

STIEL

BISTRO & BAR

12.00 - 22.00

Bij 10 personen of meer, vragen wij u vriendelijk de keuze tot 3 gerechten per tafel te beperken.

Bepaalde allergieën? Scan de QR-code hieronder en laat het ons weten.

From 10 persons and more we kindly ask you to limit the choice to 3 dishes per table.

Allergies? Please scan the QR-code and let us know



BUBBELS

Cava Brut	€ 8.80 / € 44.00
Moët & Chandon Brut Impérial Demi	€ 47.50
Moët & Chandon Brut Impérial	€ 15.00 / € 89.50
Veuve Clicquot Carte Jaune Brut	€ 97.50
Victor & Charles le Blanc de Blancs	€ 100.00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 155.00
Ruinart Rosé	€ 155.00

GIN & TONIC

Copperhead Antwerp	€ 13.50
Copperhead 0.0%	€ 11.40
Hendrick's	€ 13.00
Schweppes premium	€ 4.80

Touch of lime

Gingerbeer & chili

Pink Pepper

SPRITZ

Aperol Spritz	€ 10.90
Martini Spritz	€ 10.90
Limoncello Spritz	€ 10.90
Hugo Spritz 0.0	€ 9.90
Virgin Aperol Spritz 0.0	€ 9.90

Bombay Sapphire	€ 8.80
Bombay Premier Cru	€ 12.00
Bombay Citron Pressé	€ 9.50
Monkey 47	€ 14.50
Toucan gin	€ 13.00

TO SHARE

Plateau STIEL

€ 18.50

Serrano ham - Chorizo - Coppa Stagionata - Manchego - Olijven met knoflook

Serrano ham - Chorizo - Coppa Stagionata - Manchego - Olives with garlic

APÉRÔ

ZUURDESEM TOAST | SOURDOUGH TOAST

Rundercarpaccio | Beef carpaccio € 15.50

Truffelmayonaise – pijnboompitten – Parmezaanse kaas – zongedroogde tomaten

Truffle mayonnaise - pine nuts - Parmesan cheese - rocket salad - sundried tomatoes

Gerookte zalm | Smoked salmon € 15.50

Rode ui - kruidenkaas

Red onion - herb cheese

Avocado  € 15.50

Ei - tomaat

Egg - tomato

Club sandwich € 15.50

Gerookte kip - bacon - mesclun - ei - tomaat

Smoked chicken - bacon - mesclun - egg - tomato

Croque monsieur

Ham - kaas | Ham - cheese

€ 10.00

Gerookte zalm | Smoked salmon

€ 13.00

Buffelmozzarella en pesto | Buffalo mozzarella with pesto

€ 13.00

Supplement: dubbel / double

€ 4.50

Uitsmijter ham & kaas | Ham & cheese egg sandwich € 16.50

Wit of bruin brood

White or brown bread

Omelet  € 13.50

Eén extra topping: ham / jonge kaas / champignons

€ 2.50

One extra topping: ham / cheese / mushrooms

Kroketten | Croquettes € 16.50

Ragout van rundsvlees - mosterd

Beef ragout - mustard

Kaaskroketten | Cheese croquettes  € 17.00

Gefrituurde peterselie - kaas

Fried parsley - cheese

Caesar salad  € 17.50

Romeinse sla - croutons - parmezaanse kaas - kerstomaten - caesar dressing

Cos lettuce - croutons - parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing

Supplement: kip - spek / chicken - bacon

€ 5.00

Scampi salad € 24.50

Kerstomaat - komkommer - ei - rode ui - honing mosterddressing - geroosterde uitjes

Cherry tomato - cucumber - egg - red onion - honey mustard dressing - roasted onions

STARTERS

Turks ovenbrood met hummus |  € 17,50

Turkish oven-baked flat bread with hummus

Coeur de boeuf tomaat - kerstomaatjes - olijven

Coeur de boeuf tomato - cherry tomatoe - olives

Oosterse tataki van paprika | Oriental-style tataki of bell pepper  € 17,50

Komkommer - sjalot- wasabi mayonaise - wakame

Cucumber - shallot - wasabi mayonnaise - wakame

Handgesneden steak tartaar van filet pur (100g) | € 24.50

Hand cut beef tenderloin tartare (100g)

