

# MENU



**'T GRILLKASTEELTJE**





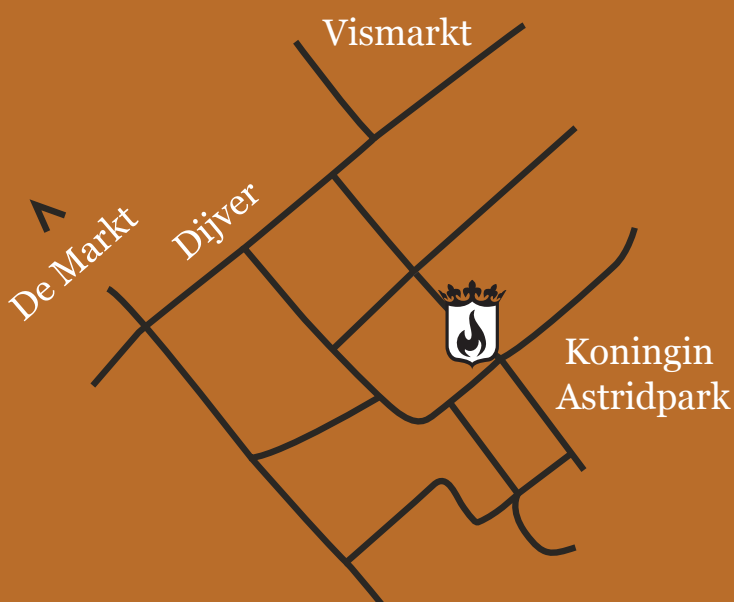
## 'T GRILLKASTEELTJE

Gevangenisstraat 1, 8000 Brugge

050 68 41 48 - 0474 35 29 14

[www.grillkasteeltjebrugge.be](http://www.grillkasteeltjebrugge.be)

[info@grillkasteeltjebrugge.be](mailto:info@grillkasteeltjebrugge.be)



Keuken open  
van dinsdag tot zaterdag  
van 18u00 tot 22u00

gesloten op zondag en maandag

## FRISDRANKEN

Chaudfontaine rood 50cl	€ 5,50
Chaudfontaine blauw 50cl	€ 5,50
Coca cola	€ 3,00
Coca cola zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Looza orange	€ 3,00
Schweppes tonic	€ 3,00
Fever tree tonic	€ 4,00
Ice tea	€ 3,50
Gini	€ 3,50

## BIEREN

### VAN 'T VAT

Stella 25cl/33cl/50 cl € 3,20/3,60/6,00

Bier van de maand € 5,50

### OP FLES

Omer (8°)	€ 5,50
Duvel (8,5°)	€ 5,50
Kriek Liefmans (3,8°)	€ 4,00
Chimay Tripel (8°)	€ 5,50
Sint Bernardus abt 12 (10°)	€ 6,00
Geuze Boon (7°)	€ 5,50

Vraag naar onze  
suggestiebiere

## APERITIEVEN

Aperitief Maison	€ 12,00
Cava	€ 7,00
Vonkelwijn JC Le Roux	€ 8,00
Campari	€ 8,00
Campari orange	€ 10,00
Picon witte wijn	€ 12,00
Ricard (5cl)	€ 8,00
Pineau des charentes	€ 6,50
Sherry fino	€ 6,50
Porto rood	€ 6,50
Kirr	€ 7,00
Martini bianco/rosso/rosato	€ 6,50
Passoa orange	€ 10,00
Limoncello tonic/cava	€ 10,00



## Website | Menukaart

FB Review



Menu



## STERKE DRANKEN

Bacardi Carta Blanca	€ 8,00
Bacardi Carta Oro	€ 8,00
Bacardi 8 anos	€ 10,00
Wodka Eristoff	€ 8,00
Whisky William Lawson's	€ 8,00
Whisky Deward's	€ 10,00
Calvados	€ 10,00
Cognac Otard	€ 10,00
Cognac Remy Martin	€ 12,00
Oude genever	€ 5,00
Cointreau	€ 10,00
Grand Marnier	€ 10,00
Poire William	€ 10,00
Baileys	€ 10,00
Amaretto	€ 10,00
Cuaranta Y tres	€ 10,00
Limoncello	€ 8,00



