

The background image shows a modern restaurant interior. In the foreground, there are dark wooden tables and plush red velvet chairs. A small potted plant sits on one of the tables. In the background, there is a bar area with a stone wall and a white door. A large window on the right side provides natural light. A vertical green plant wall is visible in the center background.

de gasterij

sinds 1994

ONDERDEEL VAN
BONHEUR HORECA GROEP

MENUKAART

DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie	2,95
Thee	2,95
Espresso	2,95
Espresso Macchiato	3,35
Dubbele espresso	3,35
Cappuccino	3,35
Latte Macchiato	3,35
Chai Latte	3,35
Flat White	3,50
Koffie verkeerd	3,35
Warme chocolademelk	3,35
Verse muntthee	3,90
Verse gemberthee	3,90
Glühwein	4,50

Extra's:

- Havermelk	+0,75
- Slagroom	+0,75
- Siroop caramel / witte chocolade	+0,75
- Rum Schrobbeleer Baileys	+2,00

FRISDRANK

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



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
Hertog Jan Pilsener
Hertog Jan Weizener 30 cl
Leffe Blond
Leffe Bruin
Tripel Karmeliet

SPECIALBIER OP FLES

Hoegaarden witbier
Liefmans Fruitesse
De Koninck
Jopen Mooie Nel IPA
La Chouffe
Duvel
Westmalle Dubbel
Corona

ALCOHOLVRIJ BIER

Hertog Jan 0%
Hoegaarden Radler 0%
Franziskaner Weissbier 33cl 0%
Leffe Blond 0%
Texels Skuumkoppe 0%
Corona 0%

WIJNEN

WIT

	Glas	Fles
Bodegas Artero Verdejo	4,90	25,50
La Ligne 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
Alcoholvrij Chardonnay	4,90	

ROOD

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 Mucchietto Primitivo		34,50

ROSÉ

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

ZOET

Klosterkrone zoete witte wijn	4,50	
-------------------------------	------	--

BUBBELS

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

DRANKEN

GEDESTILLEERD

Jameson Whiskey	5,50
Johnnie Walker Red Label Whiskey	5,50
Four Roses Bourbon Whiskey	5,50
Martell VS Cognac	6,00
Courvoisier VS Cognac	6,00
Remy Martin VSOP Cognac	7,50
Southern Comfort	6,00
Busnel Calvados	6,50
Jonge Jenever	3,50



LIKEUREN

Amaretto	5,50
Baileys	5,50
Cointreau	5,50
Drambuie	5,50
Grand Marnier	5,50
Licor 43	5,50
Schrobbelèr	3,50
Tia Maria	5,50
Frangelico	5,50



LUNCH

SOEPEN

Erwtensoep 9,50
Rookworst | roggebrood met katenspek

Pompoensoep  8,50
Geroosterde pompoenpit | brood en boter

Bisque Tom kha kai 8,50
Gebakken gamba's | omelet | bosui | brood en boter

TOSTI'S

Klassiek  **mogelijk** 6,25
Ham | kaas | wit casinobrood
+ op maïs- of donker vloerbrood 1,50

Madame  **mogelijk** 8,50
Ham | kaas | gebakken ei | maïs- of donker vloerbrood

Geitenkaas  8,75
Peren compote | walnoot | maïs- of donker vloerbrood
+ gebakken spek 1,00

SALADES

Geserveerd met brood en aioli

Carpaccio 16,75
Truffelmayonaise | croutons | tomaat | rode ui | Parmezaanse kaas | rucola

Warme geitenkaas  16,75
Perencompote | gepekeld rode ui | walnoot | gemengde salade

Gerookte zalm 16,75
Knoflookdressing | croutons | tomaat | rode ui | Parmezaanse kaas | rucola

12 UURTJES

Geserveerd op maïsbrood of donker vloerbrood

12 uurtje klassiek 16,50
Erwtensoep | drie boterhammen | ham | kaas | Bourgondiër kroket | gebakken ei

12 uurtje vis 17,50
Bisque tom kha kai | drie boterhammen | gerookte zalm | garnalenkroket | gebakken ei

12 uurtje vega  16,50
Pompoensoep | drie boterhammen | kaas | Cas & Kas kroket | gebakken ei

LUNCH

BROODJES EN BOTERHAMMEN

Boterhammen carpaccio 14,50
Truffelmayonaise | spek | Parmezaanse kaas | rode ui
| rucola

Boterhammen gerookte zalm 15,50
Honing mosterd | komkommer | rode ui | rucola

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

Pistolet geitenkaas  14,50
Warme geitenkaas | perencompote | walnoten | tijm

Pistolet beenham 14,50
Warme beenham | honing mosterd | krokante uitjes

Pistolet pulled pork 14,50
Huisgemaakt op de Smoker Joe | barbecuesaus |
gekaramelliseerde ui

Smash burger 19,00
180 gram rundvlees | truffelmayonaise | tomaat |
gebakken spek | ui | sesambol
+ verse friet 3,00
+ kaas 1,00

KROKETTEN

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

Twee goulashkroketten 11,50
Mayonaise | maïs- of donker vloerbrood

Drie garnalenkroketten 15,50
Remouladesaus | maïs- of donker vloerbrood

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

UITSMIJTERS

Geserveerd op maïsbrood of donker vloerbrood

Uitsmijter klassiek  **mogelijk** 15,00
Drie eieren | twee boterhammen | ham en kaas

Uitsmijter carpaccio 18,50
Drie eieren | twee boterhammen | truffelmayonaise |
gebakken spek | Parmezaanse kaas | rode ui | rucola

Boerenomelet  15,00
Twee boterhammen | bospaddenstoelen |
geroosterde groenten
+ gebakken spek 1,00

*Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons weten!

