

Restaurant • brasserie • tea-room

Turkeyensteenweg 3 • Egem

“De Peerdekens”



Restaurant “De Peerdekens” gelegen in de driehoek Wingene – Pittem – Tielt is de ideale plek voor Uw evenement.

Open vanaf vrijdag 15u00 tot zondagavond, vrijdagmiddag en zaterdagmiddag enkel op reservatie vanaf 10 personen. Gedurende de week open voor allerhande feestjes & groepen.

Wij verzorgen graag met veel kunde uw feest: geboorte, doop, communie/lente feest, verjaardag, jubileum, bedrijfsfeest, receptie,...

Het is ook mogelijk om discreet uw rouwmaaltijd te bespreken, volledig op maat met uw specifieke wensen.

Onze troeven;

- Menu op maat
- Aparte zalen
- Private parking
- Zuiders gericht terras
- Afgesloten speeltuin met zicht vanop terras / lounge ruimte incl. springkasteel tijdens de zomer

Capaciteit;

- Grote zaal max. 50 à 70 personen
- Lounge max. 36 personen
- Volledige zaak max. 110 personen

Bel of mail ons voor een vrijblijvende rondleiding en wij zoeken samen naar een gepaste formule, rekening houdend met uw budget & wensen.

www.depeerdekens.be

Info@depeerdekens.be

051/46.78.57

BIER VAN 'T VAT

Jupiler

BIER OP FLES

Palm

Carlsberg

Rodenbach

Kriek “max”

Hoegaarden

Leffe blond

Leffe bruin

Brugse Zot

Duvel

Vedett

Omer

Westmalle Tripel

Tripel Karmeliet

Trappist St. – Bernardus 8°

Trappist St. – Bernardus 12°

Kasteelbier bruin 11°

Orval

Chimay Bleu

Jupiler 0,0%

BIEREN UIT EIGEN STREEK

Blinde mol - blond 6,5%



- Kleur: Geelkoper
- Geur: Lichte aanzet van citrus, rijp fruit en steenvruchten, aangename kruidigheid en een grassige toets.
- Smaak: Ronde evenwichtige aanzet, licht bittere toets, overheersend fruitige smaak van steenvruchten en een mooi droog einde.
- Nasmaak: Droog bitter
- Foodpairing: Ideaal bij visrijke gerechten alsook schaal en schelpdieren.

Koeketiene - tripel blond 8,5%



- Kleur: Geelkoper
- Geur: Volle fruitige geur van witte (steen) vruchten licht getoast, beetje citrus en aangename zachte kruidigheid.
- Smaak: Witte perzik, citrus, duidelijke fruitigheid, koriander, mooi in balans met een zachte ronde smaak.
- Nasmaak: Zacht bitter
- Foodpairing: Past perfect bij wit vlees, gevogelte en rijke visgerechten.

Ferre - quadrupel 10%



- Kleur: Amberkleurig
- Geur: Appel, kaneel, licht zoethout, gedroogde vruchten, noten.

- Smaak: Moutige aanzet, terug appel kaneel, nadien komt de kruidigheid, karamel en de alcoholwarmte met en op het einde een amandel marsepein smaak.
- Nasmaak: Droog bitter
- Foodpairing: Past perfect bij rundsvlees en desserts.

FRISDANKEN

Chaudfontaine bruis

Chaudfontaine plat

Coca cola

Coca cola zero

Coca cola light

Fanta

Sprite

Schweppes tonic

Schweppes agrum

Gini bitter lemon

Canada dry

Appeltise

Cécemel

Fristi

Fruitsap

Ice Tea

Vers Sinaasappelsap

Tonistiner “citroen”

Tonistiner “orange”

Tonistiner “vruchtenkorf”

FLESSEN WATER

Chaudfontaine plat / bruis 1 liter

Chaudfontaine plat / bruis 50 cl

APERITIEVEN

Aperitief “De Peerdekens” (Crémant d’Alsace met seizoenslikeur)

Martini wit/rood

Porto wit/rood

Sherry dry

Pineau des Charentes

Kirr

Kirr Royal

Campari orange/tonic

Pisang orange

Safari orange

Passoã orange

Ricard

Pacific (Ricard alcoholvrij)

Picon met witte wijn

Alcoholvrije aperitief

COCKTAILS

Cocktail van het huis

(grenadine, crème de bananes, blue curaçao, vers sinaasappelsap,gin)

