



Restaurant B'thoven

Onze Lieve Vrouwestraat 8

8500 Kortrijk - 056 22 55 42

www.fonduehuisbeethoven.be



APERITIEVEN

<i>Coupe Cava</i>	€ 7,00
<i>Coupe Champagne</i>	€ 10,0
<i>Dry Sherry</i>	€ 6,00
<i>Kirr</i>	€ 6,00
<i>Gancia</i>	€ 6,00
<i>Kirr Royale</i>	€ 10,0
<i>Martini bianco/rosso</i>	€ 6,00
<i>Porto wit/rood</i>	€ 6,00
<i>Pineau des Charentes</i>	€ 6,00
<i>Picon witte wijn</i>	€ 8,00
<i>Campari</i>	€ 8,00
<i>Pisang Ambon</i>	€ 8,00
<i>Safari</i>	€ 8,00
<i>Passoa</i>	€ 8,00
<i>Ricard</i>	€ 8,00
<i>Maison</i>	€ 9,00
<i>Pacific alcoholvrij</i>	€ 6,00
<i>Gordon's gin</i>	€ 8,00
<i>Smirnoff Red</i>	€ 9,00
<i>Havana Rhum 3 years</i>	€ 8,00
<i>Havana Rhum 7 years</i>	€ 9,00
<i>J&B</i>	€ 8,00
<i>Johnnie Walker red label</i>	€ 8,00
<i>Chivas</i>	€ 9,00
<i>Jack Daniels</i>	€ 9,00

+ frisdrank €1

+ vers fruitsap €2

BIEREN

<i>Pils van 't vat (Stella)</i>	€ 2,50
<i>Carlsberg</i>	€ 3,00
<i>Duvel</i>	€ 4,00
<i>Omer</i>	€ 4,00
<i>Kriek</i>	€ 3,50
<i>Hoegaarden</i>	€ 3,50
<i>Leffe (blond en bruin)</i>	€ 4,00

FRISDRANKEN

<i>Vittel</i>	0,25/€ 2,50	0,50/€ 4,00	1l/€ 7,50
<i>San Pellegrino</i>	0,25/€ 2,50	0,50/€ 4,00	1l/€ 7,50
<i>Cola, Cola zero</i>			€ 2,50
<i>Fanta</i>			€ 2,50
<i>Ice tea</i>			€ 2,50
<i>Gini</i>			€ 2,50
<i>Schweppes tonic</i>			€ 2,50
<i>Fever Tree Tonic</i>			€ 2,50
<i>Looza sinaas</i>			€ 2,50
<i>Looza appel</i>			€ 2,50
<i>Vers fruitsap</i>			€ 5,00

Gin, de perfecte aperitief

Fate by Bulldog

*Kruidige gin, vrij droog en zacht,
een gin met karakter en structuur.*

€ 13

Fur Elise by Hendrick's Gin

*Citrus gin, prachtige smaak van jeneverbes met toetsen van citrus en
komkommer.*

€ 13

Moonlight by Mombasa Club Gin

Zoete gin, exotisch en harmonieus.

€ 13

Romance by Panarea Island

Mediterraanse citrusinfusie en mirte-bessen die bijdragen aan de aparte zachtheid.

Roots in Sicilië.

€ 14

Allegretto by Gin Mare

*Florale gin, smaakt heel vol en kruidig,
we proeven verse basilicum en rozemarijn.*

€ 14

The testament by Copperhead

*Alchemistische gin, Bijzonder zacht
een gin met een frisse neus van citrus.*

€ 14

Tapas om te starten

Portie Spaanse olifjes

Alg.: 10

€5

Salamini Cacciatore

Italiaanse salamini, Cacciatore

Op traditionele manier gedroogd met grove peper.

Ideaal bij een glas rode wijn.

€11

Artisanale kroketjes

(10 stuks)

Met kaas en zongedroogde tomaatjes

Alg.: 1,3,6,7,9

€9

Garnaaltjes

Alg.: 1,2,3,6,7,9

€10

Kaas

Alg.: 1,3,6,7,9

€8

Gandaham

Alg.: 1,3,6,7,9

€9

Een beetje van elk (20 stuks kroketjes)

Alg.: 1,2,3,6,7,9

€15

Kalfszwezerikkroketjes 3 stuks (25 gr per stuk)

Alg.: 1,3

€15

Suggesties

*Heerlijke artisanaal bereide kalfszwezerikkroketjes met
huusbereide tartaar en gefrituurde peterselie € 19,50*

Een aanrader !!

Alg. : 1,3

Alg. tartaar: 1,2,3,6,10

~

*Heerlijk gegrilde côte à l'os "Blanc Bleu" opgediend met verse béarnaisesaus,
een fris slaatje en onze gekende, verse frietjes.*

Minimum 2 personen aan € 59,00/2 pers.

