



KLOKHOF



RESTAURANT RODENBURG @

KLOKHOF

HEDEENDAAGSE BISTRONOMIE



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

• Aperitieven

Martini wit/rood	6,00
Porto wit/rood	6,00
Pineau de Charentes	6,00
Sherry Dry	6,00
Martini Bellini	6,50
Picon witte wijn	7,50
Ricard	7,50
Campari Tonic	7,50
Campari Orange (vers appelsiensap)	9,00
Alcoholvrije Ricard (Ricard Pacific 0%)	6,50

• Bubbels

Brut "Eccellenza" - Vin mousseux (8,5% vol.)	
Glas	7,00
Fles (75cl)	24,00
Crémant "Eccellenza" - Méthode traditionnelle	
1/2 Fles (37,5cl)	15,00
Fles (75cl)	30,00
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	
Glas	11,00
Glas Kir Royal (peach of cassis)	11,00
Glas Kir Imperial (framboise)	11,00
1/2 Fles (37,5cl)	25,00
Fles (75cl)	45,00
Champagne Taittinger Réserve	65,00
Glas alcoholvrije bubbels (0%)	6,50

• Gins

(incl. Schweppes premium mixer)

Gin Hendrick's	12,00
Gin Buss N° 509 Raspberry	12,00
Gin Tanqueray	12,00
Gin Mare	14,00
Gin Copperhead	14,00
Alcoholvrije gin (0%)	9,00

**• Sterke dranken**

Bacardi	8,50
Inclusief frisdrank	
Whisky J&B	8,50
Inclusief frisdrank	
Wodka	8,50
Inclusief frisdrank	

• Whisky's

Johnny Walker Red en black label	9,00
Auchentoshan tree	12,00
Laphroaig	11,00
Chivas regal	10,00
Lagavullin	12,00

• **Frisdranken**

Water plat/bruis	3,00
Fles water plat/bruis (1l)	7,00
Pepsi cola	3,00
Pepsi Max	3,00
Limonade orange	3,00
7up	3,00
Ice Tea	3,00
Schweppes Tonic	3,00
Schweppes Agrum	3,00
Sinaasappelsap	3,00
Vers geperst appelsiensap	5,00
Appelsap	3,00
Tomatensap	3,00



STELLA  **ARTOIS**



• **Bieren**

Pils Stella Artois	3,00
Jupiler 0,0%	3,00
Hoegaarden	3,00
Kriek Belle-Vue	3,00
Leffe Blond	4,00
Leffe Bruin	4,00
Tripel Karmeliet	4,50



Silverplate menu

Dit menu is perfect om samen met uw gezelschap culinair te genieten.

Silver plate menu bevat:
een verwelkoming met amuses van de Chef,
5 mini-voorgerechtjes per persoon,
hoofdgerecht - keuze uit 3 klassiekers
5 huisbereide mini-nagerechtjes per persoon
(kunnen wijzigen volgens marktaanbod)

Menu zonder dranken € 54,00
Menu met dranken € 69,00

Onderstaande selectie is inbegrepen bij het menu met dranken:
Brut 'Comtesse Marie-Julie', appelsiensap of mocktail. Witte en rode wijn geselecteerd door onze sommelier, Stella, Hoegaarden, Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet. Waters, softdrinks, Grootmoeders koffie en een selectie van thee van het huis.



Silverplate menu

Mini voorgerechten

Argentijnse gamba

Risotto – Kruidenolie – Gepofte quinoa

Oester 'fine champagne'