Tropical Egem

(passoã, gin, cream of coconut, passion fruit juice)

Gin Fizz

Cuberdon cocktail

Mojito “Classic”

Mojito “De Peerdekens”

Mojito “Strawberry”

BUBBELS

Glas cava

Glas cava rosé

Fles cava “Gran Gesta”

Fles cava rosé “Gran Gesta”

Glas Champagne

Fles Champagne van het huis Laure d’Echarmes

GIN’S CORNER

Gin Bombay

Gin Bulldog

Gin Hendrick’s

Gin Mombasa

Gin Mare

Gin Monkey 47

Gin Copperhead

Gin Crazy Monday

TONIC'S

Schweppes tonic

Fevertree

Fevertree mediterranean

Original citrus

Original berries

STERKE DRANKEN/LIKEUREN/DIGESTIEVEN

Bacardi

Bacardi Reserva

Whiskey J&B

Whiskey William Lawson's

Whiskey Chivas Regal

Wodka Smirnoff

Grand Manier

Amaretto

Cognac Bisquit

Cognac Remy Martin V.S.O.P

Calvados

Cointreau

Bailey's

Poire Williams

Mandarin Napoleon

Wortegemsen citroenjenever

Bols oud | jong

Filliers rode bes | appel | passievrucht | cuberdon

Advocaat

Limoncello

KOFFIE

Mokka “Illy”

Espresso koffie “Illy”

Decafeïne koffie “Illy”

Cappuccino “Illy”

Koffie Verkeerd

Kannetje koffie “Melijor” 1 persoon

Kannetje koffie “Melijor” 2 personen

WARME DRANKEN

Kruidenthee “Egyptische Kamille – Munt – Linde”

Fruitthee “Rozenbottel/Hibiscus – Fruithaard”

Groene thee “Green Lemon”

Zwarte thee “Ceylon”

Warme chocolademelk

Warme chocolademelk met slagroom

Warme melk

KOFFIE SPECIALITEITEN

Irish coffee “whiskey”

French coffee “cognac”

Italian coffee “amaretto”

Hasseltse coffee “jenever”

De Peerdekens koffie “grand manier”

Marnisimmo koffie “cointreau”

Normandische koffie “calvados”

Bailey’s coffee “bailey’s”

Weense melk “whiskey/advocaat”

WITTE WIJNEN

Glas

Karaf 1 pers

Karaf 2 pers

Domaine de Fontareche – Chardonnay

75cl.

Perfect gevinifieerde wijn, geen houtlagering, mooi evenwicht tussen molligheiden finesse. Aangename geuren van rijp fruit, met een lichte kruidigheid in verweven. 100% Chardonnay

Château Grand Bateau (Château Beychevelle St. – Julien)

75cl.

Gemaakt van 100% sauvignon, mooi helder en bleekgeel van kleur. Zijn geur is opvallend aromatisch, met hints van vanille, eikenhout, exotische vruchten. In de mond krachtig met elegant

Muscadet Sur Lie – Domaine Le Fromenteau – Loire

75cl.

Gemaakt van de muscadetdruif door Pierre Luneau. Een muscadet van uitzonderlijke kwaliteit, de wijn is zacht, frisfruitig en elegant. Zeer goede begeleider van schaal en schelpdieren en licht bereide visgerechten.

Pinot Gris Domaine Rieflé – Pfaffenheim – Elzas 75cl.

Een volle stevige Elzaswijn met een gedistingeerd parfum. De wijn heeft een licht goudgele kleur en bezit een weelderig bouquet met aroma's van gerookt hout en gekonfijte vruchten. Past goed bij gegrilde vis, gevogelte en wit vlees.

Macon Villages – Champs Brulés – Château de Fuissé 75cl.

Dit topdomein is zeer gekend voor zijn uiterst hoge kwaliteitswijnen. De heer Vincent beschikt over de best gelegen wijngaarden in de Maconnais. Volmondige chardonnay, licht getoast, fris karakter, fijne elegante afdronk.

Sancerre Cuvée Exeptionelle – Henri Bourgois – Loire 75cl.

Deze sauvignon is heldergeel met een mooi geschakeerde neus. Het bouquet is aromatisch, de mond is rijkelijk gevuld (appel-limoen) en tegelijk strak.

Chablis – Domaine Billaud – Simon 75cl.