## COCKTAILS

Gin Bombay Dry	€ 10,00
Gin Bombay Sapphire	€ 10,00
Cuba Libre	€ 11,00
Martini Royale	€ 12,00
Martini & Tonic	€ 10,00
Negroni	€ 12,00
Cointreaupolitan	€ 12,00
Cointreau Fizz	€ 12,00

Mocktails € 7,00

## WARME DRANKEN

Mokka	€ 3,50
Espresso	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,50
Koffie verkeerd	€ 4,50
Thee (assortiment)	€ 4,50
Irish coffee	€ 10,00
French coffee	€ 10,00
Russian coffee	€ 10,00
Hasseltse koffie	€ 10,00
Italian koffie	€ 10,00
Baileys koffie	€ 10,00



## BUBBELS

Cava chic Barcelona Brut 20cl € 11,00  
Cava chic Barcelona Brut 75 cl € 7,00/30,00

Vonkelwijn JC Le Roux (Stellenbosch) € 8,00/35,00  
Sauvignon Blanc 75cl  
*Krachtig aroma, fijn fruitig, slank karakter,  
grassig met kruisbessen*

## HUISWIJNEN

### WIT

Silene des Peyrals € 5,50/25,00  
Sauvignon Blanc (Pays d'Oc)

Hill & Dale Chardonnay (Stellenzicht) € 6,00/27,00  
*Briljante strokleur met groene schijn, limoen,  
zachte textuur met frisse zuren en een minerale afdronk*

### ROSE

Silene des Peyrals € 5,50/25,00  
Syrah (Pays d'Oc)

Hill & Dale Rosé Merlot (Stellenzicht) € 6,00/27,00  
*Lichte rosekleur,  
overvloed van rijke bessen in de mond, frisse aciditeit*

### ROOD

Silene des Peyrals € 5,50/25,00  
Merlot (Pays d'Oc)

Hill & Dale Pinotage (Stellenzicht) € 6,00/27,00  
*Diep rode kleur met purperen schijn,  
tabak met zoete kersenaroma's*

## WITTE WIJNEN

Fleur du Cap Chardonnay 2019 € 28,00

*Aroma's van citrusfruit en tropische vruchten met een harmonieuze balans tussen fruit en aciditeit.*

*De gedeeltelijke houtlagering op Franse eik draagt bij tot de volheid van de wijn, maar zonder te domineren.*

*Mooie en lange afdronk.*

Six Flowers 2018 € 34,00

(Marthinus Laurencius Neethling,  
Neethlings Hof Stellenbosch, 30% chardonnay,  
23% Chenin Blanc, 20% Sauvignon Blanc,

15% Voignier, 7% Gewurztraminer, 5% Weisser Riesling)

*Heldere wijn met groene tinten, citrus en bloemaroma's.*

*Jong met complex mondgevoel, lange afdronk*

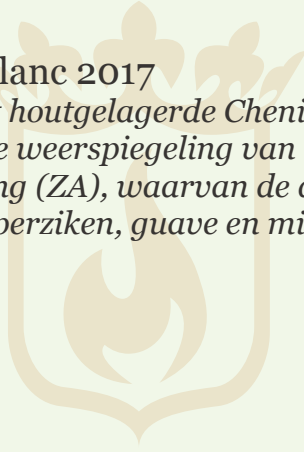
Ondine Chenin Blanc 2017 € 39,00

*Aromatische en niet houtgelagerde Chenin Blanc.*

*De wijn is een mooie weerspiegeling van het koele*

*zeeklimaat in Darling (ZA), waarvan de druiven genieten.*

*Aroma's van jonge perziken, guave en minerale toetsen in de afdronk.*





## RODE WIJNEN

Invino Erotica (Côteaux Libron) € 26,00

Syrah/Cabernet Sauvignon/Merlot

*Een elegante rode wijn, zacht van smaak en een sensuele lange afdronk*

Francis Coppola Rosso (California) € 36,00

Zinfandel/Cabernet Sauvignon

*Helderrood, aroma's van kersen, pruimen en specerijen.*

Bearitage € 43,00

Lodi Old Vine Zinfandel

*Vonkelend granaatrood, vurige textuur, aardbeien, zwarte kersen, tapenade & specerijen.*