Gegratineerd – Mousseline

Papillot van Noordzeevis

Witte wijnsaus – Fijne groenten – Mosseltjes

Duo van kaas – en garnaalkroketjes

Verse tartaar – Gefruite peterselie

Trio van zalm

Klassiek gerookt – Gravad lax met groene kruiden – Mousse



Hoofdgerecht naar keuze

Kabeljauwhaasje

'Dugléré' – Geprakte aardappel – Grijsze garnalen – Hollandaise

Of

Traag gegaard melkkalf

Ovengroenten – Geprakte aardappel – Boschampignons – Bordelaise

Of

Stoofpotje van wild

Wintergroenten – Peertje met veenbessen – Mini witloof – Dauphine aardappel



Mini desserts

Tarte tatin

Jonagold – Fijne bladerdeeg – Praliné mousse

Crème brûlée

Vers gebrand

Dame blanche

Vanille roomijs – Warme chocoladesaus – Chantilly

Tiramisu

Mascarpone – Speculaas – Gezouten karamel

Tartelette Sablé breton

Frambozen – Banketbakkersroom

● **Voorgerechten**

3 bereidingen van Noorse zalm Klassiek gerookt – Gravad lax met groene kruiden – Mousse	18,00
Vitello tonnato Crème van ansjovis – Appelkapper – Crumble zwarte olijf	16,00
Argentijnse gamba Risotto – Kruidenolie – Gepofte quinoa	16,00
Oesters 'fine champagne' 6 stuks – Gegratineerd – Mousseline	18,00
Papillot van Noordzeevis Witte wijnsaus – Fijne groente – Mosseltjes	18,00
Oostendse vissoep Zeevruchten – Rouille – Focaccia toast	18,00
Artisanale garnaalkroketten Carpaccio van tomaat – Verse tartaar – Gefruite peterselie	17,00
Artisanale kaaskroketten Fris slaatje – Citroendip – Parmesan	15,00



ALS EXTRA BIJ UW GERECHTEN

**Onze kaviaar heritage "Foudroyante"
per 10 gr € 20,00**

De donkergrijze eitjes van deze kruising tussen de Oscietra en de Siberische steur worden gekenmerkt door een complex en rijk pallet.

**Verse truffel op de schAAF per per persoon
€ 15,00**



► Voor gezelschappen vanaf 6 personen graag maximum 3 voorgerechten en 3 hoofdgerechten per tafel

● **Hoofdgerechten**

Kabeljauwhaasje 'Dugléré' – Grijsje garnalen – Geprakte aardappel – Hollandaise	25,00
Grietbot op z'n geheel Gepocheerd – Groene peultjes – Beurre blanc	28,00
Traag gegaard melkkalf Ovengroente – Geprakte aardappel – Boschampignons – Bordelaise	25,00
Filet mignon 'Wit-Blauw' Seizoensgroente – verse frietjes – Saus naar keuze	23,00
Fazant fine champagne Klassiek Gebraiseerd witloof – Peertje met veenbessen – mini kroketjes	28,00
Truffelpasta Penne – Truffelroom – Boschampignons – Parmesan	22,00
Stoofpotje van wild Wintergroente – Peertje met veenbessen – Mini witloof – Dauphine aardappel	26,00

● **Nagerechten**

Crème brûlée Vers gebrand - Vanille uit Madagascar	9,00
Dame Blanche Klokhof Vanille roomijs – Warme chocoladesaus – Chantilly	9,00
Tarte Tatin (onze specialiteit) Jonagold – Fijne bladerdeeg – Vanille roomijs	10,00
Zabaglione (Sabayon) Seizoensfruit – Souffletine – Amandelkrokant	10,00

DESSERTTIP:

Silverplate dessert bestaande uit 5 mini-nagerechtjes per persoon 14,00

► Voor gezelschappen vanaf 6 personen graag maximum 3 voorgerechten en 3 hoofdgerechten per tafel

● Koffie's

Grootmoeders espresso / mokka	3,50
Grootmoeders deca espresso / mokka	3,50
Cappuccino (melkschuim - slagroom)	4,50
Irish Coffee (Whisky)	9,00
Italian Coffee (Amaretto)	9,00
French Coffee (Grand Marnier)	9,00
Baileys Coffee (Grand Marnier)	9,00

● Latte special

Latte Speculoos (Espresso, veel melk, slagroom, speculoosiroop)	4,50
Latte Caramel (Espresso, veel melk, slagroom, karamelsiroop)	4,50
Latte Macchiato (Natuur - karamel - hazelnoot - speculoos)	4,50



● Digestieven

Grand Marnier	9,00
Calvados	9,00
Cointreau	9,00
Amaretto	9,00
Cognac	9,00
Bailey's	9,00
Limoncello	9,00