BORREL

BITES OM TE DELEN

Huisgerookte zalm 17,50
Toast | citroen | 6 stuks

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

Kipgyzoza of groentengyoza  mogelijk 9,50
Sambalmayonaise | teriyakisaus | 6 stuks

Nacho's  mogelijk 10,50
Cheddar | crème fraîche | paprika | tomaat | bosui
+ pulled pork 4,00

Verse friet met Belgische mayonaise  5,50

FLAMMKUCHEN

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

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

Geitenkaas  14,50
Paddenstoelen | crème fraîche | rode ui | rode peper |
bosui | balsamicostroop

SNACKS

Borrelmaatjes 14,50
Luxe gemengde snacks | 12 stuks

Bourgondiër bitterballen 10,00
Mosterd | 8 stuks
+ extra bitterbal 1,25

Oosterse kiphapjes 10,00
Chilisaus | 8 stuks

Kaastengels  10,00
Chilisaus | 8 stuks

Bitterballen of mini frikadellen | 10 stuks 8,50

Mini bamihapjes | 8 stuks 10,00

Gemengde snacks | 16 stuks 13,00



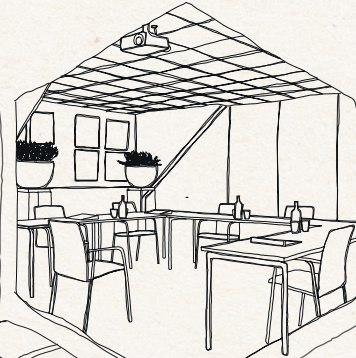
GASTERIJ PRISE D'EAU GOLF

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

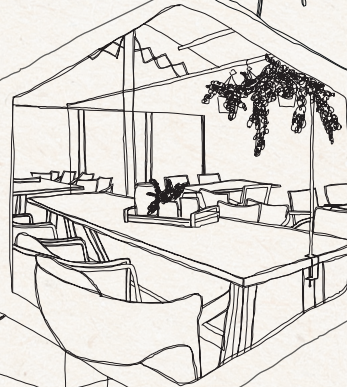


ONTMOETEN,
VIEREN &
ZAKENDOEN

WIJ DENKEN
GRAAG MET
JE MEE



SPEEL EEN
GOLFGAME
SAMEN!



VERGADEREN
IN HET
GROEN

KOFFIE,
LUNCH,
BORREL &
DINER



ONDERDEEL
VAN
STADSBOS013

DINER

WINTERMENU

Dagspecial	21,50
Soep en dagspecial	27,50
Soep, dagspecial en dessert	36,50

VOORGERECHTEN

Brood 🌿 Boter aioli	5,50
Erwtensoep Rookworst roggebrood met katenspek	9,50
Pompoensoep 🌿 Geroosterde pompoenpit brood en boter	8,50
Bisque Tom kha kai Gebakken gamba's omelet bosui brood en boter	8,50
Carpaccio Truffelmayonaise spek Parmezaanse kaas rode ui rucola	13,50

HOOFGERECHTEN

Schouderhaas 180gr Gebakken bospaddenstoelen truffeljus courgette verse friet	29,50
Schnitzel 180gr Gebakken spek ui paddenstoelen stroganoffsaus verse friet	24,50
Butter chicken Paksoi pickles gebakken rijst pitabrood	22,50
Smash burger 180gr 180 gram rundvlees truffelmayonaise tomaat gebakken spek ui sesambol verse friet + kaas	22,00 1,00
Gebakken sliptongen Salade remouladesaus verse friet	26,00
Pannetje sissende garnalen Knoflook ui rode peper verse friet brood	23,00
Pappardelle 🌿 Bospaddenstoelen geitenkaas courgette pompoen chutney crème fraîche	22,00

DINER

DESSERTS

Café Glacé

Vanille-ijs | nougatine | slagroom | koffiesiroop

10,50

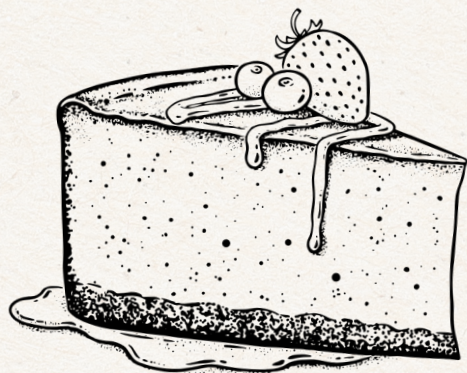
Dame Blanche

Vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom | amandelcrunch

10,50

Winterse cheesecake

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