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.

Breakfast Ma-Vrij / Mon-Fri
6:00 - 11:30 Za-Zo / Sat-Sun
7:00 - 11:30 Lunch
11:30 - 17:00 Dinner
12.00 - 22:00 Drinks
24/7

Roomservice charge food: €12.50
Roomservice charge drinks: €7.50

You can order roomservice by dialing number 14.

U kan roomservice bestellen door het nummer 14 in te toetsen

BREAKFAST

VEGGIE BREAKFAST

Healthy Start of the Day € 25,50

Avocado - tomaat - komkommer - roerei - kwark - notenmix - kiwi - fruitsalade - meergranen crackers - vegan kaas - vegan boter - verse jus - cava

Wens je een speciale koffie? Geef door welke koffie of thee je graag bij jouw roomservice ontbijt heeft:

Cappuccino – Latte macchiato – Lait Russe – Thee

Avocado - tomato - cucumber - scrambled eggs - quark - nut mix - kiwi - fruit salad - multigrain crackers - vegan cheese - vegan butter - fresh orange juice - cava

Would you like a special coffee? Please let us know which coffee or tea you would like with your room service breakfast:

Cappuccino – Latte macchiato – Lait Russe – Tea

ANTWERP BREAKFAST

Le Petit Déjeuner € 25.50

Croissant - chocoladebroodje - 2x hard broodje - pannenkoek - 2x gekookt ei - coburger ham - brie - kipfilet - 2x jam - 2x boter - appel - verse jus - cava

Wens je een speciale koffie? Geef door welke koffie of thee je graag bij jouw roomservice ontbijt heeft:

Cappuccino – Latte macchiato – Lait Russe – Thee

Croissant - chocolate roll - 2x hard roll - pancake - 2x boiled egg - Coburg ham - brie - chicken breast - 2x jam - 2x butter - apple - fresh orange juice - cava

Would you like a special coffee? Please let us know which coffee or tea you would like with your room service breakfast:

Cappuccino – Latte macchiato – Lait Russe – Tea

ENGLISH BREAKFAST

A Fry Up € 27.50

Roerei - spek - worstjes - champignons - 3x toast - witte bonen in tomatensaus - brownie - mandarijn - 2x boter - jam - chocoladepasta - verse jus - cava

Wens je een speciale koffie? Geef door welke koffie of thee je graag bij jouw roomservice ontbijt heeft:

Cappuccino – Latte macchiato – Lait Russe – Thee

Scrambled eggs - bacon - sausages - mushrooms - 3 slices of toast - white beans in tomato sauce - brownie - mandarin orange - 2 pats of butter - jam - chocolate spread - fresh orange juice - cava

Would you like a special coffee? Please let us know which coffee or tea you would like with your room service breakfast:

Cappuccino – Latte macchiato – Lait Russe – Tea

APÉRO

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 0.0	€ 9.90
Virgin Aperol Spritz 0.0	€ 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

LUNCH

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 tropping: 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

SUGGESTIONS

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 garnaaltjes
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

CLASSICS

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

CLASSICS

Thai curry € 24.00

Kokos - cashewnoten - rijst
Coconut - cashew nuts - rice

Supplement: scampi - kip / shrimp - chicken € 7.50

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

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 *Grand Marnier*	€ 14.00	Irish coffee *Whiskey*	€ 12.90
Italian coffee *Amaretto*	€ 12.90	Spanish coffee *Licor 43*	€ 13.00

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

DRINKS

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

TAART

tot 17h

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

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

COCKTAILS

COCKTAILS

Pornstar martini € 15.00
Wodka - passionfruit juice - lime juice

Yuzu pornstar martini € 15.00
Wodka - yuzu - passionfruitjuice - lime juice

Moscow mule € 14.50
Wodka - gingerbeer - lime juice

Mojito € 13.50
Whiterum - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water

Piña colada € 14.50
Bacardi Caribbean spiced - coconut juice - pineapple juice - whipped cream

Long island iced tea € 15.60
Wodka - gin - rum - tequila - cointreau - lemon juice - cola

Amaretto sour € 13.50
Disaronno Amaretto - lime juice - sugar syrup

Negroni € 13.50
Bombay Sapphire Gin - Campari - Martini Rosso

Clover club € 13.50
Gin - raspberries - lime juice - ginger ale

Pineapple margarita € 14.00
Wodka - gingerbeer - limejuice

Paloma € 13.50
Dewar's whiskey - lime - lemon

MOCKTAILS

Pornstar martini 0.0% € 9.90
Passionfuit juice - lime juice - syrup - sparkling water

Clover club 0.0 % € 9.90
Raspberries - lime juice - ginger ale

Smokey paloma 0.0% € 9.90
Grapefruit - lime - canesugar

FRUIT BEER

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

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
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.

BEER

ROOMSERVICE BREAKFAST

Naam / Name:

Kamer / Room:

Aantal personen / Number of guests:

Keuze van ontbijt / Choice of breakfast:

- ☐ Healthy Start of the
- ☐ Day
- ☐ Le Petit Déjeuner

A Fry Up

Datum / Date:

Uur / Hour:

Handtekening / Signature:

Voor deze service telt een toeslag van €12.50 per bestelling.
There is a surcharge of €12.50 per order for this service.