● Thee selectie

Rosehip Rozenbottel met bijzonder heldere infusie en milde frisse smaak.	3,50
Peppermint Deze pepermint wordt voorzichtig gedroogd en onderscheidt zich door zijn hoogwaardige kwaliteit. Het bijzonder hoge gehalte aan essentiële oliën geeft de peppermint zijn aangename smaak.	3,50
Citronella Gearomatiseerde groene thee met citroen smaak. De klassieke smaak van groene thee harmonisch gecombineerd met verfrissend citroengras en een stevige citrus noot.	3,50
Wild Berry Gearomatiseerde fruit melange. In deze bosvruchten melange wordt de fruitige smaak van wilde bessen perfect aangevuld door vlierbessen en bosbessen.	3,50
Chocolate cherry Natuurlijk melange van fruit en kruiden. Het fruitige aroma van een kers ontmoet een delicate chocoladesmaak en zorgt zo voor een buitengewone smaakervaring.	3,50
Orange Blossom Een gevarieerde fruitmelange verfijnd met een frisse sinaasappelsmaak en delicate oranjebloesem.	3,50
Pure Kamille Puur kamille, een natuurlijk product. Kamille kan om zijn medicinale werking ondersteunend gebruikt worden tegen maag- en darmproblemen, stress en slapeloosheid.	3,50
Darjeeling Zwarte thee, mooi gevormde en gerolde blaadjes die een roodbruine en frisse aromatische infusie waarborgen.	3,50
Earl Grey Zwarte thee, de klassieke thee maar dan anders. Op een milde zwarte thee basis met een fijne bergamot smaak ontvouwt zich een soepele smaakbeleving.	3,50

• Huisselectie volgens druivensoort

<u>Witte wijnen</u>	glas	fles
Chardonnay Licht, fris, toch volle en houtgerijpte wijn	5,00	22,00
Sauvignon blanc Wijn met intense aroma's en zuren	5,50	24,00
Chenin blanc Verfrissend, zachte wijn uit de Loire	6,00	26,00
Grüner Veltliner Droge wijn met wat zuren en best wat pit	6,50	27,00
Pinot Grigio Lichte droge wijn, kan vlak zijn maar ook weelderig met aroma's	7,00	28,00
<u>Rosé wijnen</u>		
Pinot Grigio rosé blush (licht roze) Zomers fris, droog en fruitig. Subtiel kruidig	5,00	22,00
Côtes de provence Heerlijke provencewijn, fris, vol en rijk, zacht en fruitig.	6,00	26,00
<u>Rode wijnen</u>		
Montepulciano Vol en krachtige wijn met zachte en ontwikkelde tannines. Een juiste balans in zuren.	5,00	22,00
Merlot Medium tot full body, zachte tannines en veel fruit	5,50	24,00
Cabernet Sauvignon Donkere volle wijn, vrij stevig met krachtige aroma's	5,50	24,00
Malbec Volle, stevige wijn met warme fruitsmaken maar fluweelzacht na houtrijping	6,50	27,00
Tempranillo/Monastrell Zachte rode wijn, houtgelagerd met beperkte tannines	6,50	27,00

• Wijnkaart klassiek

<u>Elzas - Witte wijnen</u>	fles
Riesling Cuvée Frédéric Emilie - Domaine Trimbach	75,00
<u>Loire - Witte wijnen</u>	
Sancerre – La Perrière	38,00
Menetou Salon blanc – Chavet	42,00
Pouilly Fumé – De Ladoucette	66,00
<u>Bourgogne - Witte wijnen</u>	
Rully Meix – Domaine Chanson	49,00
Chablis – La Pierrelée La Chablisienne	42,00
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume – Domaine Durup	58,00
Puligny Monrachet – Domaine Chanson	82,00
Saint Véran – Joseph Drouhin	40,00
<u>Côtes du Rhône - Witte wijn</u>	
Châteauneuf du Pape – Brotte	52,00
<u>Bordeaux - Witte wijn</u>	
Château Tour Leognan Pessac Leognan (2 ^{de} wijn Château Carbonnieux)	42,00
<u>Bergerac - Witte wijn (moelleux)</u>	
Château des Eyssards	24,00
<u>Halve flesjes - Witte wijnen</u>	
Sancerre - "Comte de la Perrière"	24,00
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume – Domaine Durup	30,00
Domaine Laroche Chablis	26,00
Pouilly Fumé – De Ladoucette	30,00

Bandol - Rosé wijn (moelleux)

Château Croix d'Allons	fles	40,00
------------------------	------	-------

Saint-Emilion - Rode wijnen

Château Croque Michotte - Grand Cru	fles	67,00
Château Grand Pey Lescours - Grand Cru	fles	58,00
Château La Marzelle - Grand Cru Classé	fles	86,00
Elle de La Marzelle	fles	42,00

