

STIEL

BISTRO & BAR

12.00 - 22.00

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

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 / € 89.90
Veuve Clicquot Carte Jaune Bruto	€ 100.00
Victor & Charles le Blanc de Blancs	€ 155.00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 155.00
Ruinart Rosé	

SPRITZ

Aperol Spritz	€ 10.90
Martini Spritz	€ 10.90
Limoncello Spritz Hugo	€ 10.90
Spritz o.o	€ 9.90
Virgin Aperol Spritz o.o	€ 9.90

GIN & TONIC

Copperhead Antwerp	€ 13.50
Copperhead 0%	€ 11.40
Hendricks	€ 13.00
Schweppes premium	€ 4.80

Touch of lime

Gingerbeer & chili

Orange blossom & lavender

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 - Garlic olives
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

Één 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

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

Supplement: kip - spek / chicken - bacon

€ 5.00

Scampi salad

€ 24.50

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

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

STARTERS

Pastinaak-pompoensoep met chorizoballetjes |  € 11.50
Parsnip and pumpkin soup with chorizo meat balls

Tonijntartaar met avocado | Tuna tartare with avocado € 20.50
Wasabimayonaise – sojasaus – sesamzaad – dille
Wasabi mayonnaise – soy sauce – sesame seeds – dill

Carpaccio van gerookte wildzwijn ham | € 23.50
Carpaccio of smoked wild boar ham
Spekreepjes – gekookte kastanje – roodloof – framboos
Bacon lardons – cooked chestnuts – red chicory – raspberry

Carpaccio van rode biet | Beetroot carpaccio € 16.50
Pecannoten – geitenkaas – rucola
Pecans – goat cheese – rocket salad

MAINS

Gebakken eendenborstfilet | Pan-fried duck breast fillet € 33.50
Zoete aardappelpuree – wilde paddenstoelenmix – rode kersen – portosaus
Sweet potato purée – wild mushroom mix – red cherries – port wine sauce

Hertenfilet medaillons | Venison fillet medallions € 35.50
Knolselderpuree – wilde paddenstoelenmix – rode wijnsaus
Celeriac purée – wild mushroom mix – red wine sauce

Gebakken snoekbaars op een bladerdeegtaartje van witlof | € 30.50
Pan-fried pike-perch on a chicory puff pastry tartlet
Dijonaisesaus – grijze garniaaltjes
Dijonnaise sauce – grey shrimp

Stoofpotje van groenten met stokbrood |  € 23.50
Vegetable stew with baguette

DESSERTS

Mousse van praliné met peer | Praliné mousse with pear € 12.50
Hazelnootcrumble en meringue
Hazelnut crumble and meringue

Crêpes Suzette € 16.00
Vanille roomijs – Grand Marnier
Aan tafel geflambeerd
Vanilla ice cream – Grand Marnier
Flambéed at your table

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

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

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

Cherry tomatoes - 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

€ 7.50

Zalm | Salmon

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

€ 29.50

Homemade fish & chips

Tartaarsaus - frisse salade
Tartar sauce - refreshing salad

€ 27.00

Vol au vent

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

€ 26.50

Schnitzel

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

€ 26.50

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
<i>Vanille ijs - chocoladesaus - slagroom</i> <i>Vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream</i>	
Vanille crème brûlée	€ 12.50
<i>Vanille ijs</i> <i>Vanilla ice cream</i>	
Chocolade moelleux Chocolate lava cake	€ 12.50
<i>Vanille ijs</i> <i>Vanilla ice cream</i>	
Cheesecake	€ 13.00
<i>Frambozen compot</i> <i>Raspberry compot</i>	

SPECIAL COFFEES

French coffee	€ 14.00	Irish coffee	€ 12.90
<i>Grand Marnier</i>		<i>Whiskey</i>	
Italian coffee	€ 12.90	Spanish coffee	€ 13.00
<i>Amaretto</i>		<i>Licor 43</i>	

DIGESTIEF

William Lawson's	€ 7.80	Royal Brackla	€ 17.60
Johnnie Walker Red	€ 7.80	12y Oban 14y	€ 19.00
Label 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	€ 11.40	Hennessy VS	€ 9.90
Label 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 / Sparkling Lemon

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

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

Freshly brewed leaf tea € 3.80
Can't decide? Ask for our tea tray

English Breakfast
Earl Grey
Jasmine Gold
Green Keemun Leaf
Red Roses
Get The Power
Camomile Blossom
Morgentau

Fresh Ginger tea € 5.70

Fresh Mint tea € 5.70

TAART

Appeltaart € 7.30
Met slagroom

tot 17h

DRINKS

COCKTAILS

COCKTAILS

Pornstar martini

Wodka - passionfruit juice - lime juice

€ 15.00

Yuzu pornstar martini

Wodka - yuzu - passionfruit juice - lime juice

€ 15.00

Moscow mule

Wodka - gingerbeer - lime juice

€ 14.50

Mojito

Whiterum - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water

€ 13.50

Piña colada

Bacardi Caribbean spiced - coconut juice - pineapple juice - whipped cream

€ 14.50

Long island iced tea

Wodka - gin - rum - tequila - cointreau - lemon juice - cola

€ 15.60

Amaretto sour

Disaronno Amaretto - lime juice - sugar syrup

€ 13.50

Negroni

Bombay Sapphire Gin - Campari - Martini Rosso

€ 13.50

Clover club

Gin - raspberries - lime juice - ginger ale

€ 13.50

Pineapple margarita

Wodka - gingerbeer - lime juice

€ 14.00

Paloma

Dewar's whiskey - lime - lemon

€ 13.50

MOCKTAILS

Pornstar martini 0.0%

Passionfruit juice - lime juice - syrup - sparkling water

€ 9.90

Clover club 0.0 %

Raspberries - lime juice - ginger ale

€ 9.90

Smokey paloma 0.0%

Grapefruit - lime - cane sugar

€ 9.90

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	€ 5.30
25CL 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
B