

# Menukaart



GOLFCLUB  
HASSELT

# Inhoud

Frisdranken.....	3
Waters en koffie.....	4
Thee.....	5-6
Bieren.....	7-8
Wijnen.....	8-10
Aperitieven.....	11
Whiskey & Cognacs.....	12-14
Broodjes.....	15
Hapjes.....	16
Classics.....	17
Specials en salades.....	18-19
Desserts en pannenkoeken.....	20

## Sprankelend fris

Coca cola	€ 2,50
Coca cola zero	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Tonic	€ 2,80
Ice-tea	€ 2,80
<b>Een golfer</b> (XL, Pomton, Choose)	€ 4,80
<b>Verse ice tea</b> (XL & enkel seizoen)	€ 4,80

## Detox

Tonisteiner vruchtenkorf	€ 2,80
Tonisteiner naranja	€ 2,80
Tonisteiner orange	€ 2,80
Tonisteiner citroen	€ 2,80
<b>Healthy alternative</b> (verse sinaasappelsap)	€ 4,50

GOLFCLUB  
HASSELT

## Verloren bal

Chaudfontaine bruis	€ 2,50
Chaudfontaine plat	€ 2,50
Perrier	€ 2,80
Chaudfontaine bruis 1L	€ 7,00
Chaudfontaine plat 1L	€ 7,00

## Barista

Espresso	€ 2,50
Espresso decafeïne	€ 2,50
Mokka	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Koffie verkeerd	€ 3,00

GOLFCLUB  
HASSELT

## Verse thee

Pot

Detox

€ 3,50

(Groene thee met een aromatische jasmijn smaak en mooie jasmijn bloesems met goudgele kleur)  
2 – 3 minuten

Golfgreen thee

€ 3,50

(Groene thee specialiteit met een gerold blad en bloemig van smaak)  
1,5 – 3 minuten

Irish breakfast

€ 3,50

(Mix met een zeer sterke smaak. Heerlijk om te combineren met melk en suiker)  
3-5 minuten

Wild greentea

€ 3,50

(Groene Rooibos\*, gember\* (31%), braambladeren\*, basilicum\*, vlierbloesem\*, natuurlijk aroma, wilde blauwe bes\* (3%), citroenmirte\*, korenbloem blauw\*  
\*Van gecertificeerd biologische teelt)  
7 – 10 minuten

## Verse thee

Pot

### Rood fruit thee

€ 3,50

(Groene Rooibos\*, Honeybush\*, hibiscus\*, natuurlijk aroma, rode biet\*, zoethout\*, roze peper\*, rozenblaadjes\*, goji bessen\*, aardbei\*, framboos\*, chili\*, macawortel\*, acai\*, vanille\* Van gecertificeerd biologische teelt)  
7- 10 minuten

### Black gold thee

€ 3,50

(Zwarte thee Ceylon, -Zuid-India, China, appel, natuurlijk aroma, AMANDEL, koriander zaad, kers)  
3 – 5 minuten

### Lay back black tea

€ 3,50

(Subtiel bloemige zwarte thee met een zachte smaak en laag in theïne)  
2 – 4 minuten

### Green Sencha

€ 3,50

(Groene thee China Sencha, mate groen, ananas (ananas, suiker) (16%), olijfblad, citroenschil (5%), natuurlijk aroma)  
2 – 3 minuten

GOLFCLUB  
HASSELT

## Koud van de tap

Stella Artois	25cl	€ 2,50
Stella Artois	33cl	€ 3,00
Stella Artois	50cl	€ 4,80

Wisseltap (zie bord)

## Extra bieren

Leffe donker	33cl	€ 4,00
Leffe blond	33cl	€ 4,00
Karmeliet	33cl	€ 4,00
Duvel	33cl	€ 4,00
Cornet	33cl	€ 4,00
Omer	33cl	€ 4,00
Carlsberg 0%	33cl	€ 3,00
Leffe 0%	33cl	€ 3,50
Westmalle blond	33cl	€ 4,00
Westmalle donker	33cl	€ 4,00
Chimay blauw	33cl	€ 4,00
Orval	33cl	€ 4,00

