



MENUKAART

LUNCH

TOSTI'S

Klassiek

Ham | kaas | wit casinobrood

5,50

Klassiek Deluxe

Ham | kaas | maïs- of donker vloerbrood

6,25

Madame

Ham | kaas | gebakken ei | maïs- of donker vloerbrood

7,25

SOEPEN

Met brood en aioli

Tomatensoep (vegetarisch mogelijk 🌿)

Trostomaten | basilicum | room | soepballetjes

7,50

Tom kha kai

Bisque | omelet | gebakken garnalen | bosui

8,50

SALADES

Met brood en aioli

Klein | Groot

Noedelsalade

15,50 | 18,50

Biefstukpuntjes | teriyakisaus | sambalmayonaise
| cashewnoten | taugé | geroosterde paprika

Geitenkaas (vegetarisch 🌿)

15,50 | 18,50

Appelcompote | gekarameliseerde walnoot
| zoetzure rettich | tomaat | dressing van witte
balsamico

Carpaccio

15,50 | 18,50

Truffelmayonaise | croutons | cherrytomaat | rode ui
| gebakken spek | Parmezaanse kaas | rucola

Huisgerookte zalm

15,50 | 18,50

Gebakken gamba's | Parmezaanse kaas | rode ui
| kappertjes | tomaat | dille | rucola



LUNCH

LUXE BOTERHAMMEN

Op maïs- of donker vloerbrood

Caesar 11,50

Gerookte kalkoen | gedroogd van de Pas spek
| ansjovismayonaise | tomaat | ui

Huisgerookte zalm 13,00

Ui | avocado | tomaat | kruidenmayonaise
| gefrituurde kappertjes

Kerrie humus (vegetarisch 🌿) 11,00

Gegrilde courgette | harrisamayonaise
| geroosterde paprika | Parmezaanse kaas

Gerookte tonijnsalade 11,50

Geroosterde paprika | zoetzure komkommer
| krokante uitjes

Carpaccio 13,00

Truffelmayonaise | cherrytomaten | gebakken spek
| Parmezaanse kaas | rode ui | rucola

OMELET & UITSMIJTERS

Op maïs- of donker vloerbrood

12 uurtje vlees 15,50

Tomatensoep | drie boterhammen | ham | kaas
| Bourgondiër kroket | gebakken ei

12 uurtje vis 17,50

Tom kha kai | drie boterhammen | huisgerookte
zalm | krabsalade | garnalenkroket | gebakken ei

12 uurtje vegetarisch (vegetarisch 🌿) 15,50

Tomatensoep | drie boterhammen | kaas | kerrie
hummus | Cas & Kas kroket | gebakken ei

Omelet paddenstoelen (vegetarisch 🌿) 14,50

Gebakken paddenstoelen | twee boterhammen
| aioli | rucola

Omelet zalm 16,50

Huisgerookte zalm | twee boterhammen | crème
fraîche | cherrytomaat | bieslook | rucola

Uitsmijter klassiek (vegetarisch mogelijk 🌿) 13,00

Drie eieren | twee boterhammen | keuze uit ham,
kaas of spek (+ 1,00 per extra keuze)

Uitsmijter carpaccio 14,00

Drie eieren | twee boterhammen | truffelmayonaise
| gebakken spek | Parmezaanse kaas | ui | rucola

