



# Aperitieven - Apéritifs

Coupe Champagne Pommery Brut Royal	9,50	€
Kirr Royal Pommery Brut Royal	9,50	€
Aperitief van het huis	7,50	€
Coupe Prosecco	8,00	€
Amer Picon	7,00	€
10 jaar oude Port Burmeister	8,50	€
Porto Burmeister W&R	5,50	€
Sherry	5,50	€
Kirr au vin blanc	6,00	€
Glas witte wijn	5,50	€
Glas rode wijn	5,50	€
Pineau des Charentes	5,50	€
Martini rood-wit	6,00	€
Campari Pur	7,00	€
Campari Soda	7,50	€
Campari Tonic	7,50	€
Campari Orange (met vers fruitsap)	8,00	€
Aperol	8,00	€
Ricard	7,00	€
Vers geperst fruitsap	5,00	€



# Geestrijke dranken - Spiriteux

Whisky Famous Grouse	8,00	€
Whisky-Cola Famous Grouse	8.50	€
Gin Tonic Regular	10,50	€
Hendrick's Gin Tonic Classic	12,50	€
Gin Tonic van de maand Premium	14,00	€
Ricard	6,50	€
Cognac	8.00	€
Calvados	8.00	€
Cointreau	8.00	€
Grand-Marnier	8.00	€
Jenever	5.00	€
Poire William	8.50	€
Amaretto	8.50	€
Havana Club 3y - Cola	8.00	€
Havana Club 7y - Cola	9,50	€



## Bieren - Bières

Stella Artois 25 cl	2,80	€
Stella Artois 33 cl	3.10	€
Hoegaarden	2,80	€
Duvel	4,50	€
Carlsberg	3,00	€
Westmalle Trappist	3,80	€
Westmalle Tripel	4,50	€
Ramée	3,80	€
Leffe Blond	3,80	€
Leffe Bruin	3.80	€

## Frisdranken – Boissons fraîches

Limonade	2,80	€
Coco-Cola	2,80	€
Cola Light	2,80	€
Spa Reine	2,80	€
Spa bruis	2,80	€
Schweppes Tonic	2,80	€
Fles Spa Reine niet-bruisend 1/2l	5,50	€
Fles Spa Reine bruisend 1/2l	5,50	€



## Voorgerechten – Entrées

### Koude voorgerechten - Entrées froides

Tomaat-garnaal	Tomate aux crevettes	16,00 €
Gerookte zalm	Saumon fumé	16,00 €
6 Oesters “creuses”	6 Huîtres “creuses”	16,00 €
Toast gerookte paling met z'n garnituur	Toast au Anguille fumé avec sa garniture	17,00 €
Parmaham met meloen	Jambon de Parme au melon de cavaillon	15,00 €
Rundscarpaccio met Parmezaan schaafsel	Carpaccio de bœuf au copeaux de Parmesan	15,00 €
Ganzeleverpastei	Foie-Gras	20,00 €
Waaier van gerookte eendenborstfilet met foie-gras op een bedje van sla	Tranches de magret de canard fumé en éventail au foie gras avec salade	16,00 €
1/2 Kreeft Bellevue (p.p.)	1/2 Homard Bellevue (p.p.)	26,00 €
1/2 Kreeft “à la nage” (p.p.)	1/2 Homard “à la nage” (p.p.)	26,00 €
Baby kreeft (in seizoen)	Bébé Homard (au saison)	27,00 €

Indien het voorgerecht als hoofdschotel wordt genomen,  
wordt een supplement van 2,50 eur aangerekend



## Voorgerechten – Entrées

### Warme voorgerechten - Entrées chaudes

1/2 portie paling (gebakken - in 't groen - in de room op z'n provencaals - napolitaine)	20,00 €
1/2 portion d'anguilles (sauté Meunière - au vert - à la crème à la provençale - napolitaine)	
Garnaalkroketten Croquettes aux crevettes grises	15,00 €
Kaaskroketten Fondue parmesane	14,00 €
Dagsoep Potage du jour	5,00 €
Kreeftensoep Bisque d'homard	9,50 €
Oostendse vissoep met z'n rouille Soupe aux poissons ostendaise avec sa rouille	9,50 €
Scampi's in de lookboter Scampis au beurre à l'ail	16,00 €
Scampi's in kreeftensaus Scampis sauce homardine	16,00 €
Scampi's op z'n Bretoens (met spek) Scampi's à la bretonne (au lard)	16,00 €
Lauw lenteslaatje met scampi's Salade printannière tiède au scampis	16,00 €