Saint Estèphe - Rode wijnen

Château Clauzet	fles	67,00
Château Phélan Segur	fles	85,00

Margaux - Rode wijnen

La Réserve d' Angludet	fles	58,00
Château Angludet	fles	70,00

Bourgogne - Rode wijnen

Beaune 1 ^{er} Cru Clos des Fèves - Domaine Chanson	fles	84,00
Gevrey Chambertin - Domaine Chanson	fles	95,00
Savigny 1 ^{er} Cru "La Dominode"	fles	65,00

**Graves - Rode wijnen**

Château Beauregard Ducasse - Cuvée Chêne	fles	32,00
Château Tour Leognan Pessac Leognan	fles	70,00

Haut Médoc - Rode wijn

Château Caronne Ste Gemme	fles	48,00
---------------------------	------	-------

Lalande-de-Pomerol - Rode wijn

Château de la Commanderie	fles	44,00
---------------------------	------	-------

Halve flesjes - Rode wijn

Château Croque Michotte - Grand Cru	fles	35,00
Château Caronne Ste Gemme	fles	30,00
Château Clauzet - Saint Estèphe - 50 cl	fles	42,00

Wereldwijnen - Wit

Les Vignerons de la Moselle, Pinot blanc	fles	32,00
Maori Moana, Sauvignon Blanc, Marlborough	fles	32,00
Edmont de la Fontaine, Chardonnay, Grand 1 ^{er} Cru	fles	32,00

Wereldwijnen - Rood

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red tempranillo/cabernet sauvignon	fles	35,00
Aguaribay, Baron Edmond Rotschild, Malbec	fles	35,00
Edmont de la Fontaine, Pinot Noir	fles	35,00

Onze kelderrestjes

Naast onze wijnkaart hebben we ook een beperkt aanbod aan uitstekende wijnen. Verrassende wijntjes per fles en dit voor de wijnliefhebbers.

KENT U ONZE ANDERE FEESTLOCATIES?

Salons Cortina Hotel – restaurant – feestzalen – business center

Van een fijn feestje tot een grandioos gala



Inhouse
hotel



Verhuur
eventlocatie



Private zalen
beschikbaar



40 jaar
horeca ervaring



Formules naar
wens en budget



Formule
met dans

Onze diverse feestzalen en tuin beschikken over een capaciteit van 20 tot 1000 genodigden en groeiden uit tot een vaste waarde in de streek. We verzorgen graag uw babyborrels, recepties & diners, ... Ballroom zaal Escoffier is uiterst geschikt voor adembenemende huwelijken, gala's en bedrijfsfevenementen tot 1000 personen

Overnachten kan in ons hotel, we beschikken over 26 kamers.

Kom op zondag of feestdagen genieten van onze royale zondagsformule. Een echte aanrader!



www.salonscortina.be

info@salonscortina.be

056 / 41 25 22

Lauwestraat 59 - 8560 Wevelgem

Avenue Madeleine Mibrasagrill – à la carte

No nonsense grill en à la carte



All - in
formules



Goed
bereikbaar



Gratis
parking



Altijd open
zie openingsuren



Speelruimte
binnen



40 jaar
horeca ervaring

Het in-house restaurant van Salons Cortina. Hier wordt bewust gekozen voor een no-nonsense à la carte keuken. In een trendy kader genieten van hedendaagse voorgerechten, hoofdgerechten bereid aan het spit of Mibrasagrill en smaakvolle desserts.

Avenue Madeleine is genieten van pure en zuivere smaken, het proberen waard !



www.avenuemadeleine.be

info@avenuemadeleine.be

0492 / 39 88 03

Lauwestraat 59 - 8560 Wevelgem

Cleenschardauw Restaurant - feesthoeve voor alle gelegenheden

Het feestadres bij uitstek



Deze authentieke hoeve werd omgebouwd tot een hedendaagse, aantrekkelijke feestlocatie. Al méér dan 30 jaar gerenommeerd voor allerhande feestjes zoals huwelijksfeesten, communies, familiediners, bedrijfsfeesten, allerhande events en business meetings.

