

B

MAGAZINE

MENU

Driemaandelijks
leesvoer voor
Brouwershof en
Biznis Hotel

nr. 13 - april mei juni 2025

Zelebaan 100 | Lokeren

Vertel het
me morgen,
vertel het me straks
Vertel het
menu.

Voedsel voor de hersenen | Lekkers voor de mond!



BROUWERSHOF
BRASSERIE | RESTAURANT | FEESTZAAL



BIZNIS HOTEL
TRENDY HOTELKAMERS | SEMINARIES



BROUWERSHOF
BRASSERIE | RESTAURANT | FEESTZAAL



BIZNIS HOTEL
TRENDY HOTELKAMERS | SEMINARIES

INHOUD

4 To drink
De beste drank is water,
maar men hoeft niet altijd het beste willen drinken

6 Het Aspergeseizoen
De Lente in je Bord

8 To eat
Ontbijt | Pannenkoeken

9 Een review
We mogen ook eens fier zijn!

10 To eat
Asperges | Lunchsuggestie | Restaurantkaart

12 Wijnleverancier in de kijker
Rabotvins

14 Wijnkaart
Huiswijnen | Bubbels | Witte wijnen | Rode wijnen

18 Belgische boerderijkazen
met een kroontje op jouw kaasbordje!

19 Koffie & chocolade
6 pralines van Goût Fou VOOR BIJ JOUW KOFFIE

Colofon

B Magazine-Menu is een driemaandelijkse uitgave, voor de bezoekers van Brouwershof en Biznis Hotel.

Contact
Zelebaan 100 - B-9160 Lokeren
Tel: 09/326.85.00 - info@biznishotel.be
www.biznishotel.be

Voorstel rubrieken en teksten:
management@biznishotel.be

Creatie - Layout - Concept
www.friswatervoordevis.be

Verantwoordelijke uitgever
Christ Schepens

*Wil je graag **meer zichtbaarheid** en je advertentie op **de achterzijde**?
Contacteer via info@biznishotel.be*



biznis_hotel_resto_brouwershof

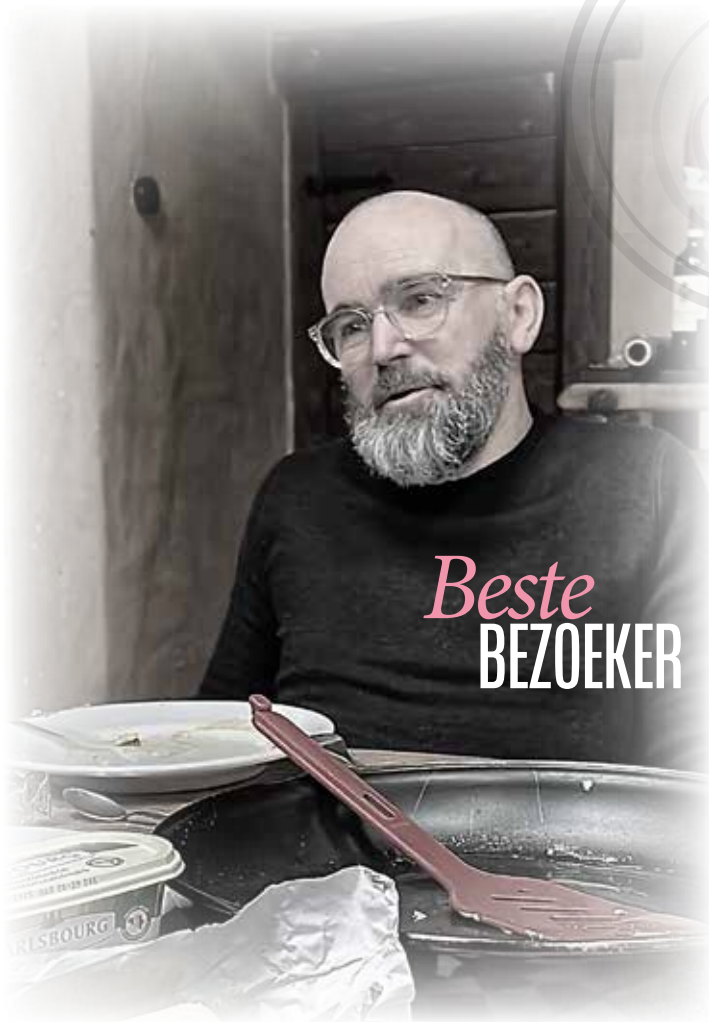


Biznis hotel-restaurant Brouwershof



Biznis hotel-restaurant Brouwershof
Restaurant-Brasserie Brouwershof





Beste BEZOEKER

Mooier en hoopvoller
kan ik het, in deze tijden,
toch niet citeren?