## Tip:

Loaded sweet potato fries	€ 6,50
Pulled chicken met frietjes of zoete aardappelfrietjes	€ 7,00

## Fruitige bieren

Ter Dolen kriek	33cl	€ 4,00
Hoegaarden Rosé	33cl	€ 3,50

## Bubbels

	Glas	Fles
Prosecco Belstar Brut Bisol	€ 5,00	€ 30,00
Cava Domenech Méthode Traditionelle		€ 25,00
Ferrari Maximum Brut		€ 55,00
Veuve Cliquot		€ 60,00

## Rosé wijnen

	Glas	Fles
Ciro Rosato Librandi 2020, Italië	€ 4,00	€ 24,00
Suggesties enkel in het seizoen		



## Witte wijnen

	Glas	Fles
Yirram VCS, Australië	€ 4,00	€ 24,00
Pecorino 2020 Villa Medero, Italië	€ 4,00	€ 24,00
Vernaccia Sevabianca 2020 Colombaio DI S.C. Italië		€ 30,00
Askos Verdeca 2020 Li Veli, Italië		€ 30,00
Chablis Domaine Jean Dauvissat, Frankrijk		€ 40,00
Chateau Guiaurd Frankrijk		€ 30,00
Sancerre Blanc Domaine Millet-Roger Frankrijk		€ 33,00

## Aanrader!

### Tapasplank Spaans

(Een lekkere mix van warme en koude tapa's)

### Tapasplank Italiaans

(Typische Italiaanse lekkernijen vergezeld met verse bruschetta)

**(M) € 15,00**

**(XL) € 20,00**

**(M) € 15,00**

**(XL) € 20,00**

GOLFCLUB  
HASSELT

## Rode wijnen

	Glas	Fles
Rosso Ciacci Piccolomini, Italië	€ 4,00	€ 24,00
Dominio de Berzal « Crianza », Spanje	€ 4,00	€ 24,00
Valpolicella Classico 2020 Allegrini,	Italië	€ 30,00
Vino Nobile Di Montepulciano 2017,	Italië	€ 40,00
Barbera D'Alba Fenocchio 2020,	Italië	€ 30,00
Nebbiolo Langhe Perbacco 2019,	Italië	€ 35,00
Juan Gil « Silver Label » Monastrell,	Spanje	€ 30,00
Sancerre Rouge Domaine Millet-Roger,	Frankrijk	€ 35,00
Château Clos Saint-Emilion Philippe,	Frankrijk	€ 50,00
Côtes du Rhone Domaine Marcoux,	Frankrijk	€ 35,00
Mercrey « Vieilles Vignes » Domaine Vincent & J. Charton	Frankrijk	€ 55,00

## Aperitieven

Martini Bianco/ Rosso	€ 5,00
Bacardi Bianco	€ 5,00
Campari	€ 5,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Porto wit	€ 4,00
Porto rood	€ 4,00
Sherry droog	€ 4,00
Sherry medium	€ 4,00
Martini 0% met tonic	€ 7,50

## Prohibitie

Bombay Sapphire Gin (inclusief Fever tree tonic of Mediterranean)	€ 9,00
Hendrick's Gin (inclusief Fever tree Indian tonic of Mediterranean)	€ 10,00
Marula Gin (inclusief Fever tree Indian tonic, Mediterranean)	€ 11,00
Bulldog Gin (inclusief Fever tree Indian tonic, Mediterranean)	€ 10,00
Vodka Absolute	€ 5,00
Oude Hasseltse jenever	€ 4,50
Hasseltse jenever	€ 4,00
Hasseltse fruit jenever	€ 3,50
Sambuca	€ 5,00
Limoncello of Fraisecello	€ 5,00
Jagermeister (ijskoud)	€ 3,00

## Whiskey & Bourbons

Michter's 45,7% (Bourbon) € 10,00

Amerikaanse whiskey van de Michter's Distillery.

