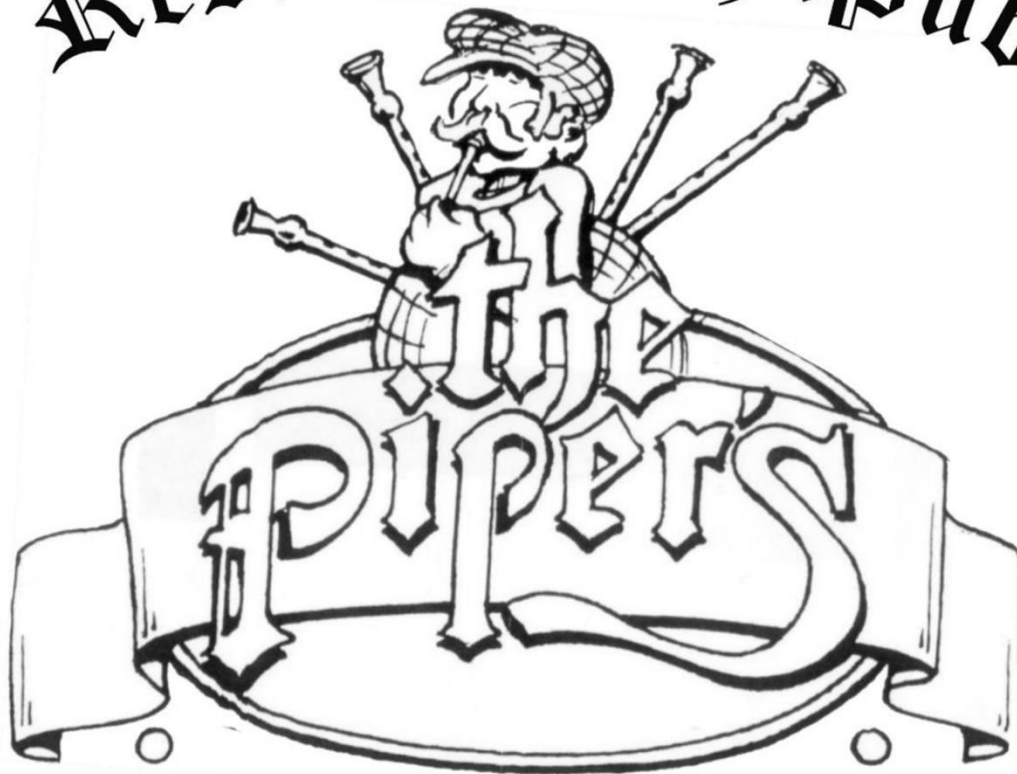


Resto - Irish Pub



Westende

14 MAART 2020

Menuboek

THE PIPERS > BED & BREAKFAST • RESTAURANT • HOTEL

BADENLAAN 91, 8434 WESTENDE BAD • TEL. +32 59 31 15 48 • E-MAIL: INFO@THEPIPERS.BE

## TAPAS - VOOR BIJ DE APERITIEF

Blokjes kaas	8.50
Witte pensjes gegrild	7.00
Tosti met ham en kaas	6.50
Kippenboutjes	7.00
Bitterballen	6.00
Warm tapasbord (Bitterballen - Loempia's - Kippenboutjes - Garnaal - Frikandel - Kaasballetjes)	14.80
Gefrituurde kibbelings (kabeljauwreepjes)	14.00
Patatas bravas met dipsausje	12.00
Camembert om te dippen	16.00
Jamon Iberico Bellotta á la minute handgesneden	19.00

## SALADES & VEGETARISCH HOEKJE

Slaatje met warme geitenkaas, spekblokjes en toast	18.00
Slaatje met Ierse gerookte zalm en toast	22.00
Slaatje met Nieuwpoortse grijze garnalen	26.00
Supplement frietjes	3.50
Slaatje met warme geitenkaas, spekblokjes en toast	18.00

## VOORGERECHTEN

2 Kaaskroketten	11.00
2 Garnaalkroketten (huisgemaakt)	14.50
Scampi look	17.00
Scampi Pipers	18.00
Huisgemaakte vissoep met kaas, toast en rouille	Klein > 18.00 Groot > 21.00

Supplement frietjes +3.50

## VISSCHOTELS

ONZE WIJNTIP STAAT ONDER ELK GERECHT!