Welkom in Lokeren.
Christ

***“Ze kunnen alle bloemen
afsnijden maar de lente
kunnen ze niet stoppen”***

Pablo Neruda

Chileens dichter en Nobelprijswinnaar
literatuur (1971) 1904-1973

*Podrán cortar todas
las flores, pero no
podrán detener la
primavera.*



De beste
drank
is water,
maar men
moet niet
altijd het
beste
willen
drinken



TO DRINK

Aperitieven

Maison <i>gin gember limoen tonic</i>	14,50
Porto rood	7,50
Porto wit	7,50
Sherry	7,50
Pineau des Charentes	6,50
Picon vin blanc	10,00
Martini wit	8,00
Martini rood	8,00
Campari	9,00
Safari	9,00
Pisang Ambon	9,00
Passoa	9,00
Ricard	9,50
Kirr	7,00
Kirr Royal	14,50
Aperol Spritz	11,00

Supplement frisdrank
aan geldende tarieven

Bubbels

Cava glas	7,90
Cava fles	38,00
Champagne glas	14,00
Champagne fles	68,00

Wijnen

Huiswijn rood, wit, rosé glas	6,50
Huiswijn rood, wit, rosé fles	30,00
Suggestiewijn rood, wit glas	8,50
Suggestiewijn rood, wit fles	43,00

Bekijk onze wijnkaart op blz 14 - 17
voor ons assortiment wijnen.

Gin

Alle gins inclusief tonic	15,00
Keuze uit:	
Hendrick's	
Gin Mare	
Haswell	
Monkey 47	
Bombay Sapphire	
Gordon's gin	

Tonic

Royal Bliss	3,90
Fever-Tree Premium	3,90
Fever-Tree Mediterranean	3,90

Rum

Bacardi	11,00
Havana club Anejo (3years)	11,00
Havana club Anejo Especial	11,00

Mocktails

Maison <i>gember limoen tonic</i>	12,00
Crodino Spritz	11,00
Bionina	7,50
<i>Bio mocktail op basis van bloedappelsien</i>	
Opius Mojito <i>Albedo limoen munt tonic</i>	12,00
Opius Dark & Stormy <i>Nigredo ginger beer limoen krachtig</i>	12,00
Opius Amaro & Tonic <i>Amaro Premium tonic citroenzeste bitter</i>	12,00
Opius Ipanema <i>Amaro passievrucht limoensap ginger beer</i>	12,00
Opius Nogroni <i>Rubedo non-alcoholische vermouth sinaasappelschil</i>	12,00



Sterke dranken

Graanjenever Filliers	11,00
Vodka	11,00
Calvados	11,00
Limoncello	11,00
Cointreau	11,00
Amaretto	11,00
Grand Marnier	11,00
Cognac	11,00
Sambuca	11,00
Baileys	11,00
Whisky The Famous Grouse	11,00
Whisky Jameson	11,00
Whisky J&B	11,00

Exclusieve whisky's

	2cl	4cl
Talisker 10 Years	6,30	12,30
Cragganmore 12 Years	6,30	12,30
Glennkinchie 12 Years	6,30	12,30
Lagavulin 16 Years	11,00	21,50
The Balvenie Am. Oak 12 Years	12,50	24,00

Frisdranken

Coca-Cola	3,70
Coca-Cola Zero	3,70
Gerolsteiner Light Sinaas	3,70
Gerolsteiner Light Citroen	3,70
Ginger fever tree	3,90
Agrum Schweppes	3,90
Tonic Royal Bliss	3,90
Fuze Tea sparkling	3,90
Cécémel	3,90
Fristi	3,90
Crodino Rosso	6,50

Vruchtensappen

Sinaasappelaere	5,70
Appelaere	5,70
Minute Maid Sinaasappel	3,90
Minute Maid Appel	3,90
Tomatensap	4,20

Waters

Gerolsteiner mineraal bruisend (25cl)	3,70
Gerolsteiner mineraal bruisend (50cl)	6,00

Bieren

Cristal pils 0%	4,20
Affligem blond 0%	6,30
Duvel	5,80
Brugs witbier	3,80
Mort subite kriek	3,80
Vedett 33cl	4,80
Tripel Karmeliet	6,50
Grimbergen donker 33cl	5,30
Trappist Westmalle 33cl	5,80
Tripel Westmalle 33cl	6,50
Orval 33cl	6,50
Omer 33cl	6,50
Cesar 33cl	5,30
Maris Otter Fles	10,50

Bieren op vat

Cristal 33 cl	4,70
Cristal 25 cl	3,90
Grimbergen Blond 33 cl	5,30

Warme dranken

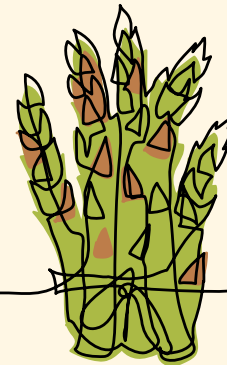
Koffie	4,00
Espresso	4,00
Cappuccino melkschuim	4,20
Cappuccino slagroom	4,80
Koffie decafeïne	4,00
Koffie verkeerd	4,20
Latte macchiato	4,20
Thee	4,00
Kannetje verse muntthee	6,30
Kannetje verse gemberthee	6,30
Warme melk	3,80
Warme chocolademelk	4,20
Supplement slagroom	0,60

Hasseltse coffee graanjenever	12,60
Irish coffee whisky	12,60
French coffee grand marnier	12,60
Italian coffee amaretto	12,60
Koffie baileys	12,60

Het Aspergeseizoen

De Lente in je Bord

's Morgens nog in de
grond... dezelfde dag
nog in je **mond**



Het aspergeseizoen is voor veel mensen een van de hoogtepunten van het jaar. Elk voorjaar kunnen liefhebbers uitkijken naar de komst van de witte en groene asperge. Dit seizoen markeert niet alleen het begin van de lente, maar ook de start van een culinair genot waar velen van houden. Maar wat maakt het aspergeseizoen zo bijzonder, en waarom kijken we er elk jaar weer naar uit?