Gemaakt van min. 51% maïs

Gerijpt op gebrande Amerikaanse witte eikenhouten vaten

Smaakprofiel: zoet-kruidig

Gebotteld op 45.7% alc.

Ezra Brooks 49% (Bourbon) € 6,75

Amerikaanse whiskey van de Heaven Hill Distillery

Gemaakt van min 51% maïs

Gerijpt op gebrande Amerikaanse witte eikenhouten vaten

Smaakprofiel: zoet-kruidig

Gebotteld op 49.5% alc.

Starward 40% (Single Malt) € 6,50

Australische single malt whisky van de New World Distillery

Gemaakt van 100% gemoute gerst

Gerijpt op Frans eikenhouten Australische rode wijnvaten

Smaakprofiel: licht zoet-fruitig

Gebotteld op 40.0% alc.

## Whiskey & Bourbons

The Ultimate, Craigellochie 46% (Single Malt) € 7,80

Schotse single malt whisky van de Craigellachie Distillery  
Gemaakt van 100% gemoute gerst en  
gerijpt op een Single Bourbon barrel (Single Cask met  
gelimiteerde oplage van 300 flessen)  
Smaakprofiel: zoet, karamel, vanille  
Gebotteld op 46.0% alc.

Golden Cask Croftengea 57,1% (Peated) € 12,00

Schotse single malt whisky van de Loch  
Lomond Distillery / Croftengea  
Gemaakt van 100% gemoute gerst en gerijpt op een  
Bourbon Cask (Single Cask met  
gelimiteerde oplage van 280 flessen)  
Smaakprofiel: vegetaal, romig, zoet, véél rook,  
basterdsuiker, graankoekjes, gebrande karamel  
Gebotteld op 57.1% alc.

Secret Islay 49% (Peated) € 15,00

Schotse single malt whisky van een niet nader  
genoemde Distillery, gelegen op het eiland Islay.  
Gemaakt van 100% gemoute gerst en gerijpt op  
een Pedro-Ximénez Hogshead (vat van 250 liter inhoud, PX een  
Sherrytype)  
Smaakprofiel: kruidig, rokerig, houtvuur  
Gebotteld op 49.0% alc.

# Cognac

Chateau Montifaud

€ 6,75

Cognac Petite Champagne afkomstig van domein Chateau de Montifaud.

Gemaakt van druivendistillaat en 8 tot 10 jaar gerijpt, waarvan 8 maanden op nieuw eikenhouten vaten.

Smaakprofiel: fruitige, fijne en zachte cognac

Gebotteld op 40.0% alc.

BAS Armagnac

€ 10,50

Schotse single malt whisky van de Craigellachie Distillery. Gemaakt van druivendistillaat en gerijpt op eikenhouten vaten.

Smaakprofiel: zacht, fruitig

Gebotteld op 46.0% alc.

## Tip:

Gelakt buikspek of gebakken mini paprika's

€ 9,80

## Specialekes

The Molinari (Broodje carpaccio van black angus beef-truffel mayo- pijnboompitjes-raket sla-Parmezaan olijfolie-olijfjes-tomaat)	€ 12,50
The Seve (Spaanse broodje met Iberico ham gedroogde gerijpte ham van het zwartpootbiggetje, Iberico kroketjes)	€ 11,50
The Green (Italiaanse broodje met mozzarella-tomaat- pijnboompitjes-pesto-Parmezaan)	€ 11,50
<b>The John Daly</b> (SUB, halve stokbrood met overloaded pulled chicken- smoky bbq baconsauce salade)	€ 13,50
The DeChambeau (Broodje buikspek, brie, honing, notenmengeling en een apart slaatje)	€ 11,50
The Ernie Els (Broodje kabeljauwkroket, met huisgemaakte tartaar saus, ijsberg en een apart slaatje )	€ 12,50
Supplement loaded sweet potato fries Parmezaan en truffel	€ 4,50

