

An outdoor cafe setting with long wooden tables and wicker chairs. A tray with glasses and a plant sits on the table in the foreground. A large purple graphic with white text is overlaid in the center.

de  
gasterij  
sinds 1994

ONDERDEEL VAN  
BONHEUR HORECA GROEP

MENUKAAART

# DRANKEN

## WARME DRANKEN

Koffie	2,75
Thee	2,75
Espresso	2,75
Espresso machiatto	3,10
Dubbele espresso	3,10
Cappuccino	3,10
Flat White	3,30
Latte Macchiato	3,20
Koffie verkeerd	3,10
+ havermelk	1,00
Warme chocomelk	3,10
+ slagroom	0,70
+ rum	1,50
Verse muntthee	3,80
Verse gemberthee	3,80

## LEKKER VOOR ERBIJ

Appeltaart vanillesaus   slagroom	5,50
Taart van het moment	5,50
Worstenbroodje	3,10



## FRISDRANK

Frisdranken & vruchtensappen	3,20
Gele Peter	3,20
Rooie Annie	3,20
Pomton	3,20
Badkuip	3,20
Verse Jus d'orange	4,40
Crodino	4,40
Ginger beer	4,40

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Chaudfontaine rood   prosecco   sinaasappel	8,50
<b>Alcoholvrije Spritz</b> Alcoholvrije Martini   Chaudfontaine rood   ginger ale   sinaasappel	8,00
<b>G&amp;T Green</b> Bombay Sapphire Gin   tonic   limoen   komkommer	9,00
<b>G&amp;T Red</b> Bombay Bramble Gin   tonic   citroen   rood fruit	9,00



# DRANKEN

## BIEREN VAN DE TAP

*We hebben altijd minimaal twee wisselbieren van tap!*

Jupiler	3,30
Hertog Jan Pilsener	3,40
Hertog Jan Weizener 30 cl	4,80
Leffe Blond	5,00
Leffe Bruin	5,00
Tripel Karmeliet	5,50

## SPECIALBIER OP FLES

Hoegaarden witbier	4,50
Liefmans Fruitesse	4,50
De Koninck	4,50
Jopen Mooie Nel IPA	5,50
La Chouffe	5,50
Duvel	5,50
Westmalle Dubbel	5,50

## ALCOHOLVRIJ BIER

Hertog Jan 0%	3,70
Hoegaarden Radler 0%	4,20
Franziskaner Weissbier 33cl 0%	4,50
Leffe Blond 0%	4,50
Texels Skuumkoppe 0%	4,50

## WIJNEN

WIT	Glas	Fles
Confidencia Blanco, Verdejo	4,60	23,00
Drostdy hof, Chardonnay	4,80	24,50
Il Cigno, Pinot Grigio	5,20	26,00
Mapu Reserva, Chardonnay		34,50
Fleur Du Cap, Sauvignon Blanc		38,50

ROOD	Glas	Fles
Campo Di Cristobal, Primitivo	5,20	26,00
Torres Mas Rabell, Tempranillo	5,20	26,00
Altos Ibericos, Rioja		36,50
Jean Leon, Merlot / Petit verdot		39,50

ROSÉ	Glas	Fles
Monteclain, Rosé Grenache	4,60	23,00
Jean Leon, Pinot Noir		39,50

BUBBELS	Piccolo	Fles
Scavi & Ray, Prosecco Frizzante	7,50	30,00
Louis Roederer, Champagne		89,50

ALCOHOLVRIJE WIJN	Glas
Torres Natureo, wit	4,80



# LUNCH

<b>Flaguette Krokante kip</b> 12,50 Gedroogd spek   tomaat   ui   remouladesaus   kropsla	<b>Black Angus burger</b> <i>vegetarisch mogelijk</i> 17,50 180 gram runderburger   tomaat   gedroogd spek   ui   kropsla   Vadouvanmayonaise   sesambol + verse friet 3,00
<b>Boterhammen Huisgerookte zalm</b> 14,50 Granny Smith   mierikswortelmayonaise   radijs   little gem	<b>12uurtje</b> 16,50 Courgettesoep   drie boterhammen   ham   kaas   Bourgondiërokroket   gebakken ei
<b>Boterhammen Filet Americain</b> 12,50 Gekookt ei   truffelmayonaise   krokante ui   little gem	<b>Lunchpauze Prise d'Eau</b> 16,50 Tom kha kai soep   drie boterhammen   huisgerookte zalm   fetaspread   goulashkroket
<b>Boterhammen Fetaspread</b> <i>vegetarisch</i> 13,50 Avocado   zongedroogde tomaat   pittenmix   zoetzure rode ui   basilicum   little gem	<b>Boerenomelet</b> <i>vegetarisch</i> 13,50 Twee boterhammen   kaas   champignon   paprika   ui   tomaat
<b>Club Sandwich</b> 13,50 Gerookte kip   spek   tomaat   remouladesaus   kropsla	<b>Uitsmijter</b> <i>vegetarisch mogelijk</i> 14,00 Drie eieren   twee boterhammen   ham   kaas
<b>Twee Bourgondiërokroketten</b> 11,00 Mosterd   maïs- of donker vloerbrood	<b>Uitsmijter Carpaccio</b> 17,00 Drie eieren   twee boterhammen   truffelmayonaise   gebakken spek   Parmezaanse kaas   rode ui   rucola
<b>Twee Goulashkroketten</b> 11,00 Mosterd   maïs- of donker vloerbrood	
<b>Twee Cas&amp;Kas kroketten</b> <i>vegetarisch</i> 12,00 Mayonaise   maïs- of donker vloerbrood	