De oogst van asperges is een arbeidsintensief proces, waarbij de stengels met de hand worden gesneden. Dit maakt de groente niet alleen vers, maar ook bijzonder. De witte asperge, die onder de grond wordt gekweekt, heeft een milde, delicate smaak, terwijl de groene asperge boven de grond groeit en een intensere smaak heeft.

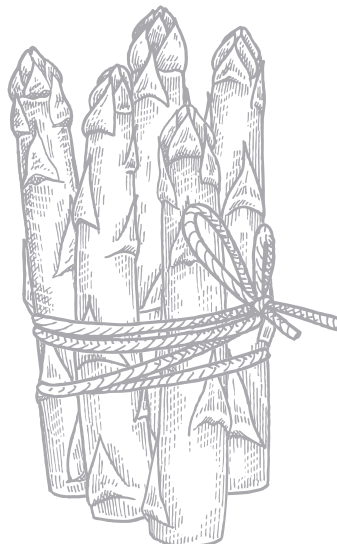
De asperge wordt vaak als een feestelijke groente beschouwd, die op speciale momenten in het jaar gegeten wordt. Het eten van asperges is ook een belangrijk sociaal moment. Gezamenlijk genieten van een aspergemenu, is voor veel mensen een traditionele manier om het voorjaar te verwelkomen.

Asperges zijn ontzettend veelzijdig in de keuken en kunnen op verschillende manieren worden bereid. Traditioneel worden ze vaak gekookt of gestoomd, waarbij ze geserveerd worden met gesmolten boter, een gekookt eitje, en soms wat ham of geraspte kaas. Deze eenvoudige bereiding laat de delicate smaak van de asperges goed tot zijn recht komen.

Naast de klassieke bereidingen zijn er echter talloze andere manieren om asperges te verwerken: gegnilde asperges - aspergesoep - salades - asperges met vis of vlees.

Asperges zijn niet alleen lekker, maar ook gezond. Ze zitten boordevol vitamines en mineralen, waaronder vitamine K, foliumzuur, vitamine C, en vitamine A. Ook zijn asperges rijk aan antioxidanten, die helpen bij het bestrijden van vrije radicalen in het lichaam en het bevorderen van een gezonde huid.

Bovendien bevatten asperges veel vezels, wat goed is voor de spijsvertering. Asperges worden vaak geprezen vanwege hun vermogen om de nieren te ondersteunen en het lichaam te ontgiften. De groente heeft ook een hoog gehalte aan water, wat bijdraagt aan een goede hydratatie.



*Ik lag met jou in het zelfde bed.
We sliepen wel rechtop.
Jij stak er net wat bovenuit:
Vandaar jouw blauwe kop.*

*Ik was stapel op jouw lange lijf,
Dat mag je nu best weten.
Ik vond jou echt een reuze wijf:
Gewoon om op te vreten.*

*Laatst droomde ik de hele nacht
aan een stuk over jou.
Jij werd mijn bruid in het wit,
Omdat ik van sleepasperges hou.*

*Plots werd mijn droom bruuft verstoord:
Ik bloedde aan mijn kuit.
We werden allebei vermoord*

*Ze ruilden ons voor... duiten.
We werden in een kist gelegd,
En spoedig daarna gewassen.
Mijn rug was krom de jouwe recht,
Jij werd dus eerste klasse.*

*Wat wreed toch van zo'n boer,
Ons zo uiteen te rukken.
Ik heb jou daarna nooit meer gezien,
Want ik lag bij de stukken.*

*Weet je wat ik het gekke vind?
Het is eigenlijk heel stom:
Terwijl ons leven in de grond begint,
Is het bij de mens net andersom.*





TO EAT

Om u nog beter te kunnen bedienen vragen wij maximum 4 verschillende gerechten per tafel.

Pannenkoeken 14 tot 17 u.

Pannenkoek
suiker naar keuze | slagroom

8,00

Pannenkoek Mikado
vanille ijs | warme chocoladesaus

10,00

Crêpes Normandes
Schijfjes appel gekarameliseerd & geflambeerd | vanille ijs

15,00



*Kom ontbijten
in het* **BROUWERSHOF**

Start je dag als **een keizer**
met een uitgebreid ontbijt.

*Voetjes onder
tafel, rustig aan
de dag beginnen.*



Elke dag welkom.

maandag tot vrijdag van 7 tot 10 u.
zaterdag & zondag van 8 tot 11 u.
reservatie gewenst via info@biznishotel.be

Ontbijt 25,00 zonder cava - 28,00 met cava

EEN REVIEW

We mogen ook eens fier zijn!