Deze wijn is rond en soepel, wat zich doorzet tot in de finale. Harmonieuze en zachte structuur met veel rijp fruit, een licht gevanilleerde toets, mineraal en plantaardig. Kortom een Chablis vol plezier. Dit domein behoort tot de absolute top.

RODE WIJNEN

Glas

Karaf 1 pers

Karaf 2 pers

Chateau Piochet – Bordeaux 75cl.

Klassieke Bordeaux van het huis Sichel. Cépages: 45% Merlot en 55% Cabernet Sauvignon. Soepele volmondige wijn mooie tannines en fijne zuren. Het bouquet is aangenaam fruitig met geuren van kersen en aardbei, met een licht aangebrande toets.

Château Grand Bateau (Château Beychevelle St. – Julien) 75cl.

De kleur is robijnrood, met purperen tinten, in de neus, viooltjes, kersen, vanille, cassis en pruimen. In de mond, aanzet van zwart fruit, elegant en fris, goed gestructureerd en evenwichtige finale.

Château de Jau – Côtes de Roussillon Villages 75cl.

Deze wijn heeft een dieprode kleur, een fijn kruidige en mondvullende smaak overwoekerd door finesse, evenwicht en rijp fruit.
Topper in deze prijsklasse!

Côtes du Rhone Villages – Château de La Gardine 75cl.

Aroma's van kleine rode vruchten, zwart zoethout, evoluerend naar steenvruchten, gedroogde pruimen en leder. In de mond ontdekken we een mooie houttoets en een gulheid van sierlijke en stevige tannines, aroma's van kersen.

Château patache d'Aux – Cru Boirgois Médoc 75cl.

Krachtige wijn, met zwarte kersen en zoethout, ronde en elegante smaak met soepele taninnes. De finale is kruidig met een lange afdronk.
Gemaakt van Cabernet Sauvignon en Merlot.

Château Lestage – Lustrac 75cl.

Deze wijn is vereerd met een mooie vanilietoets en is tevens zeer toegankelijk in zijn jeugd.
Château Lestage Simon is een Cru Bourgeois en behaalde meermaals de Médaille d'or.

Château Vieux Clos – Saint Emilion Grand Cru 75cl.

Deze wijn heeft een fonkelende granaatkleur, de smaak is een explosie van rood fruit, vlezig en diep geconcentreerd.

Chateau Carteau Côtes de Dugay – Saint Emilion Grand Cru 75cl.

Mooie, diepkleurende wijn, granaatrood met krachtige aroma's van rijp fruit, kersen en toast. Krachtige aanzet, smakelijke mondvulling en fijne taninnes, mooie fruitaroma's.

ROSE WIJNEN

Glas

Karaf 1 pers

Karaf 2 pers

VdP de L'Herault "Baron Charcot" 75cl.

De mooie zalmroze kleur en de bloemige aroma's laten u meteen kennismaken van een rosé met finesse. Deze zijdezachte wijn is een zeer passe – partout en laat zich tevens appreciëren als aperitief

Gris de Gris – Château Corneilla Rousillon

75cl.

Mooie rosé met aroma's van bessen en aardbeien.

Elegant en verleidelijk gemaakt van Grenache en Syrah,
dicht bij de zee en geoogst 's nachts om de versheid te houden.

Complexe structuur met een mooie fraîcheur en een lange aromatische finale.

Château de Galoupet Cru Classé Côtes De Provence

75cl.

Een intense neus van bloemen en een hint van vlierbloesem, mooi mondgevoel
met een lichte toets van noten, framboos en citrus

TAPAS

Portie kaas of salami met mosterd

Portie gemengd met mosterd

Mini loempia's met zoetzuur sausje (8stuks)

(12stuks)

Gefrituurde scampi's met zoetzuur sausje (8stuks)

	(12stuks)
Portie bitterballen	(8stuks)
	(12stuks)
Portie mix	(9stuks)
	(12stuks)

KLEINE HAP

Spaghetti bolognaise

Huisbereide lasagne

Croque monsieur	(2stuks)
-----------------	----------

Croque madame	(2stuks)
---------------	----------

Croque hawaiï	(2stuks)
---------------	----------

Croque bolognaise	(2stuks)
-------------------	----------

Boerenbrood met kaas

Boerenbrood met gerookte hoeveham

Omelet natuur

Omelet kaas

Omelet ham

Omelet natuur

Omelet "De Peerdekens" (kaas-ham-tomaat)

Omelet met garnalen

Deze gerechten worden geserveerd met een rijkelijke groentenkrans en brood.

