



MENUKAART

DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie	
Thee	
Espresso	
Espresso Macchiato	
Dubbele espresso	
Cappuccino	
Latte Macchiato	
Flat white	
Iced Latte Macchiato	
+ siroop	
Koffie verkeerd	
+ havermelk	
Warme chocolademelk	
+ slagroom	
+ rum	
Verse muntthee	
Verse gemberthee	

FRISDRANK

2,95	Frisdranken	3,40
2,95	Prise d'eau plat / bruisend 0,35l	3,40
2,95	Prise d'eau plat / bruisend 0,70l	5,50
3,35	Vruchtensappen	3,40
3,35	Gele Peter	3,40
3,35	Rooie Annie	3,40
3,35	Pomton	3,40
3,50	Badkuip	3,40
3,50	Verse jus d'orange	4,60
0,70	Crodino	4,60

COCKTAILS

1,50	Aperol of Limoncello Spritz	9,00
3,90	Aperol of Limoncello Prise d'eau bruisend	
3,90	prosecco sinaasappel of citroen	

	Alcoholvrije Spritz	8,00
	Alcoholvrije martini Prise d'eau bruisend	
	ginger ale sinaasappel	

	Bombay Sapphire Gin	9,50
	Tonic limoen komkommer	

	Bombay Bramble Gin	9,50
	Tonic citroen rood fruit	

	Moscow Mule	9,50
	Wodka gingerbeer limoen	



LEKKER VOOR ERBIJ

Appeltaart 	
Vanillesaus slagroom	5,50
Worstenbroodje	3,30

DRANKEN

BIEREN VAN DE TAP

We hebben ook altijd twee wisselbieren van tap!

Jupiler	3,50
Hertog Jan Pilsener	3,60
Hertog Jan Weizener 30 cl	4,90
Leffe Blond	5,20
Leffe Bruin	5,20
Tripel Karmeliet	5,60

SPECIALBIER OP FLES

Hoegaarden witbier	4,60
Liefmans Fruitesse	4,60
De Koninck	4,60
Jopen Mooie Nel IPA	5,70
La Chouffe	5,70
Duvel	5,70
Westmalle Dubbel	5,70
Corona	5,20

ALCOHOLVRIJ BIER

Hertog Jan 0%	3,70
Hoegaarden Radler 0%	4,20
Franziskaner Weissbier 33cl 0.5%	4,70
Leffe Blond 0%	4,70
Texels Skuumkoppe 0%	4,70
Corona 0%	4,70

WIJNEN

WIT	Glas	Fles
Bodegas Artero, Verdejo	4,90	25,50
Ken Forrester, Chardonnay	4,90	25,50
Pasqua Le Collezioni, Pinot Grigio	4,90	25,50
Hofmann Fusion, Weisburgunder		33,50
Pasqua Black Label, Chardonnay		33,50
Ravasquiera Encantado, Viognier		33,50

ROOD	Glas	Fles
Codex, Cabernet Sauvignon-Merlot	5,20	26,50
Belle Mayance, Pinot Noir	5,20	26,50
Bodega Navarro Correas, Malbec		34,50
Heredad de Baroja, Rioja Crianza		34,50
Pasqua Mucchetto, Primitivo		34,50

ROSÉ	Glas	Fles
La Campagne, Cinsault rosé	4,90	25,50
Chateau Terrebonne, Provence		34,50

ZOET	Glas
Klosterkrone zoete witte wijn	4,50

BUBBELS	Piccolo	Fles
Masia Cava brut	8,00	31,50
Louis Roederer, Champagne		92,50

LUNCH

SOEPEN

Met brood en aioli

Tomatensoep pomodori  mogelijk

Gehaktballetjes | pesto

Bisque Tom kha kai

Gebakken gamba's | omelet | bosui

TOSTI'S

Klassiek  mogelijk

Ham | kaas | wit casinobrood

+ op maïs- of donker vloerbrood

Madame

Ham | kaas | gebakken ei | maïs- of donker vloerbrood

Pastrami

Gruyère kaas | gedroogd spek | paprika | ui | maïs- of donker vloerbrood

Focaccia tosti Gruyère 

Paprikarelish | pesto | rucola

SALADES

Met brood en aioli

Carpaccio

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

Rode biet en abrikoos 

Quinoa | geroosterde rode biet | gepekeld abrikoos | venkel | labneh | Parmezaanse kaas | dille | rode ui | mesclun sla

Tonijn en gamba's

Noedels | geroosterde groenten | soja | sambalmayonaise | krokante ui | mesclun sla