Bedankt

Vandaag stonden we onverwacht voor de uitdaging om een nieuwe locatie te vinden voor een verjaardagsontbijt met maar liefst 22 personen. Onze oorspronkelijke locatie was failliet gegaan, en we hadden dringend een alternatief nodig. Gelukkig kwamen we terecht bij Biznis Hotel Restaurant Brouwershof, en wat een geweldige ervaring was dat!

Vanaf het eerste telefoontje werden we super vriendelijk en snel geholpen. Binnen 20 minuten stond onze tafel al klaar, en we werden warm ontvangen door het team. Het ontbijtbuffet was uitgebreid en super vers. We genoten van een heerlijk glaasje cava, knapperige wafeltjes, vers fruit, zalm, brie, verschillende soorten brood en pistolets, én warme koffiekoeken. Alles was met zorg en kwaliteit klaargezet.

Dit was zonder twijfel het beste back-up plan dat we ons konden wensen. Een dikke pluim voor de service en gastvrijheid van Brouwershof. We komen hier zeker terug!

R. D.G. - review 02/03/25



Asperges



TO EAT

Om u nog beter te kunnen bedienen vragen wij maximum 4 verschillende gerechten per tafel.

Aspergemenù

Salade asperges buikspek Duroc d'Olives kappertjesvinaigrette	20,00
—	
Velouté van asperges mimosa ei bieslookolie croutons	14,00
—	
Hoevekip "Belle Flamande" <i>of</i> Verse marktvis asperges doperwt jus morilles fondant-aardappelen	28,00
—	
Aardbei Limoncello munt vanille-ijs "Zwarte koe"	10,00

68,00 p.p.

Menu zonder soep (velouté) - **59,00**
Supplement aangepaste wijnen - **29,00**

Maandmenu wordt enkel geserveerd per tafel.
Gerechten zijn à la carte apart verkrijgbaar.

Aspergesuggesties

Asperges op Vlaamse wijze voorgerecht	20,00
hoofdgerecht <i>vergezeld van kasteelaardappelen</i>	27,00
supplement beenham	4,00
Asperges gerookte zalm voorgerecht	23,00
hoofdgerecht <i>vergezeld van kasteelaardappelen</i>	30,00

Lunchsuggestie

van 11.30 tot 14 u. - enkel op weekdays
(soep + hoofdgerecht)

28,00

*Volgens seizoen en voorraad,
keuze uit 2 hoofdgerechten.
Wij zorgen afwisselend voor een ander gerecht.*

*Ons team vertelt u graag
wat we op dat moment serveren*

Bij onze gerechten koos u een lekkere fles wijn **en er blijft nog wat over?**

Vraag onze medewerkers dan gerust om de stop en geniet er thuis verder van.



Tapas/sharing

Oester 4st
ponzu | granité tzatziki
16,00

Brokkeloud Roeselare Groendal |
gemarineerde ansjovis
13,00

Coppa Duroc d'Olives
18,00

Voorgerechten

Soep van de dag
10,00

Ambachtelijke kaaskroketten 
frisse salade
2 stuks 20,00 - 3 stuks 26,00

Ambachtelijke garnalkroketten
frisse salade
2 stuks 24,00 - 3 stuks 32,00

Duo kaas- en garnalkroketten
frisse salade
2 stuks 22,00

Rundscarpaccio
Roeselare oud | rucola
20,00

Scampi diabolique
21,00

Salades

Salade kip tandoori
24,00

Salade curry | scampi's
26,00

Salade tagliata
rucola | tomaat | Roeselare oud
pijnboompit
27,00

Salade met geitenkaas van 't Leenhof
spek | appel | noten | kerstomaten |
briochebrood
25,00 -  zonder spek 23,00

 = vegetarisch

Hoofdgerechten

Rundstartaar zoals weleer
handgesneden verse frietjes
28,00

Steak
verse salade | verse frietjes |
huisgemaakte mayonaise
saus naar keuze:
peper, champignon, béarnaise,
choron, hofmeesterboter
200 gr: 25,00 - 240 gr: 30,00

Rib-Eye Wit-Blauw
verse salade | verse frietjes |
huisgemaakte mayonaise
saus naar keuze:
peper, champignon, béarnaise,
choron, hofmeesterboter
350 gr: 36,00 - 680 gr: 72,00

Vol-au-vent van Mechelse koekoek
zwezerik | seizoensgroenten | mousseline
kroketten of handgesneden verse frietjes
39,00 - zonder zwezerik 29,00
supplement asperges 5,00

Gebakken sliptongen 'Meunière'
verse salade | handgesneden verse frietjes
citroen | peterselie
35,00

Scampi diabolique
handgesneden verse frietjes
30,00

Spaghetti bolognaise
19,00

Huisbereid stoofvlees
handgesneden verse frietjes | frisse salade
25,00

Kidsmenu tot 12 jaar

Fishsticks | slaatje | verse frietjes | 13,00

Traag gegaarde hoevekip
appelcompote | verse frietjes | 13,00

Spaghetti Bolognaise | 13,00

Kaaskrokot | slaatje | verse frietjes | 13,00

Desserten

Dame blanche 14,00
met ambachtelijk ijs van Zwarte Koe
vanille ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Sorbet 3 smaken 14,00

Crème brûlée 12,00

Kaasbordje 15,00
gekozen door Mili zuivelhoeve
selectie kazen | rozijnen broodje | noten

Sabayon vanille ijs klassiek 14,00

Café glacé 11,00

Kinderijsje 7,00
vanille- en aardbijsmaak | Smarties

Met de juiste
wijn wordt het
pas echt een Feest!