Aan tafel bereid - premium rundsvlees

Prepared tableside - premium beef

MAINS

Frisse salade met gerookte zalm | Fresh salad with smoked salmon € 23.50

Rode biet - grapefruit - sesamzaadjes

Beetroot - grapefruit - sesame seeds

Tagliata van gegrilde kalfshaas met zomerse puree | € 34.50

Tagliata of grilled veal loin with seasonal mash

Mals kalfsvlees - puree van aardappel en zomerse groenten

Tender veal - mash of potato and summer vegetables

Steak tartaar van filet pur (200g) | beef tenderloin tartare (200g) € 38.00

Aan tafelbereid - premium rundsvlees

Prepared tableside - premium beef

Pasta pesto  € 23.50

Farfalle - pijnboompitten - tomaat - parmezaanse kaas

Farfalle - pine nuts - tomato - parmesan cheese

Mosselen met knapperige frietjes | Mussels with french fries € 28.50

Keuze bereiding: natuur - look - witte wijn

Choice of preparation: plain - garlic - white wine

DESSERTS

Pavlova met zomers rood fruit | Pavlova with summer red fruits € 11.50

Zachte aardbeienroom - rood fruit

Soft strawberry cream - red fruit

Palet van sorbetijs | Selection of sorbet € 11.50

Een verfrissende selectie van onze lekkerste sorbets

A refreshing selection of our finest sorbets

HOUSE WINES

Luna de Ana Verdejo € 6.80 / € 30.50

Luna de Ana Tempranillo € 6.80 / € 30.50

M-Selection Chardonnay € 6.80 / € 30.50

M-Selection Merlot € 6.80 / € 30.50

M-Selection Rosé € 6.80 / € 30.50

SUGGESTIONS

GLASSIG

STARTERS

Tomatensoep | Tomato soup € 10.50

Mini gehaktballetjes - kruidenroom

Mini meatballs - herb cream

Option: 

Garnaalkroketten | Shrimp croquettes € 20.50

Gefrituurde peterselie - Hollandse garnalen

Fried parsley - Dutch shrimps

Rundercarpaccio | Beef carpaccio € 20.00


Pijnboompitten - parmezaanse kaas - truffelmayonaise

Pine nuts - parmesan cheese - truffle mayonnaise

Burrata  € 20.50

Tomaatjes - pijnboompitten - basilicum - balsamico

Tomatoes - pine nuts - basil - balsamic

Caesar salad  € 17.50

Romeinse sla - croutons - parmezaanse kaas - kerstomaten - caesar dressing

Romaine lettuce - croutons - parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing

Supplement: kip - spek / chicken - bacon

€ 5.00

Scampi salad € 24.50

Kerstomaat - komkommer - ei - rode ui - honing mosterddressing - geroosterde uitjes

Cherry tomato - cucumber - egg - red onion - honey mustard dressing - roasted onions

BURGERS

Altijd inbegrepen friet, mayonaise & ketchup | French fries, mayonnaise, and ketchup always included

Smokey bacon burger € 25.00

Sla - tomaat - augurk - spek - smokey BBQ saus

Lettuce - tomato - pickle - bacon - smokey BBQ sauce

Supplement: kaas/cheese

€ 5.00

Loaded vegan burger  € 25.00

Aubergine - courgette - rode ui

Eggplant - zucchini - red onion

Crispy chicken burger € 25.00

Gepaneerde kipfilet - sla - Dallas saus

Breaded chicken breast - lettuce - Dallas sauce

STEAK

Altijd inbegrepen friet, mayonaise en seizoensgroenten
Always includes french fries, mayonnaise and seasonal vegetables