---



# Hoofdgerechten

## Visgerechten - Les Poissons

Paling – Anguilles	28,50 €
Gebakken/meunière, in 't groen / vert, in de room / à la crème, provençale, napolitaine	
Gebakken zeetong / Sole meunière	dagprijs / prix du jour
Gegrilde wilde zalm met dijonaise saus Saumon sauvage grillé avec suace dijonaise	23,00 €
Kabeljauw Royal 'en fraîcheur' (verse tomaten & basilicum) Cabillaud Royal 'en fraîcheur' (tomates fraîches & basilic)	26,50 €
Kabeljauw met mousselinesaus Cabillaud poché sauce mousseline	26,50 €
Kabeljauw 'bonne femme' / Cabillaud 'bonne femme'	26,50 €
Tomaat met grijze garnalen 2 tomates aux crevettes grises	24,00 €
Lauw lenteslaatje met scampi's (9 stuks) Salade printannière tiède aux scampis (9)	21,00 €
Hele kreeft Belle-Vue (700g) Homard entier Belle-Vue (700g)	45,00 €
Hele kreeft 'à la nage' (700g) Homard entier 'à la nage' (700g)	45,00 €
Scampi's (9 stuks) in de lookboter Scampis (9) au beurre à l'ail	21,00 €
Scampi's (9 stuks) in de kreeftesaus Scampis (9) homardine	21,00 €
Scampi's (9 stuks) op z'n Bretoens Scampis (9) à la bretonne	21,00 €



## Vleesgerechten - Les Viandes

Steak Mignon op houtvuur bois	Steak Mignon au feu de bois	24,00 €
	champignons	
	provençale	24,00 €
	groene peper poivre vert	24,00 €
	béarnaise	24,00 €
Ierse T-Bone Steak op het houtvuur geroosterd	Côte à l'os irlandais, grillé au feu de bois	
	champignons	28,00 €
	provençale	28,00 €
	groene peper poivre vert	27,00 €
	béarnaise	27,00 €
Ierse ossehaas, op het houtvuur geroosterd	Filet pur irlandais, grillé au feu de bois	30,00 €
Châteaubriand op het houtvuur (2 pers.)	geroosterd met warme groentenkrans	56,00 €
Lamskroon met warme groentenkrans	Carré d'agneau bouquetière de légumes	26,00 €
Op houtvuur gegrilde eendenborst met groene peper en citroen	Magret de canard rôti au feu de bois avec poivre vert en citron	24,00 €
Extra saus	Sauce extra	1,50 €
Fazant in roomsaus (seizoen)	Faisan à la crème (saison)	25,00 €
Fazant brabantonne (seizoen)	Faisan à la brabantonne (saison)	25,00 €
Hazenrug Harlekijn (seizoen)	Rable de lièvre harlequin (saison)	27,00 €



## Menu 42,50 euro p.p.

-----

Carpaccio van Belgische wit-blauw rund met parmesaan schaafsel  
*Carpaccio de blanc-blue belge aux copeaux de parmesan*

½ Kreeft Belle-vue of à la nage (+€5,00)

½ Homard Belle-vue ou à la nage (+€5,00)

Asperges op z'n vlaams of met mousseline saus

*Asperges a la flamande ou a la mousseline*

Creuses oesters op ijs

*Huitres creuses sur glace*

Oostendse vissoep met z'n rouille

*Bouillabaise d'Ostende*

-----

Op het houtvuur gegrilde ribstuk van het Belgisch wit-blauw(+2,50)

*Entrecôte de blanc-bleu belge, grillé au feu de bois*

Kabeljauw Americaine Tagliatelle (+2,50)