LEVERANCIER in de kijker



Proef hier een van hun kasteelwijnen, ze werden in 2022 gepromoveerd tot **'Grand Cru Classé'**

Geniet ervan.

Gepromoveerd tot 'Grand Cru Classé'. Dit kwaliteitslabel is in de wijnwereld even prestigieus als een Michelinster in de gastronomie

Rabotvins is al decennialang een van de belangrijkste wijnimporteurs in België en tevens gebrevetteerd hofleverancier. Dit gerenommeerde bedrijf wordt beheerd door de Gentse familie De Schepper, die niet alleen een passie heeft voor wijnhandel, maar ook zelf actief is als wijnbouwer. De familie bezit vijf prestigieuze wijndomeinen in de Bordeaux-regio, waarvan vier worden voorgesteld in het Biznis Hotel: Château Tour Baladoz, Château La Croizille, Château Haut Breton Larigaudière en Château Tayet.



Rabotvins

Levert bij ons 4 van haar
schitterende kasteelwijnen

Een bijzondere erkenning kwam in september 2022, toen de twee eigendommen in Saint-Émilion – Château Tour Baladoz en Château La Croizille – werden gepromoveerd tot 'Grand Cru Classé'. Dit kwaliteitslabel is in de wijnwereld even prestigieus als een Michelinster in de gastronomie en vormt de bekroning van jarenlang vakmanschap en toewijding.

Hoewel Rabotvins van oorsprong een Gents bedrijf is, opereert het vandaag vanuit een gloednieuwe site in De Prikjels, Nazareth. Vanuit deze moderne infrastructuur biedt het een breed assortiment aan wijnen.

Dankzij directe samenwerking met de wijndomeinen zelf is Rabotvins exclusief verdeler op de Belgische markt van vrijwel alle wijnen uit het zorgvuldig gekozen aanbod. Daarnaast beschikt het bedrijf over een moderne bottelarij, waar eigen kwalitatieve huiswijnen en aperitieven met zorg worden gebotteld.

Met een diepgewortelde expertise, een uitgebreid netwerk en een ongeëvenaarde passie voor wijn blijft Rabotvins een vaste waarde voor wijnprofessionals.



Eigendommen familie De Schepper

HIERONDER VINDT U EEN OVERZICHT VAN DE WIJNKASTELEN IN BORDEAUX VAN DE FAMILIE DE SCHEPPER DIE U KUNT PROEVEN IN HET BIZNIS HOTEL.

Château Tayet Cuvée Prestige – Bordeaux Supérieur

Druifsoort: merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot

De cuvée Prestige van Château Tayet is aantrekkelijk en delicaat en hijst zich ruim boven het gemiddelde niveau van een Bordeaux Supérieur dankzij zijn rijke kleur en zijn intense en complexe neus, maar vooral door zijn volle smaak met veel materie en rijpe tannine.

€54,00

Château Haut Breton Larigaudière – Margaux

Druifsoort: cabernet-sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

Deze Margaux toont zijn klasse onmiddellijk met zijn diepe en intense, briljante robijnrode kleur en zijn elegante neus van rood fruit en vanille. In de mond valt hij op door zijn kracht, zijn volle, vlezige smaak en grote frisheid.

€90,00

Château Tour Baladoz – Saint-Émilion Grand Cru Classé

Druifsoort: merlot, cabernet-franc, cabernet-sauvignon

De overheersende merlotdruif geeft aan Château Tour Baladoz zijn donkere kleur en zijn expressieve neus van rood fruit met een elegante houttoets. Het is een krachtige wijn, soepel in de mond maar met een mooie materie en structuur. Steeds geselecteerd door de Guide Hachette en door de internationale pers.

€85,00

Château La Croizille – Saint-Émilion Grand Cru Classé

Druifsoort: merlot, cabernet-sauvignon

Deze elegante wijn heeft een overweldigende neus van zwart fruit met een gebrande toets. Hij is rijk, complex en sappig en maakt indruk door de harmonie tussen de grote maar soepele materie, de fijne tannine en de intense en aangename aroma's. Rijping gedurende ongeveer achttien maanden uitsluitend in nieuwe eikenhouten vaten.

€65,00

Onze huiswijnen

WIT: Chardonnay Estate , Central Valley, Viñedos TerraNoble

Glas: 7,00 - karaf 1/4: 12,00 - karaf 1/2: 25,00 - fles: 33,00

WIT: DOMAINE GUILLAMAN "Pierres Blanches", IGP des Côtes de Gascogne

ROSE: DOMAINE GUILLAMAN, IGP des Côtes de Gascogne

ROOD: DOMAINE CAUDE VAL cabernet-sauvignon, IGP Pays d'Oc

Glas: 6,50 - karaf 1/4: 11,50 - karaf 1/2: 23,00 - fles: 30,00

Bubbels

Champagne

Guy de Forez

Aube - Les Riceys | Pinot Noir

Fijne pareling / accent van citrus, groene appel en brioche.