Krokante kippendijen

Gebrande mais | gepekeld ui | parikarelish | cajunmayonaise | mesclun sla

12 UURTJES

12 uurtje klassiek

Tomatensoep | drie boterhammen | ham | kaas | Bourgondiër kroket | gebakken ei

12 uurtje vis

Bisque tom kha kai | drie boterhammen | krabsalade | gerookte zalm | garnalenkroket

LUNCH

BROODJES EN BOTERHAMMEN

Pistolet Oosterse kip 14,50
Gemarineerde kippendijen | geroosterde groenten | atjar | krokante ui | Oosterse saus

Boterhammen gerookte zalm 15,50
Avocado | pico de gallo | cajunmayonaise | little gem salade

Boterhammen Filet Americain 13,50
Gekookt ei | truffelmayonaise | krokante ui | little gem salade

Italiaanse bol ossenworst 14,00
Van slagerij Lejeune | remouladesaus | augurk | tomaat | kropsla

Smashburger  mogelijk 18,00
180 gram rundvlees | tomaat | gedroogd spek | ui | kropsla | vadouvanmayonaise | sesambol
+ verse friet 3,00
+ kaas 1,00

Sandwich pastrami 14,50
Huisgemaakte pastrami | Gruyère kaas | gepekeld ui | jalapeños | tomaat | augurk | mosterdsaus

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

FLATBREAD

Flatbread tonijn 16,50
Tataki van tonijn | gebakken gamba's | wasabimayonaise | edamamebonen | wakame | radijs | furikake

Flatbread labneh  14,50
Gerookte labneh | avocado | Parmezaanse kaas | gedroogde tomaat | gepekeld ui | pittenmix

KROKETTEN

Twee Bourgondiër kroketten 11,50
Mosterd | maïs- of donker vloerbrood

Drie garnalenkroketten 14,50
Remouladesaus | maïs- of donker vloerbrood

Twee vegan Cas & Kas kroketten  12,50
Mosterd | maïs- of donker vloerbrood

UITSMIJTERS

Uitsmijter klassiek  mogelijk 14,50
Drie eieren | twee boterhammen | ham en kaas

Uitsmijter carpaccio 18,00
Drie eieren | twee boterhammen | truffelmayonaise | gebakken spek | Parmezaanse kaas | rode ui | rucola

BORREL

BITES OM TE DELEN

Huisgerookte Zalm
Toast | citroen | 6 stuks

17,50

Pannetje sissende garnalen
Knoflook | ui | rode peper | brood

17,50

Kipgyoza of Groentengyoza  mogelijk
Sambalmayonaise | teriyakisaus | 6 stuks

9,50

Verse Friet met Belgische mayonaise 

5,50

SNACKS

Borrelmaatjes
Luxe gemengde snacks | 12 stuks

14,50

Bourgondiër Bitterballen
Mosterd | 8 stuks
+ extra bitterbal

10,00

1,25

Oosterse Kiphapjes
Chilisaus | 8 stuks

10,00

Kaastengels 
Oude kaas | chilisaus | 8 stuks

10,00

Bitterballen of Mini Frikadellen (10 stuks) 8,50

Mini Bamihapjes (8 stuks)  10,00

Gemengde Snacks (16 stuks) 13,00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassiek  mogelijk 12,00
Gerookt spek | crème fraîche | rode ui | bosui |
rode peper | cheddar | barbecuesaus

Flammkuchen Zalm 14,50
Gerookte zalm | crème fraîche | rode ui | bosui |
rode peper | cheddar | truffelmayonaise

BORRELPLANKEN

Borrelplank "De Gasterij" per persoon 11,25
Uitgebreide borrelplank met koude en warme hapjes |
vanaf 2 personen

Borrelplank "Par3" per persoon 7,75
Hollandse kaasblokjes | droge worst | augurk |
Amsterdamse uitjes | brood en aioli |
vanaf 2 personen

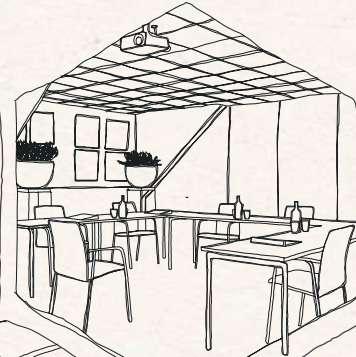
GASTERIJ PRISE D'EAU GOLF

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.