*Cabillaud Americaine Tagliatelle*

Papillot van jonge zalm met fijne groentjes

*Papillot de saumon légumes fines*

Lamskroon gegrild op het houtvuur met dagverse marktgroentjes en gratin aardappelen (+2,50)

*Couronne d'agneau grillé au feu de bois accompagnée de légumes fraîches du marché et gratin dauphinois*

-----

Irish coffee

Irish coffee

Coupe aardbeien

Coupe fraise

Ijs naar keuze

Allergeneninformatie: vraag ernaar - De samenstelling van de gerechten kan wijzigen

Demandez les informations d'allergènes - La compositions des mets peut varier





# Wildmenu 39,50 euro p.p.

Duo van wildpâtés  
Duo de pâtés de gibier

Carpaccio van Belgische wit-blauw rund met parmesaan schaafsel  
Carpaccio de blanc-blue belge aux copeaux de parmesan

½ Kreeft Belle-vue of à la nage (+€5,00)  
½ Homard Belle-vue ou à la nage (+€5,00)

Oostendse vissoep  
Soupe aux poissons d'Ostende

Creuses oesters op ijs    Huitres creuses sur glace

Op het houtvuur gegrilde ribstuk van het Belgisch wit-blauw  
Entrecôte de blanc-bleu belge, grillé au feu de bois

Kabeljauw Royal (+€2,50)  
Cabillaud Royal (+€2,50)

Fazant in de room of op Brabantse wijze  
Faisan à la crème ou à la Brabançonne

Hazerug Harlekijn (+€2,50)    Dos de rable harlequin (+€2,50)

Irish coffee  
Irish coffee

Crème brûlée

IJs naar keuze    Crème glacé au choix

Allergeneninformatie: vraag ernaar - De samenstelling van de gerechten kan wijzigen  
Demandez les informations d'allergènes - La compositions des mets peut varier



# Suggestie

Eigendom van Mevrouw Jacqueline Sioen: Château La Marzelle beheer ik zoals onze andere bedrijven. Met één enkel verschil: een wijnkasteel is geen industrie. Hier ben je afhankelijk van de weersomstandigheden, zoals de boeren.

## HET VERSCHIL KUN JE ENKEL MAKEN DOOR KWALITEIT

Het domein is gesitueerd op het befaamde “Haute Terrasse de Saint-Emilion”, waar het zich in het gezelschap bevindt van ondermeer Château Figeac, Chaval Blanc en Petrus in de Pomerol. Toen de familie Sioen zich over het domein ontfermde, was La Marzelle langzaam geëvolueerd tot een wegwijnende glorie. De vorige eigenaars opteerden eerder voor kwantiteit dan voor kwaliteit, waardoor de faam van het huis langzaam vervaagde. Hoewel het domein al in de 17de eeuw bekend was, verscheen de naam van Château La Marzelle pas in 1882 op de prestigieuze kaart van Belleyme, die verwijst naar de geograaf die in opdracht van de Franse overheid als eerste regio in kaart bracht. In 1925 werd de vermelding “premier cru classé” op het etiket geplaatst, ondanks het feit dat de officiële classificatie van Saint-Emilion toen nog niet bestond. Dit toont duidelijk dat de wijnen van het kasteel in die tijd reeds bekendheid genoten. De status van elitewijn werd in 1954 bevestigd toen voor het eerst de classificatie van Saint-Emilionwijnen werd gepubliceerd. Château La Marzelle stond ook aan de wieg bij de oprichting van “Cercle Rive Droite”, een organisatie die waakt over de kwalitatieve en ethische praktijken in dit wijngebied. De groep vertegenwoordigt 141 wijnkastelen, die allen streven om de individuele eigenschappen van de wijngaarden waarin ze vol passie en dynamiek werken, te promoten.



In 2012 werd Château La Marzelle met zijn 17 hectaren geconfirmeerd in de nieuwe classificatie van de Saint-Emilionwijnen.

Het kleinere broertje van de Prieuré La Marzelle en Château La Marzelle Grand Cru Classé

Druif :80% Merlot; 15% Cabernet Franc; 5 % Cabernet Sauvignon

Manuele oogsting, strenge sortering. Rijping gedurende 8 maanden op Franse eikenhouten vaten

[www.lamarzelle.com](http://www.lamarzelle.com)



Kreeftenmenu 42,50 euro p.p.  
Menu d'homard 42,50 euro p.p.