Rumpsteak	€ 28.50
Filet pur	€ 37.50
Ribeye	€ 40.50

Saus naar keuze: béarnaise / champignon / pepersaus
Sauce of your choice: béarnaise / mushroom / pepper sauce

MAIN COURSES

Thai curry  € 24.00

*Kokos - cashewnoten - rijst
Coconut - cashew nuts - rice*

Supplement: scampi - kip / shrimp - chicken

Zalm | Salmon € 29.50

*Béarnaisesaus - krieltjes - seizoensgroenten
Sauce Béarnaise - baby potatoes - seasonal vegetables*

Homemade fish & chips € 27.00

*Tartaarsaus - frisse salade
Tartar sauce - refreshing salad*

Vol au vent € 26.50

*Bladerdeeghapje - ragout van kip en champignons - kalfsgehaktballetjes - friet
Puff pastry - chicken and mushroom ragout - veal meatballs - french fries*

Schnitzel € 26.50

*Varkensvlees - stroganoffsaus - friet - mayonaise - seizoensgroenten
Pork meat - stroganoff sauce - french fries - mayonnaise - seasonal vegetables*

Belgische runderstoverij De Koninck | Belgian beef stew De Koninck € 25.50

*Huisrecept gemaakt met De Koninck bier - friet - mayonaise - seizoensgroenten
Homemade recipe with De Koninck beer - french fries - mayonnaise - seasonal vegetables*

SIDE DISHES

Witloofsalade met mayonaise | Chicory salad with mayonnaise € 5.00

Gebakken warme groenten | Warm sautéed vegetables € 5.00

CLASSICS

DESSERTS

DESSERTS

Dame Blanche € 11.50

*Vanille ijs - chocoladesaus - slagroom
Vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream*

Vanille crème brûlée € 12.50

*Vanille ijs
Vanilla ice cream*

Chocolade moelleux | Chocolate lava cake € 12.50

*Vanille ijs
Vanilla ice cream*

Cheesecake € 13.00

*Frambozen compot
Raspberry compot*

SPECIAL COFFEES

French coffee € 14.00 Irish coffee € 12.90
Grand Marnier Whiskey

Italian coffee € 12.90 Spanish coffee € 13.00
Amaretto Licor 43

DIGESTIEF

William Lawson's	€ 7.80	Royal Brackla 12y	€ 17.60
Johnnie Walker Red Label	€ 7.80	Oban 14y	€ 19.00
Jameson	€ 7.80	The Balvenie 12y	€ 20.00
Jack Daniel's	€ 8.30	Dewar's 8y Caribbean Smooth	€ 10.00
Dewar's 12y	€ 10.40	Boulard Calvados	€ 8.50
Johnnie Walker Black Label	€ 11.40	Hennessy VS	€ 9.90
Aberfeldy 12y	€ 14.00	Hennessy XO	€ 31.00
Craigellachie 13y	€ 17.10	Grappa	€ 7.80

WATER

Water plat € 3.80 / € 6.80
Still water

Water bruisend € 3.80 / € 6.80
Sparkling water

COLD DRINKS

Coca Cola € 3.80
Regular / Zero

Sprite € 3.80

Fanta € 3.80
Orange / Cassis

Chocomel € 3.80

Fuze tea € 3.80
Green tea mango / Black sparkling

Schweppes ginger ale € 3.80

Schweppes bitter lemon € 3.80

Schweppes premium € 4.80
Touch of lime
Gingerbeer & chili
Pink Pepper

Red bull € 5.80

Verse jus d'orange € 5.90

Minute maid € 3.80
Tomatensap / Appelsap

HOT DRINKS

Coffee € 3.80

Espresso € 3.80

Double espresso € 4.30

Espresso macchiato € 4.30

Cappuccino € 4.30

Latte macchiato € 5.20
Extra: Caramel - Hazelnut - Vanilla € 1.00

Warme Chocomelk € 5.20
Slagroom | Whipped cream € 1.10

TAART

Appeltaart € 7.30
Met slagroom

LEMONADES *Homemade*

Raspberry Rush € 4.50
Raspberry-mint

Sunburst € 4.50
Yuzu - mandarin

ICED TEAS *Homemade*

Strawberry Drift € 4.50
Oolong - Strawberry

Mint Mirage € 4.50
White Tea - Mint

Hot tea € 3.80

English Breakfast
Fruity Camomile
Green Dragon Lung Ching
Moroccan Mint
Rooibos Cream Orange
Earl Grey
Lemon Fresh
Rosy Roseship
Sweet Berries