Perfect bij kreeft, vis, zeevruchten & gevogelte

Glas: 14,00 | Fles: 68,00

CAVA COSTINO brut

Vinicola Mont Marçal

Druifsoort: macabeo, xarello, parellada

Bleke kleur met een fijne, aanhoudende mousse. Aroma's met een fruitige ondertoon. Aangename smaak, met een licht zoete toets

Glas: 7,9 | Fles: 38,00



Witte wijnen

FRANKRIJK

LOIRE

OVNI J.Mourat

Sauvignon Blanc, Chardonnay

Vinificatie 100% inox vat, fris en fruitig met toets van ananas, peer, citrus / Past perfect bij asperges, zeevruchten, pasta, varkensvlees

Fles: 45,00

Pouilly-Fumé - Domaine Dominique Guyot les Loges

Sauvignon Blanc

Ronde zuren en kruidig met accenten van jonge appel, limoen en stekelbes / Past perfect bij salades, geitenkaas en visgerechten

Fles: 55,00

BOURGOGNE

Chablis - Domaine Jean-Paul & Benoit Droin

Chardonnay

Boterzachte structuur met veel rijp fruit, toetsen van eik en vanille / Past perfect bij vis, pasta's en wit vlees

1/2 Fles: 40,00 | Fles: 70,00

GIVRY Blanc 1ier cru "Pièces d'Henry", Dom. Michel Sarrazin & Fils

Chardonnay

Fles: 70,00

CÔTES DU RHÔNE

Lucien Le Moine INOPIA 2020

Villages | Viognier, Rousanne, Marsanne, Grenache Blanc

Toets van vanille, honing, abricos en appel met een rokerig accent / Past perfect bij visbereidingen, maar zeker ook bij pasta's, kalfsvlees of varkensvlees

Fles: 65,00

BORDEAUX

Chateau Gravelle Lacoste

Graves | Sauvignon Blanc, sémillon, Muscatelle

Wijn met veel mineraliteit en accenten van groene appel & citrus /

Past perfect bij salades, zeevruchten en magere visbereidingen

Fles: 49,00

ITALIE

Azienda Vietti Roero Arneis

Piemonte | Roero | Arneis

Elegante wijn met complexiteit/ accenten van frisse bloemen, citrus en amandelen / Past perfect bij asperges, charcuterie, magere vis, pasta, schelpdieren en lichte soepen

Glas: 15,45 | Fles: 65,00

OOSTENRIJK

Weingut Ludwig Neumayer Grüner Veltliner

Traisental | Engelberg | Grüner Veltliner

Uitzonderlijke finesse en mooie aciditeit, accenten van meloen, groene appel, gras, kruisbes / Past perfect bij asperges, salades, visbereidingen

Glas: 12,78 | Fles: 57,00

Rode wijnen

ARGENTINIË

Festivo, Malbec

Bodegas Monteviejo

Karakteristiek Argentijnse wijn van Bodegas Monteviejo in Mendoza

Glas: 8,50 - karaf 1/4: 15,00 - karaf 1/2: 28,00 - fles: 43,00

FRANKRIJK

CÔTES DU RHÔNE

Inopia

Villages | Cinsault - Cunoise - Grenache Tinta - Mourvèdre - Syrah

Mooie houttoetsen met accenten van rood fruit en verse kruiden / Past perfect bij steak tartaar, varkensvlees, gevogelte en zachte kazen

Fles: 65,00

Domaine Clos St Jean

Chateauf-neuf-du-Pâpe | Grenache - Syrah - Mourvèdre

Volle krachtige wijn, rijk aan kruiden zoals laurier en kaneel, afgewisseld met zwart fruit / Past perfect bij stoofpotjes, rood vlees, wild en kaas

Fles: 80,00

BOURGOGNE

ALOXE CORTON 1ier Cru, Dom. Meuneveaux

Pinot Noir

Diep rood van kleur, neus van kers en braam, goed uitgebalanceerde en mooie lange afdronk, geconcentreerde smaak, met soepele tannines van hoge kwaliteit.

Fles: 130,00

BORDEAUX

Chateau Cruzeau

St Emilion Grand Cru | Merlot - Cabernet Franc

Fraaie fruittonen met accenten van peper en chocolade / Past perfect bij rundsvlees, stoofpotjes en wild

Fles: 65,00

Tempo d'Angelus

Castillon | Merlot - Cabernet Franc

Deze heerlijke wijn is geconcentreerd en heeft zowel in de aroma's als in de smaak veel rood- en blauw fruit. De wijn heeft een mooie kruidigheid en heeft fijne soepele tannines.

Past bij lam, rund en wild.

Fles: 65,00

Chateau La Croizille

St-Emilion Grand cru | Merlot, Cabernet Sauvignon

Inktzwarte kleur, overweldigende neus van zwart fruit en een gebrande toets. Rijk, complex, sappig.

Rijping gedurende achttien maanden op eikenhouten vaten..

