven garanderen,
raden wij de bakwijze 'Bien Cuit' ten zeerste af.*

Filet pur Haspengouw – 34,80

Botermals – 250 gram – frisse salade

Entrecote geselecteerd door Chef Joachim – 35,00

Regelmatig wisselend ras - vetgelagerd – 350 gram – frisse salade

La belle flamande kip supreme – 25,80

Chili tapenade – gekonfijte paprika – crumble ui

Varkenskroon Duroc De Batallé – 28,80

Mediterraanse groenten – pommes pont neuf

Spaanse Spare-ribs – 27,80

Traagegaard – dik gevleesd – licht pikant, zoet gelakt

Wilde Black Tiger gamba's – 38,00

Geroosterd – gemarineerd – gekonfijte tomaat

Côte à l'os Charolais – 39,00pp

Met been - 2-3 weken gerijpt - per twee personen – vol van smaak

Côte à l'os Rubia Gallega – 49,00pp

Met been 5-6 weken gerijpt – per twee personen - intens van smaak

Canadese kreeft 600+ – Dagprijs

Op bestelling, 1 dag op voorhand

Sauzen

Peperroomsaus – 4,00

Champignonroomsaus
– 4,00

Natuursaus van eigen bruine
fonds – 4,00

Bearnaise vers geklopt met
dragon uit eigen tuin – 4,50

Bijgerechten

Verse frieten met huisgemaakt mayonaise – 2,50

Kroketten met huisgemaakte mayonaise – 2,50

Purée de pommes – 4,50

Pasta aglio e olio – 5,00

Kortgebakken Champignons de paris – 4,50

Seizoensgebonden warme Josper groenten – 4,50



DESSERTEN

Dame blanche huisgedraaid – 11,80

Room en chocoladesaus

Tarte tatin met vers vanilleroomijs – 12,80

Moelleux van chocolade – 10,50

Met rode vruchten en vanilleijs

Citroentaartje met italiaanse meringue en sorbet – 11,50

Sabayon klassiek – 10,80

Met een bolletje vanilleijs – per 2 personen

Kaasplankje – 12,90

Selectie kazen – noten – balsamico – briochebroodje

DIGESTIEVEN

Limoncello – 6,00
Amaretto Disaronno – 6,50
Amaretto Berta DiMammaruzzo 28° – 8,50
Amaro Berta – 8,50
Cointreau – 6,90
Baileys – 6,90
Averna – 6,90
Sambuca Molinare – 7,00
Licor 43 – 6,50
Bacardi rum – 6,50
Extra Smeets – 5,00
Calvados – 7,50
Calvados Chateau du breuil 12y 41% – 13,00
Porto Van Zellers
Wit – Rood – 6,80
'Colheita' 20 Year old – 16,00

Grappa Levi Serafino 'since 1943'

Bianca – 13,00
Barbaresco – 14,00
Ambrata – 19,00

Whiskey

Glenfiddich ~ 12 Years – 10,50
Lagavulin 16 years – 16,50
Oban 14 years – 12,50
Highlands park 12 years – 11,80
Highlands park 128 years – 24,80
William Lawson's – 6,00
Jack Daniels – 7,00

Cognac

Cognac Bertrand 'V.S.' 5 years – 8,50
Cognac Bertrand 'Napoléon' 20 years – 17,80

Bas Armagnac 'Hors d'Age' 12 ans – 12,50
Eau de Vie Prunes d'Agen – 7



WATERS & FRISDRANKEN

0,20l 0,5l 1l

Chaudefontaine plat	2,70	5,80	9,80
Chaudefontaine licht bruisend		5,80	
Chaudefontaine bruisend	2,70	5,80	9,80

Tonisteiner Orange – 3,20

Tonisteiner Citroen – 3,20

Tomarchio BIO Bloedsinaasappel – 4,20

Tomarchio BIO Citroen – 4,20

Schweppes Tonic – 3,20

Schweppes Agrum – 3,20

Coca Cola Regular – 2,90

Coca Cola Zero – 2,90

Fuze tea sparkling – 2,90

Fuze tea peach hibiscus – 2,90

Fanta – 2,90

Canada dry – 2,90

Minute made orange – 3,20

Minute made appel-kers – 3,20



WARME DRANKEN

Koffie

Koffie Espresso – 3,20

Decafeïné – 3,20

Mokka – 3,20

Dubbele mokka – 4,60

Cappuccino met gestoomde melk – 3,50

Laté machiatto – 3,80

Thee

Verse muntthee – 4,90

Oma's fruittuin – 3,90

Rode vrucht – appel – wilde aarbeibladeren

Ibiza Sunrise BIO – 3,90

Appelsien – citroengras – pompelmoes – pai mu tan witte thee(2-3min)

I Feel Refreshed – 3,90

Limoengras – eucalyptus – pepermint – zoethout (8-10min)

Passionfruit mango – 3,90

Ananas – passievrucht – groene thee – oranjebloesem (2-3 min)

Dream Dancer – 3,90

Witte thee- perzik – koningskaarsbloemen (2-3min)

Lady Earl Grey – 3,90

Zwarte thee - citrus – sinaas – korenbloemen (2-3min)

Koffie met een accent

Hasseltse koffie – 9,80

Met Hasseltse jenever

Irish koffie – 9,80

Met wiskey

Italiaanse koffie – 9,80

Met amaretto

French koffie – 9,80

Met cognac