ONTMOETEN,
VIEREN &
ZAKENDOEN

WIJ DENKEN
GRAAG MET
JE MEE



SPEEL EEN
GOLFGAME
SAMEN!



COMPLEET
NIEUWE
LOUNGE

KOFFIE,
LUNCH,
BORREL &
DINER



ONDERDEEL
VAN
STADSBOS013

DINER

MENU VAN DE CHEF

Elke maand een nieuw en verassend menu
buiten de kaart om

2-gangen menu 37,50

3-gangen menu 44,50

VOORGERECHTEN

Brood

Kruidenboter | aioli

Tomatensoep pomodori mogelijk

Gehaktballetjes | pesto

Bisque Tom kha kai

Gebakken gamba's | omelet | bosui

Voorgerecht van de chef

Wisselend per maand

Tataki van rumpsteak

Wakame | edamamebonen | kimchi | soja |
wasabi | kroepoek

5,50

7,50

8,50

15,50

15,50

Gegrilde tonijn

Chimichurri | pico de gallo | gebrande mais |
kruidenolie

15,50

Geroosterde rode biet en abrikoos

Labneh | za'atar | venkel | gepekeld abrikoos |
geroosterde rode biet | dille

14,50

SALADES

Met brood en aioli

Carpaccio

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

19,75

Rode biet en abrikoos

Quinoa | geroosterde rode biet | gepekeld abrikoos |
venkel | labneh | Parmezaanse kaas | dille | rode ui |
mesclun sla

19,75

Tonijn en gamba's

Noedels | geroosterde groenten | soja |
sambalmayonaise | krokante ui | mesclun sla

19,75

Krokante kippendijen

Gebrande mais | gepekeld ui |
parikarelish | cajunmayonaise | mesclun
sla

19,75



DINER

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerecht van de chef 24,50
Wisselend per maand

Rumpsteak 200gr 29,50
Chimichurri | pico de gallo | little gem salade | verse friet

Tournedos 160gr 35,50
Seizoensgroenten | rode port jus | verse friet

Smashburger 180gr 21,00
Rundvlees | tomaat | gedroogd spek | ui | kropsla |
vadouvanmayonaise | sesambol
+ verse friet 3,00
+ kaas 1,00

Saté van kippendijen 21,50
Satésaus | sambal ei | gemarineerde ananas |
gepekelde ui | kimchi | verse friet of gebakken rijst

Pannetje sissende garnalen 23,00
Knoflook | ui | rode peper | frisse salade | verse friet
en breekbroodje

Gebakken Sliptongen 26,00
Salade | remouladesaus | verse friet

Gegrilde zalmfilet 26,50
Cajunkruiden | coeur de boeuf tomaat | venkel
crème van spinazie | citroenmayonaise | verse friet

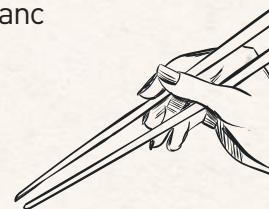
Pappardelle 21,50
Bospaddenstoelen | spinazie | Parmezaanse kaas |
geroosterde rode biet | walnoot | beurre blanc

POKEBOWLS

Tataki van tonijn en gamba 20,50
Avocado | zoetzure rode ui | mango | wakamé |
komkommer | edamamebonen | sojagel |
wasabimayonaise | rijst

Krokante kip 18,50
Avocado | zoetzure rode ui | mango | wakamé |
komkommer | edamamebonen | sojagel |
wasabimayonaise | rijst

Omelet en tempeh 18,50
Avocado | zoetzure rode ui | mango | wakamé |
komkommer | edamamebonen | sojagel |
wasabimayonaise | rijst



DINER

DESSERTS

Dessert van de chef

Wisselend per maand

10,50

Coupe bosvruchten

Verse bosvruchten | vanille-ijs | sabayon | amandelcrunch

10,50

Café Glacé

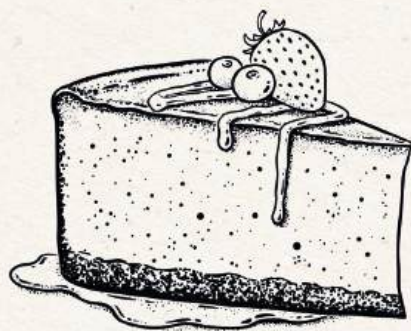
Vanille-ijs | nougatine | slagroom | koffiesiroop

10,50

Dame Blanche

Vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom | amandelcrunch

10,50



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). Zo creëren we samen toekomstperspectief en dragen we bij aan een inclusieve horecabranche.



"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





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