LUNCH

KROKETTEN

Op maïs- of donker vloerbrood

Bourgondiër kroketten 10,50

Mosterd | twee stuks

Garnalenkroketten 15,50

Remouladesaus | drie stuks

Cas & Kas kroketten (vegetarisch 🌿) 12,00

Mosterd | twee stuks

HOTDOG BUNS

Gerookte knakwortel (vegetarisch 🌿) 9,50

koolsalade | little gem sla | sambalmayonaise | soja
| krokante uitjes

Beef hotdog 11,50

koolsalade | little gem sla | sambalmayonaise | soja
| krokante uitjes

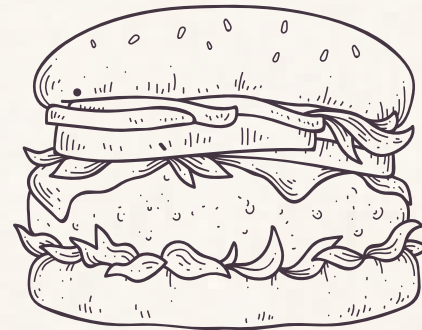
BRIOCHE

Gerookte zalm 13,00

Tomaat | kruidenmayonaise | 5 minuten-eitje
| avocado

Filet Americain 11,50

Gegrilde courgette | harrisamayonaise
| cherrytomaat | 5 minuten-eitje



BURGERS

Black Angus runderburger 16,50

180 gram | rode ui | tomaat | gebakken spek | little
gem sla | vadouvanmayonaise | geroosterde bun |
met friet + 2,00

Avocado en maïsburger (vegetarisch 🌿) 16,50

Gebakken ei | ui | tomaat | remouladesaus
| geroosterde bun | met friet + 2,00

DINER

MENU VAN DE CHEF

Elke maand een nieuw en verrassend menu buiten de kaart om

2-gangenmenu 32,50

3-gangenmenu 37,50

Geen grote trek maar toch verrast worden?
Een los voor-, hoofd- of nagerecht van de chef
is ook mogelijk!

SOEPEN

Met brood en aioli

Tomatensoep (vegetarisch mogelijk 🌿) 7,50
Trostomaten | basilicum | room | soepballetjes

Tom kha kai 8,50
Bisque | omelet | gebakken garnalen | bosui

SALADES

Met brood en aioli

Noedelsalade 18,50
Biefstukpuntjes | teriyakisaus | sambalmayonaise
| cashewnoten | taugé | geroosterde paprika

Geitenkaas (vegetarisch 🌿) 18,50
Appelcompote | gekaramelliseerde walnoot
| zoetzure rettich | tomaat | dressing van witte
balsamico

Carpaccio 18,50
Truffelmayonaise | croutons | cherrytomaat | rode ui
| gebakken spek | Parmezaanse kaas | rucola

Huisgerookte zalm 18,50
Gebakken gamba's | Parmezaanse kaas | rode ui
| kappertjes | tomaat | dille | rucola



DINER

VOORGERECHTEN

Voorgerecht van de chef 13,50
Wisselend per maand

Brood 5,50
Kruidenboter | aioli

Carpaccio 12,50
Truffelmayonaise | croutons | rode ui | kappertjes
| Parmezaanse kaas | cherrytomaat | rucola

Pannetje sissende garnalen 15,50
Knoflook | ui | rode peper | brood

Gyoza met groenten (vegetarisch 🌿) 9,50
Sambalmayonaise | teriyakisaus | 6 stuks

Gyoza met kip 9,50
Sambalmayonaise | teriyakisaus | 6 stuks

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerecht van de chef 23,50
Wisselend per maand

Pannetje sissende garnalen 21,50
Knoflook | ui | rode peper | frisse salade | friet

Gebakken sliptongen 23,50
Salade | remouladesaus | verse friet

Saté van kippendijen 19,50
Satésaus | zoetzure groenten | gebakken uitjes
| kroepoek | friet of gebakken rijst

Rib-eye steak 29,50
Grainfed | pepersaus | gebakken bospaddenstoelen
| bimi | amandel aardappelen

Varkenshaas 22,50
Omwikkeld met van de Pas ham | huisgemaakte
piccalilly met groenten | amandel aardappelen | jus

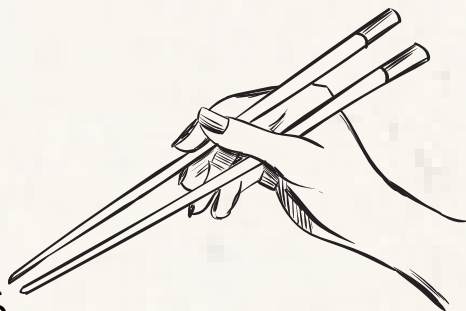
Black Angus runderburger (180 gram) 19,50
Rode ui | tomaat | gebakken spek | little gem sla
| vadouvanmayonaise | geroosterde bun | friet

Vegetarische butterchicken (vegetarisch 🌿) 19,50
Groenten | gebakken rijst | naanbrood