# LUNCH

## SOEPEN

*Met brood en aioli*

**Courgettesoep** *vegetarisch* 🌿 7,50  
Madras | paprika | gerookte amandel

**Tom kha kai** 8,50  
Omelet | gebakken kip | bosui

## TOSTI'S

**Klassiek** 5,75  
Ham | kaas | wit casinobrood  
+ op maïs- of donker vloerbrood 1,00

**Madame** 7,75  
Ham | kaas | gebakken ei | maïs- of donker vloerbrood

**Pulled Chicken** 8,50  
Kaas | paprika | ui | maïs- of donker vloerbrood

## SALADES

*Met brood en aioli*

**Carpaccio** 16,50  
Truffelmayonaise | croutons | rode ui | cherrytomaat | Parmezaanse kaas | rucola | mesclun sla

**Burrata** *vegetarisch* 🌿 16,50  
Tomaat | basilicum | granaatappel | meloen | venkel | pittenmix

**Tonijn Tataki** 17,00  
Wakame | radijs | wasabi | krokante nori | sesam



Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons weten, onze medewerkers informeren je graag! Ook kunnen zij een passende suggestie doen.

# BORREL



## BORRELPLANKEN

per 2 personen

**Borrelplank "De Gasterij"** 23,00  
Uitgebreide plank met koude en warme hapjes

**Borrelplank "Par3"** 15,00  
Hollandse kaasblokjes | droge worst | augurk |  
Amsterdamse uitjes | brood | aioli

## SNACKS

**Borrelmaatjes** 14,00  
Luxe gemengde snacks | 12 stuks

**Bourgondiërbitterballen** 9,50  
Mosterd | 8 stuks | extra bitterbal + 1,25

**Oosterse kiphapjes** 10,00  
Chilisaus | 8 stuks

**Puntzak verse friet** *vegetarisch* 5,50  
Belgische mayonaise

**Bitterballen** (10 stuks) 8,50  
**Mini bamihapjes** (8 stuks) *vegetarisch* 8,50  
**Mini frikadellen** (10 stuks) 8,50  
**Gemengde snacks** (16 stuks) 12,50

## BITES OM TE DELEN

**Pannetje sissende garnalen** 17,50  
Knoflook | ui | rode peper | brood

**Huisgerookte zalm** 16,50  
Toast | citroen | 6 stuks

**Gyoza met groenten** *vegetarisch* 9,00  
Sambalmayonaise | teriyakisaus | 6 stuks

**Gyoza met kip** 9,00  
Sambalmayonaise | teriyakisaus | 6 stuks

**Flammkuchen** *vegetarisch mogelijk* 10,50  
Kaas | rode ui | spek | peterselie

**Flammkuchen pulled chicken** 12,50  
Kaas | lente-ui | barbecuesaus

**Nacho's** *vegetarisch* 11,50  
Tomatensalsa | rode ui | lente-ui | kaas

**Nacho's pulled chicken** 13,50  
Tomatensalsa | paprika | lente-ui | kaas

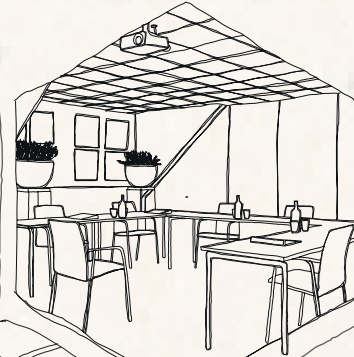
## GASTERIJ PRISE D'EAU GOLF

De Gasterij is één van de tien unieke locaties van Bonheur Horeca Groep. Wil je meer informatie, of ben je benieuwd naar de mogelijkheden? Neem snel een kijkje op de website.



VERGADEREN,  
VIEREN &  
FEESTEN

WIJ DENKEN  
GRAAG MET  
JE MEE



SPEEL EEN  
GOLFGAME  
SAMEN!



COMPLEET  
NIEUWE  
LOUNGE

KOFFIE,  
LUNCH,  
BORREL &  
DINER



ONDERDEEL  
VAN  
STADSBOSØ13



# DINER

## MENU VAN DE CHEF

Elke maand een wisselend menu, buiten de kaart om. Altijd bijzonder door het gebruik van lokale seizoensproducten.