Geniet ook vanaf 2 personen van onze dine & dance-formules en luxe buffetten en dit op zaterdagavond en zondagmiddag

Eén van de grote troeven is de prachtig afgesloten tuin met kinderspeeldorp én de persoonlijke service met oog voor detail.



www.cleenschardauw.be

info@cleenschardauw.be

0476/41 74 19

Izegemsestraat 59 – 8880 St.-Eloois-Winkel

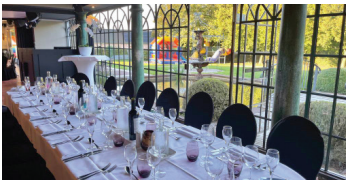
Villa Kruiscalsyde Feestvilla voor alle gelegenheden

Uniek concept, een hedendaagse beleving



Deze gezellige, ruime feestvilla is de perfecte plaats waar u kunt genieten met zijn tweetjes of een groot feest kunt houden! Ieder weekend kunt u kiezen voor het 'deluxe buffet' of voor onze 'feestformules'!

Onze charmante villa met zijn grote, betoverende tuin in de feestlocatie voor uw huwelijksfeest, receptie, communiefeest, tuinfeest, babyborrel, bedrijfsbanket, vergadering, seminar, ... Laat uw verbeelding los, wij vullen graag in.



www.villakruiscalsyde.be







info@villakruiscalsyde.be

0477 / 41 40 00

Brugsesteenweg 143 - 8740 Pittem

Kasteel d'Aertrycke Exclusief kasteeldomein voor feesten, events en business -restaurant - verhuur eventlocatie

Van een gezellige tête à tête tot een groots feest

-  Kindvriendelijke speeltuin
-  Formules naar wens en budget
-  Private zalen beschikbaar
-  Kapel in kasteel voor doop en trouwfeest
-  Verhuur eventlocatie
-  40 jaar horeca ervaring

Een prachtig domein met een neo-gotisch kasteel, een droomdecor voor een brede waaier aan feeërieke feesten, events en bedrijfsincentives.

Het specifieke kasteelinterieur, gekenmerkt door diverse kleine en grote zalen is uiterst geschikt voor elk feest of event. U kunt er klassevol genieten van onze geraffineerde keuken.

Het kasteel beschikt ook over een kapel, die dienst kan bieden bij huwelijk of babyborrel.

Een toplocatie met heel wat mogelijkheden, laat uw verbeelding los, wij maken graag een passend voorstel.


Op zaterdag en zondag serveren we het Menu Deluxe of een Seizoensmenu.


Kasteel d'Aertrycke is ideaal voor een gezellige tête à tête tot een groots feest!



 www.kasteeldaertrycke.be

 info@kasteeldaertrycke.be

 0477 / 35 22 45

 Zeeweg 42 - 8820 Torhout

Het Koetshuys Charbonnade - fondue - raclette - bistro

Ongedwongen genieten van klassiekers

-  Kindvriendelijke speeltuin
-  All-in formules
-  Gratis parking
-  Altijd open zie openingsuren
-  Natuurdomein 55ha groot park
-  40 jaar horeca ervaring

Op het idyllische kasteeldomein bevindt zich ook het Koetshuys. Dit is een charmante bistro met prachtig zicht op het kasteel, waar u op zaterdag en zondag terecht kan voor een lekkere charbonnade (tafelgrill), fondue of raclette.


Daarnaast serveren we ook een gevarieerd aanbod aan smaakvolle à la carte klassiekers. In de namiddag kan u er terecht voor een lekker geurende koffie met een vers gebakken pannenkoek of een ijscoupe.


In juli en augustus elke dag open.



 www.hetkoetshuys.be

 info@hetkoetshuys.be

 050 / 22 19 29


 Zeeweg 42 - 8820 Torhout (Kasteeldomein d'Aertrycke)



KLOKHOF

 www.klokhof.be

 info@klokhof.be

 056 / 22 97 04

 St.- Anna 2 8500 Kortrijk

BABYBORREL - COMMUNIEFEEST - LENTEFEEST - HUWELIJK - FAMILIEFEEST
WALKING DINNER - BUSINESS MEETING & EVENT - ROUWMAALTIJD - HOTEL

ONZE TROEVEN

-  All - in formules
-  Goed bereikbaar
-  Gratis parking
-  Altijd open zie openingsuren
-  Riant terras met afgesloten tuin
-  40 jaar horeca ervaring
-  Formules naar wens en budget
-  Private zalen beschikbaar
-  Vergaderzalen voor bedrijven
-  Inhouse hotel
-  Verhuur eventlocatie
-  Inhouse restaurant

OP ZOEK NAAR EEN FORMULE OP MAAT
VRAAG VRIJBLIJVEND EEN OFFERTE VIA
INFO@KLOKHOF.BE



PROUD MEMBER OF
ECCELLENZA