Romige Kreeftensoep met cognac    Bisque d'homard à la crème et fine  
champagne

Halve kreeft Belle-Vue  
Demi homard Belle-Vue

-

Halve Kreeft à la nage  
Demi Homard à la nage

Irish Coffee

-

IJs naar keuze  
Glace au choix

-

Sorbet

- Chocolade Mœlleux    Mœlleux au chocolat



Aspergemenue 37,50 euro p.p.

Menu d'asperges 37,50 euro p.p.

Aspergeroomsoepje  
Potage d'asperges à la crème

•

Asperges met gerookte zalm  
en gekookte nootham Duke of Berkshire

Asperges accompagnées de saumon fumé et  
jambon noix cuite Duke of Berkshire

•

irish coffee  
coupe aardbeien - coupe fraises



## Nagerechten - Desserts

Chocolade mousse Mousse au chocolat	7,00 €
Mousse maison	7,50 €
Profiterolles met ijs en chocolade Profiterolles au chocolat	8,50 €
Flan caramel	7,00 €
Crème brûlée	7,00 €
Fruit van de dag Fruits du jour	8,50 €
Chocolade Mœlleux Mœlleux au chocolat	9,00 €
Expresso	2,80 €
Mokka	2,80 €
Décafiné	2,80 €
Cappuccino	3,10 €
Koffie verkeerd Lait russe	2,80 €
Thee	3,70 €
Irish coffee	8,00 €
French coffee	8,00 €
Italian coffee	8,00 €



## Nagerechten – Desserts

Kinderijsje Coupe enfant	5,50	€
Coupe Dame Blanche	8.00	€
Coupe Brésilienne	8.00	€
Coupe Advocaat	8.00	€
Coupe vers fruit Coupe aux fruits frais	8,50	€
Coupe aardbeien (seizoen) Coupe aux vfraises (saison)	8,50	€
Coupe Maison	8,50	€
Coupe Praliné	8.00	€
Café glacé	8.00	€
Sobert Citroen - Citron	8.00	€
Sorbet Passion	8.00	€
Sorbet Framboos - Framboise	8.00	€
Sorbet Aardbeien - Fraises	8.00	€
Sorbet maison	8.00	€



# Wijnkaart - Les Vins

## Champagnes

Pommery Brut Royal	55,00	€
Pommery rosé Royal	75,00	€
Pommery Summertime Blancs de Blancs	75,00	€
Pommery Silver	75,00	€
Pommery Millésimé 2005 grand cru	95,00	€
Pommery Louise 2002	180,00	€

## Witte Wijnen - Vins blancs

Huiswijn Elzas Zink Pinot Blanc Muscat	½ liter	18,00	€
	1	25,00	€

## Elzas

Pinot Noir sans sulfites	1	30,00	€
Pinot Gris Zink	½	15,00	€
	1	28,00	€
Pinot Blanc Zink		28,00	€
Gewürztraminer		29,00	€

## Loire

Sancerre Rood		32,00	€
Petit Brugeois		27,00	€
Sancerre	½	17,00	€
	1	32,00	€
Pouilly Fumé	½	18,00	€
	1	32,00	€
Pouilly Fumé Bailly		38,00	€
Vouvray		30,00	€
Quincy Les Niorles		30,00	€