## Brood om mee te nemen

Boordje kaas	€ 5,00
Broodje hesp	€ 5,00
Broodjes smos	€ 6,00

## Hapjes

Gelakte buikspek	€ 10,80
Gebakken mini paprika's (padron paprika)	€ 10,80
<b>Tapasplank Spaans</b>	<b>(M) € 15,00</b>
(Een lekkere mix van warme en koude tapa's)	<b>(XL) € 20,00</b>
<b>Tapasplank Italiaans</b>	<b>(M) € 15,00</b>
(Typische Italiaanse lekkernijen vergezeld met verse bruscetta)	<b>(XL) € 20,00</b>
Calamari met verse tartaarsaus	€ 11,50
Portie bitterballen (9 stuks)	€ 8,00
(vegie bitterballen ook verkrijgbaar)	
Portie mini loempia's 11 stuks (vegi)	€ 8,50
Portie gemengd (16 stuks)	€ 9,90
Portie kaas (Gouda)	€ 5,00
Portie olijven	€ 5,80
Lookbroodjes (6 stuks)	€ 7,00
Loaded sweet potato fries	€ 6,50
Pulled chicken met frietjes of zoete aardappelfrietjes	€ 7,00



## Enkel voor de kinderen

Lange hamburger met frietjes	€ 7,90
Spaghetti golf (Bolognaise)	€ 8,50
Croque uit het vuistje	€ 6,50
Raket ijsje	€ 2,00

## Klassiekers

Toscaanse tomaten soep	€ 7,50
Croque-monsieur met een slaatje	€ 12,50
Croque-madam met een slaatje	€ 13,50
Garnaal kroketjes met verse tartaar en salade	€ 15,90
Kaas kroketjes met cocktail en salade	€ 13,90
Duo van kaas en garnaal kroketjes	€ 14,90
Carpaccio van rund met truffel mayonaise	€ 14,90
Spaghetti Bolognaise	€ 13,50

### **Pasta op mediterrane wijze vegetarische (chefs special)**

(TIP: supplement Pata Negra Iberico ham)	€ 8,50
Vol-au-vent op grootmoeders wijze geserveerd met salade	€ 17,90
Stoofvlees op ambachtelijke wijze gemaakt met kriebiebier van Ter Dolen	€ 18,90
Half haantje met frietjes en verse appelmoes	€ 18,90

## Tomahawk steak 1,1-1,3kg

Enkel op reservering (2 personen)

Black Angus Tomahawk (Schotland)	€ 65,00
Charolais Tomahawk (Frankrijk)	€ 68,00
Simmental Tomahawk (Zwitserland)	€ 85,00

Met warme groentjes van het moment, verse salade, gepofte zoete aardappel en keuze uit pepersaus of vers geklopte bearnaise.

### Tip:

- rode wijn Barbera D'Alba Fenocchio 2020, Italië
- rode wijn Juan Gil « Silver Label » Monastrell, Spanje

## Salades

Keizerlijke salade € 17,00  
(Parmezaan-croutons-tomaat-kruiden dressing-notenmengeling)

Italiaanse salade (vegi) € 16,00  
(rucola-mozzarella-balsamico-pijnboompitjes-tomaat-olijf) (vegi)

Tomaat garnaal (enkel seizoen) zie bord  
Steak tartaar (enkel seizoen) zie bord

Keuze uit de volgende bijgerechten: brood, frietjes, kroketjes of pasta

## Vers van Yerseke (Enkel seizoen)

Gegratineerde mosselen € 18,50  
Mosselen lookroom (1200gr!) zie bord  
Mosselen witte wijn (1200gr!) zie bord  
Mosselen natuur (1200gr!) zie bord

## Pannenkoeken

Pannenkoeken met confituur of Nutella	€ 6,50
Pannenkoeken met siroop	€ 6,50
Pannenkoeken met bruine of witte suiker	€ 6,50
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus	€ 9,50
Supplement één bol ijs	€ 2,50
Supplement slagroom	€ 1,00

## Desserten

Brownie 100% home made met een bolletje vanille bourbon	€ 9,80
Parfait van limoncello	€ 8,50
Tarte tar tin	€ 7,50



Kijk ook naar onze  
suggestiebord boven de  
toog!