Avocado en maïsburger (vegetarisch 🌿) 19,50
Gebakken ei | ui | tomaat | remouladesaus
| geroosterde bun | friet



DINER



POKEBOWLS

Huisgerookte zalm en gamba 19,50

Avocado | zoetzure ui | edamame boontjes
| wakamé | komkommer | wasabimayonaise
| soja | wasabicrunch

Kippendijen en beef 19,50

Avocado | zoetzure ui | edamame boontjes
| wakamé | wasabimayonaise | soja
| wasabicrunch

Omelet en tempé (vegetarisch 🌱) 18,50

Avocado | zoetzure ui | edamame boontjes
| wakamé | komkommer | wasabimayonaise
| soja | wasabicrunch

Heeft u een allergie of dieetwensen? Laat het ons weten, onze medewerkers informeren u graag!

NAGERECHTEN

Dessert van de chef 10,50

Sorbet 10,50

Seizoensfruit | sorbetijs | slagroom

No waste bananenbrood 10,50

Gekarameliseerde banaan | karamelsaus
| vanille-ijs

Flensjes 10,50

Sinaasappel | aardbei | Grand Marnier | vanille-ijs



Prins Heerlijk

Jonge mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt leiden wij met trots binnen De Gasterij, onderdeel van Bonheur Horeca Groep, op tot vakbekwame horecamedewerkers met een erkend mbo-diploma. Dit doen wij in samenwerking met Stichting Buitengewoon Leren en Werken (in de regio ook bekend onder de naam Prins Heerlijk).

BORREL

BORRELPLANKEN

per 2 personen

Borrelplank “de Blaak” 22,50

Uitgebreide plank met koude en warme hapjes

Borrelplank “de Sijsten” 19,50

Serranoham | chorizo | manchego | grissini sticks
| tomatenbrood | aioli

Borrelplank “de Leij” 19,50

Huisgerookte zalm | gamba | gerookte tonijnsalade
| Amsterdamse uitjes | tomatenbrood | aioli

Borrelplankje “Par3” 10,50

Hollandse kaasblokjes | droge worst
| Amsterdamse uitjes

SNACKS

Borrelmaatjes 13,00

Luxe gemengde snacks | 12 stuks

Bourgondiër bitterballen 9,50

Mosterd | 8 stuks | extra bitterbal + 1,25

Cas & Kas bitterballen (vegetarisch 🌿) 9,50

Mosterd | 8 stuks | extra bitterbal + 1,25

Kaastengels (vegetarisch 🌿) 11,00

Old Amsterdam | chilisaus | 8 stuks

Puntzak friet (met mayonaise of satésaus) 5,50

Bitterballen (10 stuks) 8,00

Mini frikadellen (10 stuks) 8,00

Gemengde snacks (16 stuks) 12,00

BITES OM TE DELEN

Huisgerookte zalm 15,50

Toast | citroen | 6 stuks

Pannetje sissende garnalen 15,50

Knoflook | ui | rode peper | brood

Gyoza met groenten (vegetarisch 🌿) 9,50

Sambalmayonaise | teriyakisaus | 6 stuks

Gyoza met kip 9,50

Sambalmayonaise | teriyakisaus | 6 stuks

Mini runderhamburger 12,50

Ui | tomaat | gebakken spek | vadouvanmayonaise
| geroosterde bun | 2 stuks

Chicken Wings 10,50

BBQ | hot chilisaus | 6 stuks

Moink Balls 12,00

BBQ | gehakt met spek | 6 stuks

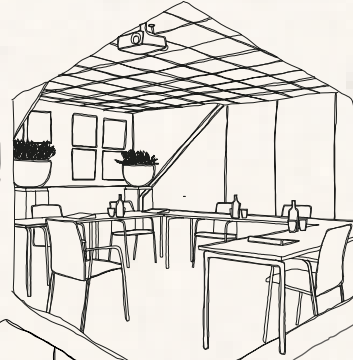
GASTERIJ PRISE D'EAU GOLF

De Gasterij is één van de tien unieke locaties van Bonheur Horeca Groep. Wil je meer informatie, of ben je benieuwd naar de mogelijkheden? Neem snel een kijkje op de website.