## Wijnkaart - Les Vins Witte Wijnen - Vins Blancs

### Graves

Château Carbonnieux Grand Cru Classé 55,00 €

### Côtes du Rhône

Château Neuf du Pape 48,00 €

### Bourgogne

Bourgogne Vieilles Vignes Chardonnay 33,00 €

Saint Véran ½ 17,00 €

1 32,00 €

Chablis ½ 18,00 €

1 34,00 €

Chablis Premier Cru Fourchaumes 40,00 €

Pouilly Fuissé ½ 25,00 €

1 40,00 €

Chassagne Montrachet 52,00 €

Meursault 60,00 €

Saint-Aubin 1<sup>er</sup> cru La Chatenière 54,00 €

### Rosé Wijnen - Vins Rosés

Côtes de Provence ½ 18,00 €

1 27,00 €

Sancerre Rosé 32,00 €

½ 20,00 €

### Italiaanse Wijnen - Vins italiennes

Vino Nobile de Montepulciano 33,00 €

Chianti Classico 33,00 €

Rosso di Montalcino 38,00 €

Centine Toscano Banfi 2011 32,00 €





## Rode Wijnen - Vins Rouges

Huiswijn Graves de Vayres	½	17,00	€
Huiswijn Château Barre Gentillot 2014	1	25,00	€

## Côtes du Rhône

Vacqueras		36,00	€
Châteauneuf-du-Pape		48,00	€

## Bourgogne

Fleurie clos de la Roilette		35,00	€
Santenay Bachelet J.F.		40,00	€
Pinot Noir Vieilles Vignes		32,00	€
Vosne Romanée		50,00	€
Nuits Saint Georges		50,00	€
Chevrey Chambertin		50,00	€
Chassagne Montrachet		49,50	€
Pommard.		49,50	€

## Bordeaux

Saint-Emilion			
Château St.André Corbin St.Georges St.Emilion		36,00	€
Château Rozier		36,00	€
Château Lamarzelle 1 <sup>er</sup> cru classé	2003	48,00	€
Château Lamarzelle 1 <sup>er</sup> cru classé	2010	65,00	€
Château Croque Michotte		½ 25,00	€
		1 47,00	€
		magnum 88,00	€

## Spanje

Marques Murrieta Reserva Tinto		38,00	€
--------------------------------	--	-------	---



## Rode Wijn - Vins Rouges

### Bordeaux

Lalande-Pomerol

Château La Commanderie 36,00 €

Château Garraud 38,00 €

### Pomerol

Château de Sales 50,00 €

Château Clos René 52,50 €

Château La Pointe 62,50 €

Château La Grange 48,00 €

### Haut Médoc

Château Le Pey ½ 18,00 €

1 32,00 €

magnum 52,50 €

### Moulis en Médoc

Château Dutruch Grand Poujeaux 37,00 €

Moulis crû Bourgeois

### Margaux

Château Angludet 52,00 €

### Graves

Château Carbonnieux Pessac Léognan 52,00 €

Grand Cru Classé

### Pauillac

Château Pedesclaux 50,00 €

Pauillac JM Cazes propriétaire Lynck-  
Bages 55,00 €

Saint Estèphe

Château Pomys ½ 22,00 €

1 33,50 €

magnum 55,00 €



## Œnologische avonturen Aventures œnologiques Duitsland - Allemagne

- |  |         |
|--|---------|
| <p>Markgraf von Baden Spätburgunder Trocken</p> <p>Spätburgunder is de Duitse naam voor Pinot noir en is één der fijnste rode druivensoort.</p> <p>In grote eiken fusten gedurende 12 maanden gerijpt.</p> <p>Helder licht robijnrode kleur, rode zomerbessen met zoete specerijen in de neus.</p> <p>Deze wijn zorgt voor een explosie van fruit in de mond en een heerlijke mondvulling met lange, frisse en elegante afdronk.</p>   | 28,00 € |
| <p>Markgraf von Baden Spätburgunder Durbacher Schlossberg</p> <p>Deze wijn groeit op de beste hellingen van de Schlossberg en dit rond het slot uit de 12e eeuw. Hij is zuidoost georiënteerd op verweerde graniet.</p> <p>Door zijn karige bodem dwingt de wijnstok er toe diep te wortelen, wat hem een vleugje mineraliteit, veel complexiteit en karakter geeft.</p> <p>In grote eiken fusten en kleine franse eiken barriques gerijpt gedurende 12 maanden.</p> <p>Rode en zwarte bessen in de neus, met tonen van complexe lichte zachte specerijen.</p> <p>Krachtige mondvulling, vlezig en vineus, zeer zachte versmolten tannines en fruit.</p> <p>Een blijvende lange krachtige afdronk.</p> | 37,00 € |