Alg.: 3,7,10

Eén tafel - één rekening

VOORGERECHTEN

<i>Wijngaardslakken in lookboter Alg.7</i>	€ 13,00
<i>Kikkerbillen maison Alg. 2,7 of look Alg.7</i>	€ 15,00
<i>Scampi's maison Alg.2,7 of look Alg.2,7</i>	€ 16,50
<i>Garnaalkroketten Alg. 1,2,3,6,7,9</i>	€ 15,50
<i>Kaaskroketten Alg.1,3,6,7,9</i>	€ 13,00
<i>Toast champignon Alg.1,6,7,8,11</i>	€ 13,00
<i>Rundcarpaccio Alg.7,8</i>	€ 15,00

Geserveerd met brood Alg 1,6,8,11 Supplement frietjes bij voorgerecht.: € 2/pp

FONDUES

<i>Fondue spécial (filet pur, gerookt varken, kip)</i>	€ 26,50	<i>Fondue spécial (filet pur, porc fumé, poulet)</i>
<i>Fondue bourguignon (filet pur)</i>	€ 25,50	<i>Fondue bourguignon (filet pur)</i>
<i>Fondue maison (filet pur, spek, ui)</i>	€ 27,00	<i>Fondue maison (filet pur, lardon, oignon)</i>

Geserveerd met 12 huisbereide sausjes en handgesneden frietjes.

Uitgebreide keuze warme en koude groentjes. Maak uw keuze in bijgerechten...

Fondue min. 2 pers

GRILLADES

<i>Spies rundsvlees Alg.3,10</i>	€ 24,00	<i>Brochette de boeuf</i>
<i>Spies op mexicaanse wijze Alg.3,7,9,10</i>	€ 24,50	<i>Brochette mexicaine</i>
<i>Ardeense spies Alg.3,10</i>	€ 20,50	<i>Brochette ardennaise</i>
<i>Varkenshaasje met mosterdsaus Alg.3,7,10</i>	€ 21,00	<i>Filet de porc, sauce moutarde</i>
<i>Tussenribstuk (300 gr) Alg.3,10</i>	€ 23,00	<i>Entrecôte (300 gr)</i>
<i>Tussenribstuk met jagersaus Alg.3,7,10.</i>	€ 24,50	<i>Entrecôte chasseur</i>
<i>Chateaubriand Alg.3,10</i>	€ 26,50	<i>Chateaubriand</i>
<i>Spies van scampi Alg.2,3,10</i>	€ 22,00	<i>Brochette de scampi</i>
<i>Lamskroontje Alg.3,7,10</i>	€ 25,00	<i>Côte d'agneau</i>

Bij de grillades zijn frietjes en koude sausen (béarnaise en tartaar) inbegrepen.

Alg. béarnaise: 3,7,9,10

Alg. tartaar: 1,2,3,6,10

DIVERSE

<i>Scampí en kip in saffraanroomsaus Alg.2,7</i>	€ 21,00
<i>Verse zalm met prei en saffraansaus Alg.7</i>	€ 22,00
<i>Americaïn met frietjes Alg.3,9,10</i>	€ 20,00
<i>Kikkerbillen maison Alg.2,7 of look Alg.7</i>	€ 22,00
<i>Scampí's maison Alg.2,7 of look Alg.2,7</i>	€ 22,00

Bij deze gerechten zijn de frietjes inbegrepen

BIJGERECHTEN

<i>Gemengde salade Alg.3,10</i>	€ 4,00
<i>Bladspinazie Alg.7</i>	€ 5,00
<i>Princesseboontjes Alg.7</i>	€ 5,00
<i>Extra fijne erwtjes Alg.7</i>	€ 5,00
<i>Gestoofd witloof Alg.7</i>	€ 6,00
<i>Gebakken champignons Alg.7</i>	€ 6,00
<i>Peulbonen Alg.7</i>	€ 5,00

WARME SAUSEN

<i>Mexicaanse saus Alg.7,9</i>	€ 3,00
<i>Peper-roomsaus Alg.1,7</i>	€ 3,50
<i>Béarnaisesaus Alg.3,7</i>	€ 4,00
<i>Jagersaus Alg.7,9</i>	€ 3,50
<i>Champignon-roomsaus Alg.1,7</i>	€ 3,50

SALADES

<i>Salade niçoise (tonijn, uiringen, eitje, olijven en ansjovis) Alg.3,4,10</i>	€ 19,00
<i>Salade van gebakken scampí Alg.2,3,10</i>	€ 22,00