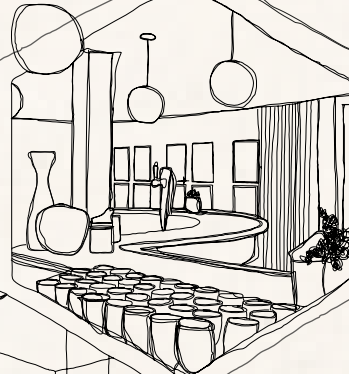


VERGADEREN
FEESTEN
DINEREN

WIJ DENKEN
GRAAG MET
JE MEE



KOM
SAMEN
"TOPTRACEREN"



BEGELEIDING
AAN JONGEREN
VAN
PRINS HEERLIJK

BETAAL MET
PIN



ONDERDEEL
VAN
STADSBOSØ13

DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie	2,60
Thee	2,60
Espresso	2,60
Dubbele espresso	2,90
Cappuccino	2,90
Flat White	3,10
Latte Macchiato	2,90
Koffie verkeerd	2,90
Warme chocomelk	2,90
+ slagroom	0,70
+ rum	1,50
Verse munt thee	3,60
Verse gember thee	3,60

LEKKER VOOR ERBIT

Appeltaart met vanillesaus en slagroom	5,50
Worstenbroodje	2,95

IJSKOFFIE van Liquid Beans	3,70
100% organische siroop verrijkt met de beste Arabica koffiebonen	
+ slagroom	0,70
+ karamelsiroop	0,70
+ witte chocoladesiroop	0,70
+ rum	1,50

FRISDRANK

Frisdranken & vruchtensappen	3,00
Gele Peter	3,00
Rooie Annie	3,00
Badkuip	3,00
Verse jus d'orange	4,10
Ginger beer	4,10

COCKTAILS

Aperol Spritz	8,00
----------------------	------

Aperol | Chaudfontaine rood | prosecco | sinaasappel

Alcoholvrije Spritz	7,50
----------------------------	------

Crodino | Chaudfontaine rood | ginger ale | sinaasappel

Bombay Sapphire Gin	8,50
----------------------------	------

Tonic | limoen | komkommer

Bombay Bramble Gin	8,50
---------------------------	------

Tonic | citroen | rood fruit



DRANKEN

WIJNEN

WIT

	Glas	Fles
Green Wine Company Blanco, Sauvignon Blanc/Verdejo 	4,40	22,50
<i>fris vleugje hout</i>		
Croix d'or, Chardonnay	4,60	23,50
<i>fris fruitig</i>		
Il Cigno, Pinot Grigio	4,90	25,50
<i>fris fruitig</i>		
Rebels de Batea, Garnacha	6,50	30,50
<i>Elegant fruitig intens</i>		

ROOD

	Glas	Fles
Drosty Hof, Merlot	4,40	22,50
<i>stevig</i>		
Torres Mas Rabell, Tempranillo	4,90	25,50
<i>soepel</i>		
Pater Sangiovese	6,50	29,50
<i>vol rond</i>		
St Digna, Carmenère		30,50
<i>kruidig stevig</i>		

ROSÉ

	Glas	Fles
Monteclain, Rosé Grenache 	4,40	22,50
Carte Noire Provence Rosé		28,50

BUBBELS

	Piccolo	Fles
Scavi & Ray Prosecco Frizzante	6,80	26,50

BIEREN VAN DE TAP

We hebben altijd minimaal 2 wisselbieren van tap!

Jupiler	3,20
Hertog Jan Pilsener	3,30
Hertog Jan Weizener	4,50
Leffe Blond	4,80
Leffe Bruin	4,80
Tripel Karmeliet	5,35

SPECIALBIER OP FLES

Hoegaarden witbier	4,35
Liefmans Fruitesse	4,35
De Koninck	4,35
Jopen Mooie Nel IPA	5,35
La Chouffe	5,35
Duvel	5,35

ALCOHOLVRIJ BIER

Hertog Jan 0%	3,50
Hoegaarden radler 0%	4,00
Franziskaner Weissbier 33cl 0%	4,25
Leffe Blond 0%	4,25
Texels Skuumkoppe 0%	4,25





GILZERBAAN 400
5032 VC TILBURG
013 - 462 82 20
GOLF@BONHEURHORECAGROEP.NL