Fles: 108,00

Chateau du Glana 37,5cl

St Julien | Cabernet Sauvignon - Merlot

Elegante wijn met aroma's van rijp fruit, alsook floraal / Past perfect bij rundsvlees en lamsvlees

1/2 Fles: 45,00

LOIRE

Bourgueil 'Cuvée Prestige' - Domaine de la Noiraie

100% Cabernet Franc

De Cuvée Prestige heeft een dieprode kleur en een aromatisch bouquet dat rijk is aan geurige tonen van rijp zwart fruit, gecombineerd met kruidige nuances en een lichte groene toets die typisch is voor Cabernet Franc. Naarmate de wijn zich verder opent, komen er subtiele aardse en florale aroma's naar voren, die de complexiteit van de wijn verder versterken.

In de mond is de Cuvée Prestige goed gestructureerd, met ronde en zachte tannines. De fruitige smaken zijn mooi in balans met de kruidige en aardse tonen, wat de wijn een diepere dimensie geeft. De eikenhouten rijping voegt een vleugje vanille en toast toe, zonder de frisheid van de wijn te overweldigen.

Kortom een elegante en goed gebalanceerde wijn die de typische kenmerken van Cabernet Franc perfect weerspiegelt.

Fles: 45,00

WIJNKAART

SPANJE

Bodegas Mas Alta Els Pics

Priorat | Garnatxa - Carignan - Cabernet Sauvignon - Merlot

Kruidige wijn met accenten van kersen, zwart fruit, koffie en een lichte houttoets / Past perfect bij stoofpotjes van wild, rood vlees en kazen.

Fles: 58,00

ITALIE

Podere Rocche dei Manzoni La Cresta

Barbera d'Alba | Barbera

Heerlijke Barbera-aroma's van rijp rood fruit, kruidige accenten en violet. Zuiver in de mond met een zeer mooie volle afdronk / Past perfect bij rood (gegrild) vlees en stoofpotjes.

Fles: 66,00

SUSUMANIELLO "Nini", Ionis Vini, Puglia

Susumaniello

Wijn met een intens rode kleur. In de neus presenteert hij een breed scala aan aroma's, rood fruit en kruidige noten. In de mond proeven we een volle, aanhoudende smaak.

Fles: 66,00

PORTUGAL

Quinta do Paral

Vidigueira Alentejo | Touriga Nacional - Touriga Franca - Petit Verdot - Petit Syrah

Een mooie frisse en fruitige rode wijn. Volgende kruidigheid en subtiele aroma's van versgemalen zwarte peper. / Past perfect bij rundsvlees, wit vlees, gegrilde inktvis en salades.

Fles: 45,00



ONS KAASBORDJE MET ...



Belgische boerderijkazen met een kroontje!



Keiems Bloempje

Dit biologische, Belgisch witschimmel-tje van **het Dischhof** kan je vergelijken met een zachte brie. Het heeft een zeer zachte, romige smaak. Dit is de goede starter van je kaasschotel.

Barista

Deze zachte trappistenkaas van het Groendal is gerijpt in koffie voor maar liefst 8 weken. Door zijn gebrande koffielaag in het midden van de kaas komt de echte koffie smaak naar boven. Deze speciale kaas heeft de publieksprijs gewonnen op Tavola 2019 en is de trotse eigenaar van de Super Gold medaille op de World cheese awards.



Cabricharme

Deze kaas is afkomstig uit het zuidoosten van België. Deze kaas wordt vervaardigd door een coöperatie van verschillende Waalse boeren. De melk voor Cabricharme wordt door 1 specifieke boer aangeleverd. Het aparte aan deze melk- en kaasboerderij is dat de geiten op een zeer humane wijze opgroeien.

Deze zeer aparte kaas heeft een gele korst, een zachte, volle smaak en bijna een vlezige structuur. Eens iets anders! Velen drinken hier het liefst een zacht biertje bij. De Cabricharme wordt ook wel de trappistenkaas van geitenmelk genoemd.

Brokkeloud Roeselare Groendal

Het Groendal heeft reeds 12 medailles met hun kazen gewonnen en deze brokkelkaas van 18 maanden rijping is fier op zijn zilveren medaille. Het mooie evenwicht tussen de carameltoussen en de fijne brokkelige structuur maken van deze kaas een unicum.



Achelse Blauwe of Grevenbroucker

Deze gekroonde kaas van **het Catharinadal** is een unieke blauwschimmelkaas van rauwe koemelk. Bij doorsnede is het net marmer. Deze kaas wordt niet doorprikt maar dankt zijn blauwe adering aan nauwkeurig op elkaar gestapelde wrongel. Tijdens de rijping van 10 weken wordt het zuivel zacht en slibt de luchttoevoer toe. De kaas heeft voor een blauwschimmelkaas een zeer laag zoutgehalte. Hij smaakt mild en romig met een lichte, pittige nasmaak en is snijdbaar met de draad en op kamertemperatuur smeerbaar.



koffie & chocolade



We selecteerden
6 pralines van **Goût Fou**
VOOR BIJ JOUW KOFFIE

een
hemels
huwelijk
in alle opzichten, vooral
qua smaak.