### 2-gangen

33,50

Voorgerecht & hoofdgerecht OF  
Hoofdgerecht & dessert

### 3-gangen

39,50

Voorgerecht | hoofdgerecht | dessert

## SOEPEN

Met brood en aioli

### Courgettesoep *vegetarisch*

7,50

Madras | paprika | gerookte amandel

### Tom kha kai

8,50

Omelet | gebakken kip | bosui

## MAALTIJDSALADES

Met brood en aioli

### Carpaccio

19,00

Truffelmayonaise | croutons | rode ui |  
cherrytomaat | Parmezaanse kaas | rucola |  
mesclun sla

### Burrata *vegetarisch*

19,00

Tomaat | basilicum | granaatappel | meloen |  
venkel | pittenmix

### Tonijn Tataki

19,50

Wakame | radijs | wasabi | krokante nori |  
sesam

Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons weten, onze medewerkers informeren je graag!





# DINER

## VOORGERECHTEN

**Voorgerecht van de chef** 15,50  
Wisselend per maand

**Brood** 5,50  
Kruidenboter | aioli

**Loempia** vegetarisch mogelijk 🌿 16,50  
Zwezerik | bospaddenstoelen | lavasmayonaise | cress

**Carpaccio** 14,00  
Truffelmayonaise | croutons | rode ui | Parmezaanse kaas | cherrytomaat | rucola

**Tonijn Tataki** 16,50  
Komkommer | radijs | wasabi | 1000 jaren bouillon

**Burrata** vegetarisch 🌿 14,50  
Meloen | basilicum | zoetzure tomaat

## HOOFDGERECHTEN

**Hoofdgerecht van de chef** 23,50  
Wisselend per maand

**Saté van kippendijen** 20,50  
Sambal ei | gemarineerde ananas | gepekeld  
ui | kimchi | verse friet of gebakken rijst

**Tournedos** 29,50  
160 gram | duxelles | haricots verts met spek |  
pepersaus of rode wijnjus

**Black Angus burger** vegetarisch mogelijk 🌿 20,50  
180 gram runderburger | tomaat | gedroogd spek |  
ui | kropsla | Vadouvanmayonaise | sesambol |  
verse friet

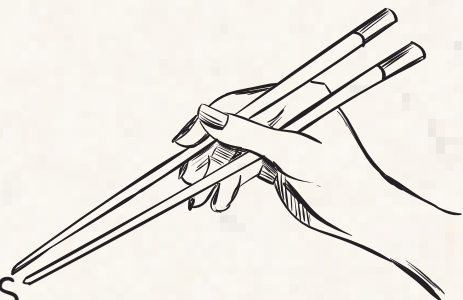
**Pannetje sissende garnalen** 22,00  
Knoflook | ui | rode peper | frisse salade | verse friet

**Gebakken sliptongen** 23,50  
Salade | remouladesaus | verse friet

**Pasta gebakken zalmfilet** 24,50  
Spinazie | venkel | basilicum | tomaat

**Ravioli** vegetarisch 🌿 22,50  
Ricotta | venkel | spinazie | beurre blanc |  
gerookte amandel

# DINER



## POKEBOWLS

**Huisgerookte Zalm & Tonijn** 21,50

Avocado | zoetzure rode ui | mango | wakamé | komkommer | wasabimayonaise | edamameboontjes | sojagel

**Krokante Kip** 18,50

Avocado | zoetzure rode ui | mango | wakamé | komkommer | wasabimayonaise | edamameboontjes | sojagel

**Omelet & Oosterse tempé** *vegetarisch* 18,50

Avocado | zoetzure rode ui | mango | wakamé | komkommer | wasabimayonaise | edamameboontjes | sojagel

Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons weten, onze medewerkers informeren je graag!  
Ook kunnen zij een passende suggestie doen.

## NAGERECHTEN

**Dessert van de chef** 10,50  
Wisselend per maand

**Pavlova** 10,50  
Verse aardbeien | vanille-ijs | lemon curd | amandel

**Choco & Koffie** 10,50  
Cremeaux van mokka | chocolade-ijs | koffiesiroop

**Tarte tatin** 10,50  
Paul Bocuse recept | appel | harde wenerbodém | vanille-ijs



*Prins Heerlijk*

Jonge mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt leiden wij met trots binnen De Gasterij, onderdeel van Bonheur Horeca Groep, op tot vakbekwame horecamedewerkers met een erkend mbo-diploma. Dit doen wij in samenwerking met Stichting Buitengewoon Leren en Werken (in de regio bekend als: Prins Heerlijk).

## “WERKEN BIJ HET LEUKSTE HORECABEDRIJF VAN TILBURG”

Hard werken, oprecht plezier hebben in wat je doet en verantwoordelijk voor de glimlach van de gast. Word teamlid bij het leukste horecabedrijf van Tilburg: Bonheur Horeca Groep. Kom werken op de tofste locaties in de stad samen met betrokken collega's, die net als jij verschil willen maken.

CHECK ONZE VACATURES:  
[WWW.WERKENBIJBONHEUR.NL](http://WWW.WERKENBIJBONHEUR.NL)





GILZERBAAN 400  
5032 VC TILBURG  
013 - 462 82 20  
GOLF@BONHEURHORECAGROEP.NL