<i>Scampí et poulet, saucesafran</i>
<i>Saumon au poireau et safran</i>
<i>Filet américain</i>
<i>Cuisses de grenouilles</i>
<i>Scampí maison ou à l'ail</i>

ACCOMPAGNON

<i>Salade mixte</i>
<i>Épinards en branches</i>
<i>Haricots verts</i>
<i>Petit pois extra fins</i>
<i>Chicons braisé</i>
<i>Champignons poêlés</i>
<i>Flageolets</i>

<i>Sauce mexicaine</i>
<i>Sauce au poivre</i>
<i>Sauce béarnaise</i>
<i>Sauce chasseur</i>
<i>Champignon à la crème</i>

<i>Salade niçoise (thon, oignons, oeuf, olives et anchois)</i>
--

<i>Salade aux scampí</i>

DESSERTKAART

NAGERECHTEN

Vanille-ijs met chocoladesaus € 8,00
Alg. 3, 6, 7, 8

Vanille-ijs met aardbeien € 8,00
(seizoen)
Alg. 3, 6, 7, 8

Duo van chocolademousse € 8,00
Alg. 3, 6, 7

Sorbet € 8,00

Crème brûlée € 8,00
Alg. 1, 3

Moelleux € 8,00
Alg. 3, 6, 7, 8

KOFFIE

Espresso € 2,50

Decaféiné € 2,50

Mokka € 2,50

Belgische Cappucino € 3,50
Alg. 7

Irish Coffee (Whisky) € 8,00
Alg. 7

Italian Coffee (Amaretto) € 8,00
Alg. 7

French Coffee (Grand Marnier) € 8,00
Alg. 7

Cuban Coffee (Rhum) € 8,00
Alg. 7

Baileys Coffee € 8,00
Alg. 7

THEE

Groene thee

China gunpowder: Groene, niet gefermenteerde thee uit China, ook gekend als parelthee.

Fruitinfusie

Haardvuur: Gearomatiseerde vruchtenmelange met kaneelsmaak.

Oma's Gardeni: een kleurrijk mengsel van vruchten en bessen zoals in grootmoeders tuin. Aromatisch, rijp en vers geplukt fruit.

Zwarte thee

Ceylon Orange Pekoe: Ceylon thee van middelgroot blad, zeer geurig, met zachte en fijne smaak

Kruidentinfusie

Munt: Zuivere pepermuntbladeren produceren een energieke en verfrissende drank, bevordert de spijsvertering, bestrijdt slapeloosheid en zenuwachtigheid.

Kruidentuin: Deze zuiver kruidentinfusie geeft je een gemakkelijk, ontspannen gevoel

Aroma Thee

Earl Grey: De oorspronkelijke pure Chinese thee werd lichtjes aangezoet met bergamotolie?

€ 3,50

AFTER DRINKS

	<i>Jenever Filliers</i>	€8
	<i>Amaretto di Saronno</i>	€8
	<i>Baileys</i>	€8
	<i>Grand Marnier</i>	€8
	<i>Cointreau</i>	€8
	<i>Elixir de Spa</i>	€8
	<i>Limoncello Lorenzo Inga</i>	€8
	<i>Sambuca Lorenzo Inga</i>	€8
	<i>Poire Williams</i>	€8
<i>Grappa</i>	<i>Lorenzo Inga Bianco</i>	€9
	<i>Lorenzo Inga Brunello</i>	€11
<i>Rhum</i>	<i>Twezo Barbados 8 years old</i>	€9
<i>Armagnac</i>	<i>Chateau de Millet Hors d'Age</i>	€9
<i>Calvados</i>	<i>Père Magloire VSOP</i>	€9
	<i>Père Magloire XO Mémoire</i>	€15
<i>Cognac</i>	<i>Maxime Trijol Elégance Grande Champagne</i>	€9
	<i>Tesseron Lot 90</i>	€14
<i>Whisky Classic Malt</i>	<i>Skye Talisker 10 years</i>	€10
	<i>Speyside Cragganmore 12 years</i>	€9
	<i>Lowland Glenkinchie 12 years</i>	€9
	<i>Highland Oban 14 years</i>	€12
	<i>Dalwhiníe 15 years</i>	€11
	<i>Islay Lagavullin 16 years</i>	€14
<i>Whisky Blended</i>	<i>Chivas Regal</i>	€8
<i>Whisky Bourbon</i>	<i>Jack Daniels</i>	€9

Allergenen



1 Gluten »



2 Schaaldieren »



3 Ei »



4 Vis »



5 Aardnoten »



6 Soja »



7 Melk »



8 Noten »



9 Selderij »



10 Mosterd »



11 Sesamzaad »



12 Zwaveldioxide/Sulfiet »



13 Lupine »



14 Weekdieren »

De allergenen zijn volgens nummer terug te vinden naast het product.