Goût Fou CHOCOLADEATELIER

Goût Fou werd door Gault Millau erkend als 'Ontdekking van het Jaar 2021'! En sinds kort mag Justine Lanoo van de Zeelse chocolaterie Goût Fou zich een jaar lang voorstellen als 'Chocolate Personality of the Year'.

Wij willen jullie deze wereld van unieke smaken en texturen laten ontdekken. Daarom serveren we bij elke koffie in het restaurant een van deze heerlijke pralines.

Je kan deze heerlijke creaties ook mee nemen naar huis in een doosje.

Ze zijn hier te koop.

Er zijn doosjes van

4 stuks (€ 11,5)

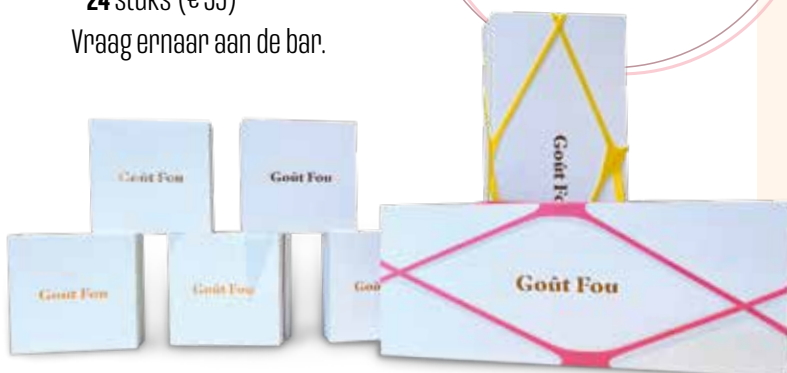
9 stuks (€ 17)

16 stuks (€ 28,5)

24 stuks (€ 35)

Vraag ernaar aan de bar.

Een wereld
met passie voor
smaak en
handgemaakte luxe
en de kunst van
chocolade maken.



Passievrucht
Ganache van Passievrucht



Dit brengt de passie in mij naar boven.

Vanilla
een witte chocolade ganache
gemaakt met vanille uit Tahiti.
Deze geeft enorm veel smaak



*Een smaak explosie
die je niet wilt missen.*

Saint Domingue
een donkere chocolade
ganache van 70% cacao met
toetsen van rode vruchten



Ik hou van mijn chocolade net zoals mijn koffie.

Olijfolie / sinaas
Deze praline is gevuld met
een gel van Sinaas, en
ganache van olijfolie



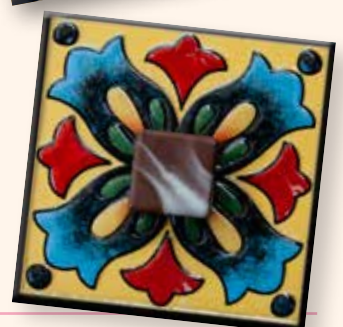
*Verwen je smaakpapillen met
een unieke, zuidense twist.*

Caramel soja
een gezouten karamel
met vleugje soja saus



*Jij bent de karamel
voor mijn koffie.*

Hazelnoot / Cacaopulp
Een pâte de fruit van cacaopulp, die zorgt voor een fruitige smaak aangevuld met hazelnootpraliné.
Een heerlijke combinatie die de pure essentie van chocolade en verse noten tot leven brengt.





Kom feestelijk ontbijten

Paasontbijt - Moederdagontbijt - Vaderdagontbijt

Paasontbijt - zondag 20 april en maandag 21 april
met chocolade verrassing van de paashaas

Moederdagontbijt - zondag 11 mei
met kleine attentie voor alle mama's

Vaderdagontbijt - zondag 8 juni
met kleine attentie voor alle papa's



[biznis_hotel_resto_brouwershof](#)



[Biznis hotel-restaurant Brouwershof](#)



[Biznis hotel-restaurant Brouwershof](#)
[Restaurant-Brasserie Brouwershof](#)

Feestelijk ontbijtbuffet dranken à volonté

Ontvangst met een glaasje Cava

Assortiment koffiekoeken en pistolets

Wit, lichtbruin en bruin brood

Rozijnen- en suikerbrood

Een waaier aan fijne vleeswaren, gerookte zalm en selectie kazen van Mili Hoevezuivel

Gekookte eitjes, roerei en spiegelei

Spek en worstjes

Wafeltjes

Artisanale confituur, honing en choco-en speculaaspasta

Cornflakes, granola, muesli, gedroogd fruit, noten en verse melk

Varia aan natuuryoghurt, Griekse yoghurt, soja varianten

Fruitmand en verse fruitsalade

Koffie en assortiment thee

Sinaasappel- en appelsap

Fristi, chocolademelk en sojadrink



BROUWERSHOF
BRASSERIE | RESTAURANT | FEESTZAAL

30,00 p.p. Ontbijt met cava

Kids tot 3 jaar gratis - Kids 4-7 jaar 16,00 - Kids 8-12 jaar 21,00

Van 8 uur tot 11 uur

[Www.biznishotel.be](http://www.biznishotel.be)

Reserveren warm aanbevolen: 09 326 85 00 | info@biznishotel.be