

STIEL

BISTRO & BAR

12.00 - 22.00

Vanaf 10 personen vragen wij u vriendelijk de keuze tot 3 gerechten per tafel te beperken.

Bepaalde allergieën? Laat het ons weten.

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

Allergies? Please let us know.

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

€ 25.50

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

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

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

GIN & TONIC

Copperhead Antwerp	€ 13.50
Copperhead Black Batch	€ 14.50
Copperhead 0%	€ 11.40
Hendricks	€ 13.00
Arduenna gin	€ 13.00
Schweppes premium	€ 4.80

Touch of lime

Gingerbeer & chili

Pink Pepper

Bombay Sapphire	€ 8.80
Bombay Bramble	€ 9.50
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** *Ei - tomaat**Egg - tomato*

€ 15.50

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

Frisse aardappel-lente ui soep | Fresh potato soup with spring oignons  € 11.50

Zure room - chorizo - graanmosterd

Sour cream - chorizo - wholegrain mustard

Briochebrood met gerookte paling en mierikswortelmayonaise | € 18,50

Brioche with smoked fish, horseradish mayonnaise

Zure room - Granny Smith appel - komkommer - augurk

Sour cream - Granny Smith apple - cucumber - gherkin

Tomatentaartje met pesto van gedroogde tomaat |  €24.50

Tomato tart with sun dried tomato pesto

Bladerdeeg - zeekraal

Puff pastry- samphire

MAINS

Tagliatelle met romige courgette crèmesaus |  € 24.00

Tagliatelle with creamy courgette sauce

Pijnboompitten

Pine Nuts

Ramen met varkensbuik | Pork Ramen € 25.50

Vleesbouillon - miso pasta - soya sauce - noodles - ei

Meat broth - miso paste - soy sauce - noodles - egg

Kalfszwezerik op een bedje van appel | € 32.50

Sweetbreads on a bed of apples

Gebakken aardappel - Luikse stroop

Sautéed potatoes - Liège syrup

Zeetong à la meunière | Sole meunière € 47.50

Botersaus - citroen - frisse salade

Brown butter - lemon - fresh salad

DESSERTS

Kamille panna cotta | Chamomile panna cotta € 12.50

Blauwe bessen - havermout crumble

Blueberries - oat crumble

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

GLASSIS

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

€ 24.00

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 fries, mayonnaise, and seasonal vegetables

Rumpsteak € 28.50

Filet pur € 37.50

Ribeye € 40.50

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

MAIN COURSES

Thai curry

Kokos - cashewnoten - rijst
Coconut - cashew nuts - rice

Supplement: scampi

€ 24.00

€ 7.50

Zalm | Salmon

Bearnaisesaus - krieltjes - seizoensgroenten
Bearnaise sauce - 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 - fries

€ 26.50

Schnitzel

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

€ 26.50

Belgische runderstoverij De Koninck | Belgian beef stew De Koninck

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

€ 25.50

CLASSICS

DESSERTS

DESSERTS

Dame Blanche

€ 11.50

Vanille ijs - chocoladesaus - slagroom

Vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream

Vanille crème brûlée

€ 12.50

Chocolade moelleux | Chocolate lava cake

€ 12.50

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 12yrs

€ 17.60

Johnnie Walker Red Label

€ 7.80

Oban 14yrs

€ 19.00

Jameson

€ 7.80

The Balvenie 12yrs

€ 20.00

Jack Daniels

€ 8.30

Chivas Regal 18yrs

€ 21.00

Dewar's 12yrs

€ 10.40

Boulard Calvados

€ 8.50

Johnnie Walker Black Label

€ 11.40

Hennessy VS

€ 9.90

Aberfeldy 12yrs

€ 14.00

Hennessy XO

€ 31.00

Craigellachie 13yrs

€ 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

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

TAART

tot 17h

Appeltaart

€ 7.30

Met slagroom

DRINKS

COCKTAILS

COCKTAILS

Pornstar martini € 15.00

Wodka - passionfruit juice - lime juice

Mojito € 13.50

White rum - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water

Moscow mule € 14.50

Wodka - ginger beer - lime juice

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

Espresso martini € 15.00

Wodka - coffee liqueur - espresso

Whiskey sour € 14.50

Dewar's whiskey - lime - lemon

MOCKTAILS

Pornstar martini 0% € 9.90

Passionfruit juice - lime juice - syrup - sparkling water

Lazy red cheeks 0% € 9.90

Raspberries - lime juice - ginger ale

Virgin mojito € 9.90

Sprite - fresh mint - lime - cane sugar

BELGIAN 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

FRUIT BEER

Kriek Belle-Vue Extra	€ 5.20
Rodenbach Fruitage	€ 5.70
Hoegaarden Rosé 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
Triple d'Anvers	€ 6.20
Cornet Oaked Blond	€ 6.20

Duvel	€ 5.70
La Chouffe	€ 5.70
Troubadour Magma	€ 7.00
Stella 0%	€ 4.00
Leffe Blond 0%	€ 5.50
Troubadour Zstra 0%	€ 6.50
Tripel Karmeliet 0%	€ 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

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

€ 25.50

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

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:

Handtekening / Signature:

WALKING DINNER

VOORGERECHT

Tomatensoep
Seizoenssoep
Carpaccio van rund
Gemarineerde zalm
Vitello Tonato
Tonijn tataki
Antipasta met courgette & aubergine
Rode biet met geitenkaas
Meloen met parmaham
Parelcouscous met groentjes
Ceviche van zeebaars
Oesters met garnituur
Warme oesters
Tataki van aubergine
Glasje gevuld met roomkaas, prosciutto & watermeloen & vinaigrette