Fresh ginger tea € 5.70

Fresh Mint tea € 5.70

DRINKS

COCKTAILS

COCKTAILS

Pornstar martini	€ 15.00
<i>Wodka - passionfruit juice - lime juice</i>	
Yuzu pornstar martini	€ 15.00
<i>Wodka - yuzu - passionfruit juice - lime juice</i>	
Moscow mule	€ 14.50
<i>Wodka - ginger beer - lime juice</i>	
Mojito	€ 13.50
<i>White rum - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water</i>	
Piña colada	€ 14.50
<i>Bacardi Caribbean spiced - coconut juice - pineapple juice - whipped cream</i>	
Long island iced tea	€ 15.60
<i>Wodka - gin - rum - tequila - cointreau - lemon juice - cola</i>	
Amaretto sour	€ 13.50
<i>Disaronno Amaretto - lime juice - sugar syrup</i>	
Negroni	€ 13.50
<i>Bombay Sapphire Gin - Campari - Martini Rosso</i>	
Clover club	€ 13.50
<i>Gin- raspberries - lime juice - ginger ale</i>	
Pineapple margarita	€ 14.00
<i>Wodka - ginger beer - lime juice</i>	
Paloma	€ 13.50
<i>Dewar's whiskey - lime - lemon</i>	

MOCKTAILS

Pornstar martini 0.0%	€ 9.90
<i>Passionfruit juice - lime juice - syrup - sparkling water</i>	
Clover club 0.0 %	€ 9.90
<i>Raspberries - lime juice - ginger ale</i>	
Smokey paloma 0.0%	€ 9.90
<i>Grapefruit - lime - cane sugar</i>	

FRUIT BEER

Kriek Belle-Vue Extra	€ 5.20
Rodenbach Fruitage	€ 5.70
Hoegaarden Rosée 0.0%	€ 5.50

BOTTLED BEER

Westmalle Dubbel	€ 5.70
Westmalle Tripel	€ 6.20
La Trappe Quadrupel	€ 7.00
Leffe Bruin	€ 5.70
Vedett Extra White	€ 5.70
Vedett IPA	€ 6.20
Tripel d'Anvers	€ 6.20
Cornet Oaked Blond	€ 6.20
Corona 25CL	€ 5.50

DRAFT BEERS

Pils Stella Artois 25CL	€ 4.00
Pils Stella Artois 50CL	€ 7.20
Bolleke De Koninck 25CL	€ 5.30
Leffe Blond 33CL	€ 5.80
Tripel Karmeliet 33CL	€ 6.30
Hoegaarden Wit 25CL	€ 5.30
Goose Island IPA 25CL	€ 6.00
Kwak Blonde 33CL	€ 6.80
Duvel	€ 5.70
La Chouffe	€ 5.70
Troubadour Magma	€ 7.00
Stella Artois 0.0%	€ 4.00
Leffe Blond 0.0%	€ 5.50
Troubadour Zestra 0.3%	€ 6.50
Tripel Karmeliet 0.4%	€ 6.30

ONZE BIERFILOSOFIE

Bij ons draait alles om smaak en herkomst. Daarom vind je op onze kaart uitsluitend Belgische bieren of bieren die binnen een straal van 100 km van hier worden gebrouwen.

Zo steun je samen met ons de lokale brouwers die met passie hun vak uitoefenen, verkleinen we onze ecologische voetafdruk én kunnen we je telkens opnieuw een eerlijke en authentieke bierervaring aanbieden.

Geniet, proef, ontdek en laat je verrassen door de smaken van dichtbij.

**B
E
E
R**