*Past perfect bij schapenvlees en gegrild rundsvlees.*

Rupert & Rothschild Classique € 46,00

(Franschhoek)

*Blend van 50% merlot, 40% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc. Joint venture met Baron Benjamin de Rothschild van Château Clarcke*

Francis Ford Coppola Malbec € 48,00

(California)

*Rijke robuste smaken van aalbessen, pruimen, mineralen, kruiden, licht in tannines, krachtig en fruitig.*

*Wijngaarden van aan de kuststreek, veel zon, weinig wind en goed gedraineerde bodem.*

*Houtlagering op Franse eik, 50% nieuw en 50% éénjarig.*

## VOORGERECHTEN

Gegrilde gambaspies diabolique /3 stuks	€ 22,00
Salade gegrilde sint Jacobsnootjes	€ 19,00
Garnaalkroketten 2 stuks	€ 19,00
Kaaskroketten 2 stuks	€ 17,00
Duo garnaal kaaskroket	€ 18,00
Rundscarpaccio	€ 19,00
Wijngaardslakken / 6 stuks lookboter	€ 15,00



Vraag naar onze  
à volonté avond

eerste woensdag  
van de maand

*Info allergenen: Raadpleeg onze medewerkers*

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Steak	
met saus naar keuze	€ 30,00
Entrecôte met saus naar keuze	€ 35,00
Côte à l'os 2 personen (Bleu of Saignant)	
saus naar keuze ±1,2 kg	€ 75,00
Lamskroontje	
Hofmeesterboter of rozemarijn	€ 38,00
Gevogeltebrochette	€ 25,00
Varkenswangen	€ 25,00

Voor de vleesliefhebbers  
Rundsvlees per gewicht  
zie suggestiebord  
vanaf 250 gram

## MEAT TASTING

€ 39,00 p.p.

Vanaf 4 personen per tafel  
± 400 gram p.p.  
3 verschillende soorten rundsvlees  
met salade, frietjes en met bijhorende sausjes.  
Cuisson van de chef

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes  
aardappel in de schil + € 1,00  
Gratin Dauphinois + € 3,00  
sauzen keuze uit : champignon, peper of béarnaisesaus*

## HOOFDGERECHTEN VIS OP DE GRILL

Gegrilde gambaspies Diabolique 5 stuks, linguini	€ 35,00
Gegrilde Sint Jacobsnootjes, blanke botersaus 5 stuks, linguini	€ 32,00
Gegrilde zalm béarnaise op het vel	€ 28,00



*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes  
aardappel in de schil + € 1,00  
Gratin Dauphinois + € 3,00*

# SUGGESTIEMENU

€ 49,00

Duo kaas en garnaalkroketjes  
of  
Slaatje met gegrilde coquilles  
of  
Wijngaardslakken 6 stuks lookboter



Steak met saus naar keuze  
of  
Varkenswangen  
of  
Gegrilde zalm op het vel béarnaise



Dessert naar keuze of Irish coffee

*Menu te verkrijgen met  
frietjes  
of aardappel + € 1,00  
of gratin Dauphinois + € 3,00*

## DESSERTS

Coupe Vanille	€ 8,00
Coupe Advocaat	€ 10,00
Dame Blanche	€ 9,00
Crème brûlée	€ 9,00
Huisgemaakte chocolademousse	€ 9,00
Coupe Colonel (Limoncello)	€ 10,00



FB Review



*Info allergenen: Raadpleeg onze medewerkers*

Één tafel, één rekening

One table, one bill

Une table, une addition

Ein Tisch, eine Rechnung