

Bieren op tap

Heineken		Texels Skuumkoppe	
Klein 250 ml	3,60	Medium 330 ml	5,50
Medium 330 ml	4,75	Groot 500 ml	8,50
Groot 500 ml	7,25		

Wisseltap: Vraag aan de bediening voor het bier van het moment!

Bieren op fles

Affligem dubbel	6,00	Texels 0.0	5,00
Affligem Tripel	6,00	Affligem Blond 0.0	5,25
Affligem Blond	5,50	Affligem Belgisch Wit 0.0	5,00
Affligem Belgisch Wit	5,50	Radler 0.0	4,00
Amstel Rose	4,50	Heineken 0.0	3,75

Aperol Spritz

Geniet met deze zonnige cocktail



8,95

Cocktails

Passion fruit Martini	Een exotische frisse passievruchten cocktail, heerlijk voor onder de zon!	10,50
Espresso Martini	Een heerlijke mix van intense espresso en verrukkelijke likeur, gearneerd met een vleugje luxe. De perfecte keuze voor een oppepper of een after-dinner verwennerij!	10,50
Classic Mojito	Verfrissende klassieker, met verse munt en limoen.	10,50
Gin & tonic	met Gordon dry Gin en tonic en komkommer linten	9,00

Wijnen wit

Frankrijk · **La Campagne Sauvignon Blanc** 5,50 26,50
Deze Sauvignon Blanc, met opwekkende aroma’s van ananas, lychee en mango, verpakt in sappige zuren. Mooi als aperitief en bij salades, gegrilde groenten en pittig gekruide gerechten

Italië · **Pinot Grigio** 5,75 28,50
Sappig wit van de Pinot Grigio uit het warme Sicilië. Puur en fris van stijl, met rijke aroma’s van appel en peer.

Frankrijk · **Maison du Sud Chardonnay** 6,00 32,50
Sappige, fruitige Chardonnay. De Zuid-Franse zon zorgt voor rijpe druiven en een exotisch karakter van de wijn. Gemaakt zonder houtrijping, dus boordevol tropisch fruit.

Wijnen rood

Frankrijk · **La Campagne Merlot** 5,50 26,50
Een lange schilweking maakt deze Merlot geconcentreerd en vol van smaak. In de neus domineren aroma’s van cassis, frambozen, vanille en kruiden. De smaak is volfruitig, met rokerige spicy tonen.

Spanje · **Abadia Real Tempranillo** 5,75 28,50
Krachtige, intense rode wijn van 25 jaar oude Tempranillo-stokken. Je proeft sappige rode bessen en kersen aangevuld met een vleugje kruiden en zachte tannines

Italië · **Famiglia Castellani Duca Sargento Primitivo** 6,00 32,50
Een rijpe en fluweelzachte wijn uit de hak van Italië. Vol, warm en krachtig, met aroma’s van zongerijpt fruit, kruiden en stevige tannines.

Wijnen rosé

Frankrijk · **Inspiration by Chloé Rosé** 5,50 26,50
Grenache, Shiraz, Carignan, Cinsault Deze prachtige zalmroze rosé is verrassend vol en zacht van smaak met een fruitige, licht kruidige karakter



Voorgerechten

Bosbrood met tapenade, kruidenboter en aioli	6,00
🌲 Italiaanse Tomatensoep met mozzarella parels en geserveerd met brood	8,00
🌲 Weeksoep, wisselende soep geserveerd met brood	8,00
🌲 Champignons in kruidige knoflooksaus met stokbrood	8,00
Gehaktballetjes in tomatensaus gegratineerd met mozarella	10,50
Frisse salade met gerookte kip, avocado en yoghurt kruiden dressing <i>ook lekker als maaltijdsalade met frietjes en brood</i>	12,50 +9,00
Tonijn carpaccio met wakame, taugé salade en yuzu crème	14,50
Rundercarpaccio met selderij salade, tomaat, tuinkers en kruidenmayonaise	14,50

Heeft u het diner inbegrepen in uw hotelarrangement? Kies vrijblijvend uit één van de gerechten per gang gemarkeerd met een 🌲. Voorkeur voor een ander gerecht? Hiervoor brengen wij een kleine meerprijs in rekening.



Voor informatie over allergenen kunt u onze allergenenkaart raadplegen. Vraag gerust onze medewerkers om hulp.

Hoofdgerecht *geserveerd met een aardappel garnituur en salade*



🌲 Kippendij sate met satésaus, kroepoek en atjar	21,50
🌲 Varkenshaas medaillions met tomaten-olijven saus	21,50
🌲 Gamba op oosterse wijze met noodels en knapperige groenten	21,50
🌲 Geroosterde caponata met geitenkaascrème en gebrande hazelnoot	21,50
Bosrestaurant schnitzel met champignons, ui en spek. Gegratineerd met kaas	22,50
Rode mulfilet op een bedje van gesmoorde boter venkel en kokkels	23,50
Cajun Zalm, gegratineerde zalm met cajunkruiden en panko. Geserveerd met gegrilde courgette.	24,50

Een mals stuk gegrild vlees, geserveerd aan tafel in een sissende pan

Gebakken Lende biefstuk met kalfjus 200 gram / 350 gram	26,50 / 34,50
---	---------------

Alle vleesgerechten serveren wij medium-rare. U kunt deze naar eigen wens afgaren aan tafel. Liever een andere saus erbij, dat kan! Kies uit Kalfjus, Stroganoff, Gorgonzola, peperjus of champignonsaus (+ 2,50)

Desserts

🌲 Koffie dessert, koffie naar keuze met een huislikeur en 3 bonbons	8,00
🌲 Huisgemaakte Crème brûlée met een frisse bol mango - passie sorbet ijs	8,00
🌲 Dame blanche met warme chocoladesaus	8,00
Vers fruit coupe met mango ijs en slagroom	11,50
Crème patisserie met kokos en banaan geserveerd met chocoladesaus	11,50

Lekkere koffie

Irish Coffee met Ierse Whiskey	8,75	Baileys Coffee met Baileys	8,75
French Coffee met Grand Marnier	8,75	Italian Coffee met Amaretto	8,75
Spanish Coffee met Tia Maria	8,75		

WIST U DAT : het Boshotel en het Bosrestaurant de ideale locatie is voor een zakelijk of familiair evenement met oneindige mogelijkheden