Supplement frietjes	€ 2,50
---------------------	--------

SALADES

Slaatje van tonijn

Slaatje van gebakken kip en spekreepjes

Slaatje van fetakaas

Slaatje van gerookte eendenborst

Slaatje van gesauteerde scampi's

Slaatje "De Peerdekens"

Tomaat met grijze garnalen en cruditeiten

Huisbereide kaaskroketjes 2stuks

3stuks

Huisbereide garnaalkroketjes 2stuks

3stuks

Supplement frietjes

KINDERGERECHTEN TOT 12 JAAR

Croque uit het vuistje

Kinderspaghetti

Kinderlasagne

Krokante kippensteak met appelmoes en frietjes

Kinderrundssteak met sla en frietjes

Frikandel met appelmoes en frietjes

Viandel met appelmoes en frietjes

Extra frikandel/viandel

VOORGERECHTEN

Soep van de dag

Zacht gerookte Schotse zalm met z'n toast

Gerookte Noorse visschotel met z'n toast

Garnalencocktail

Gerookte hoeveham met meloen & rode porto

Gegratineerde zeevruchtenschelp van Noordzee lekkernijen

Huisbereide kaaskroketten

Huisbereide garnaalkroketten

Gegrilde scampi's met gribische saus

Scampi's lookboter

Scampi's lookboterroom

Scampi's op wijze van de chef "Ricard"

Kikkerbilletjes lookboter

Kikkerbilletjes lookboterroom

Kikkerbilletjes op wijze van de chef "Ricard"

Supplement frietjes

HOOFDGERECHTEN

Rundssteak “Belgisch witblauw”

Entrecote “Belgisch witblauw”

Filet Pure “Belgisch witblauw”

Cote à l’os “Belgisch witblauw” (2personen)

Saus naar keuze:

- Pepersaus
- Archiduc
- Provençale
- Bearnaise
- Café de Paris (roomsausje van fijne tuinkruiden/knoflook)

Lamskroontje met een thymsausje, warme groentenkrans en gratin dauphinois

VISGERECHTEN

Huisbereid visserspannetje

Tarbot Dugleré

Zeeduivel in preiroomsaus

Gebakken zeetong “Meunière”

Scampi’s lookboter

Scampi’s lookboterroom

Scampi’s op wijze van de chef “Ricard”

Gegrilde scampi’s met gribische saus

Gebakken paling

Paling

- Room
- Groen
- Provençal

Keuze uit brood | frietjes | kroketjes | puree | gratin dauphinoi

GEBAK&TAART

Huisbereide warme Bourgondische appeltaart

Huisbereide warme Bourgondische appeltaart ijs | slagroom

Huisbereide warme Bourgondische appeltaart ijs | slagroom | advocaat

Progrestaart chocolade

Huisbereide chocolademousse

Crème brûlée

Verwenbord “De Peerdekens”

ROOMIJS

Kinderijsje

Coupe vanille

Coupe chocolade | mokka | praliné | pistache | panaché

Dame blanche

Dame noir

Coupe Brésilienne

Banana split

Coupe advocaat

Coupe vers fruit

Coupe “De Peerdekens” (warme krieken)

Coupe verse aardbeien (seizoen)

Coupe exotique (kiwi/pisang)

Sabayon “De Peerdekens”

SORBETS

Sorbet framboos | peer | passievrucht | citroen

Gemengde sorbet

VERS GEBAKKEN PANNENKOEKEN

Pannenkoek suiker | boter

Pannenkoek confituur

Pannenkoek slagroom

Pannenkoek ijs | slagroom

Pannenkoek ijs | slagroom | warme chocoladesaus

Pannenkoek vers fruit | slagroom

Pannenkoek appeltjes | calvados

Pannenkoek ijs | advocaat

Pannenkoek ijs | slagroom | aardbeien

Pannenkoek geflambeerd met grand manier & ijs

Pannenkoek op zijn Normandisch

WAFELS

Wafel suiker | boter

Wafel slagroom

Wafel ijs | slagroom

Wafel ijs | slagroom | warme chocoladesaus

Wafel vers fruit | slagroom

Wafel aardbeien | slagroom

MILKSHAKES

Milkshake vanille

Milkshake banaan

Milkshake mokka

Milkshake chocolade

Milkshake aardbei