HOOFDGERECHT

Scampi's met lookboter
Boeuf bourguignon
Luikse balletjes met frietjes & mayonaise
Roodbaars met groentenpuree & kruidenroom
Risotto met boschampignons & truffel
Mini pulled pork burger
Mini hamburger
Kip teriyaki met sesam & rijst
Gebakken coquille met beurre blanc, puree & gefrituurde prei
Lamsfilet met graanmosterdsausje & mini groenten gratin
Eendenborst met puree & portosausje
Onglet met fijne ratatouille
Mini thaise curry (kip - scampi - vegi)
Chili con carne - Chili sin carne
Mini fish & chips
Mini taco's
Mini caesar salad

DESSERT

Nagerechtjes van de chef

VALK CLASSIC HAPJES - €4,5 PER STUK

Tomatensoep
Gazpacho
Gevulde tomaat caprese
Pulled chicken met koolsalade *
Pulled pork met koolsalade *
Vitello tonato
Carpaccio bonbon
Hammousse *
Guacamole met zure room & gebakken kerstomaat *
Hummus variatie *
Wrap met zalm & kruidenkaas
Wrap met carpaccio & truffelmayonaise
Wrap met avocado & tomaat
Paté met spek & gekaramelliseerde ui *
Brie met gerookte ham & vijgencompote *
Gevulde champignon met kruidenkaas & spek
Glaasje met tomaat, mozzarella & pesto
Bladerdeeghapje met champignon & parmezaanse kaas
Bladerdeeghapje met kipsalade
Komkommer sandwich
Focaccia met kalkoen
Mini gevulde aardappeltjes
Caprese lepel

VALK SIGNATURE HAPJES - €5,5 PER STUK

Seizoensoepje
Geitenkaas met rode uit & walnoten *
Gerookte zalm met kruidenkaas & appel *
Komkommer rolletje met zalmsalade
Glaasje avocado-dille mousse met gerookte zalm
Avocado met gerookte zalm *
Peer met blauwe kaas & prosciutto

VALK PRESTIGE HAPJES - €6,5 PER STUK

Glaasje geitenkaas met gedroogde ham, abrikozen en pijnboompitjes
Glaasje courgettemousse met grijze garniaaltjes
Sushi variatie met zalm
Sushi variatie met tonijn
Sushi variatie met avocado
Gerookte eendenborst *
Witloofbootje met krab & granaatappel
Gebakken coquille op een amuselepel

** Keuze uit Blini - Brioche - Bruschetta*

HAPJES

WALKING DINNER

STARTERS

Tomato soup
Seasonal soup
Beef carpaccio
Marinated salmon
Vitello Tonato
Tuna tataki
Antipasto with zucchini & eggplant
Beetroot with goat cheese
Melon with Parma ham
Pearl couscous with vegetables
Sea bass ceviche
Oysters with garnish
Hot oysters
Eggplant tataki
Glass filled with cream cheese, prosciutto, watermelon, and vinaigrette

MAINS

Scampi with garlic butter
Beef bourguignon
Liège meatballs with fries & mayonnaise
Redfish with vegetable purée & herb cream
Risotto with wild mushrooms & truffle
Mini pulled pork burger
Mini hamburger
Chicken teriyaki with sesame & rice
Fried scallops with beurre blanc, purée & fried leeks
Lamb fillet with grain mustard sauce & mini vegetable gratin
Duck breast with purée & port sauce
Onglet with fine ratatouille
Mini Thai curry (chicken - scampi - vegi)
Chili con carne - Chili sin carne
Mini fish & chips
Mini tacos
Mini Caesar salad

DESSERT

Chef's desserts

VALK CLASSIC APPETIZERS - €4.50 PER PIECE

Tomato soup
Gazpacho
Stuffed tomato caprese
Pulled chicken with coleslaw *
Pulled pork with coleslaw *
Vitello tonato
Carpaccio bonbon
Ham mousse *
Guacamole with sour cream & fried cherry tomatoes *
Hummus variation *
Wrap with salmon & herb cheese
Wrap with carpaccio & truffle mayonnaise
Wrap with avocado & tomato
Pâté with bacon & caramelized onion *
Brie with smoked ham & fig compote *
Stuffed mushroom with herb cheese & bacon
Glass with tomato, mozzarella & pesto
Puff pastry snack with mushroom & Parmesan cheese
Puff pastry snack with chicken salad
Cucumber sandwich
Focaccia with turkey
Mini stuffed potatoes
Caprese spoon

VALK SIGNATURE APPETIZERS - €5.50 PER PIECE

Seasonal soup
Goat cheese with red onion & walnuts *
Smoked salmon with herb cheese & apple *
Cucumber roll with salmon salad
Glass of avocado-dill mousse with smoked salmon
Avocado with smoked salmon *
Pear with blue cheese & prosciutto

VALK PRESTIGE APPETIZERS - €6.50 PER PIECE

Glass of goat cheese with dried ham, apricots, and pine nuts
Glass of zucchini mousse with gray shrimp
Sushi variation with salmon
Sushi variation with tuna
Sushi variation with avocado
Smoked duck breast
Chicory boat with crab and pomegranate
Fried scallop on an amuse-bouche spoon

** Choice of Blini - Brioche - Bruschetta*

APPETIZERS