<b>3 Garnaalkroketten HUISGEMAAKT!</b> <i>CHARDONNAY 'De Bortoli' - Australië</i>	19.00
<b>Spies van gegrilde scampi's met verse tartaarsaus</b> <i>SAUVIGNON BLANC 'Domaine du Tariquet' - Cdtes de Gascogne</i>	24.80
<b>Scampi Pipers</b> <i>PINOT BLANC 'Domaine Joseph Cattin' - Elzas</i>	26.00
<b>Tomaat garnaal</b> <i>CLASSIC 'Domaine du Tariquet'-Côtes de Gascogne - Ugni Blanc, Colombard</i>	29.00
<b>3 Noordzeetongen (gebakken in hoeveboter)</b> <i>CHARDONNAY 'De Bortoli' – Australië</i> <i>PINOT BLANC 'Domaine Joseph Cattin' - Elzas</i>	29.50
<b>Het beste van kabeljauw met garnalensaus</b> <i>CHENIN BLANC 'M.A. N. Family Wines' - Zuid-Afrika</i>	28.80
<b>Vispannetje van de Chef</b> (Zalm - kabeljauw - garnalen - tongrolletje) <i>CHENIN BLANC 'M.A. N. Family Wines' - Zuid-Afrika</i>	29.50
<b>Mosselen</b> (ongeveer 1400 gr./ enkel in seizoenen) <i>MUSCADET SUR LIE 'Chateau des Grandes Noëllés' - Loire</i> <i>SAUVIGNON GRIS/BLANC/SEMILLION 'Chateau la Galante' - Entre- deux-Mers</i>	DAGPRIJS

*Al onze gerechten worden geserveerd met frietjes of patat in de pel.  
Indien kroketjes of puree i.p.v. frietjes + 1.50*

## RUNDSVLEES

ONZE WIJNTIP STAAT ONDER ELK GERECHT!

<b>Ierse Entrecôte Hereford Irish beef of Slaney Valley</b> Uitstekend stukje fijndradig gemarmerd vlees <i>GRENACHE/SYRAH - BIODYNAMISCH WIJNBOUW</i> <i>'Domaine Du Jas' - Cuvée Prestige - ates du Rhône</i> <i>Kruidige neus, zwart en rood fruit, edele zuren.</i> <i>Aangename lange afdrank met goed onderbouwde tannines</i>	26.50
<b>Ierse Wexford Ribeye</b> Volgens kenners het meest smaakvolle deel van het Ierse rund <i>CARMENERE RESERVA - 'Carmen' - CHIL</i> <i>Krachtig boeket van pruimen, zwarte bessen, donkere chocolade en vanille.</i> <i>Subtiële rokerige toets met zijdezachte tannines</i>	28.50
<b>T-Bone Scottish Agnus beef</b> Combinatie van tenderloin en filet mignon, sappige smaak <i>CARMENERE RESERVA - 'Carmen' - CHIL</i> <i>Krachtig boeket van pruimen, zwarte bessen, donkere chocolade en vanille.</i> <i>Subtiële rokerige toets met zijdezachte tannines</i>	29.00

<b>Steak Belfurn Angus</b> Belgisch - Ierse runderen <i>GRENACHE/SYRAH - BIODYNAMISCH WIJNBOUW</i> <i>'Domaine Du Jas' - Cuvée Prestige - Côtes du Rhône</i> <i>Kruidige neus, zwart en rood fruit, edele zuren.</i> <i>Aangename lange afdrank met goed onderbouwde tannines</i>	19.80
<b>Ierse filet pur</b> Ossenhaas <i>MERLOT/CABERNET SAUVIGNON</i> <i>Chateau des Tourtes - Blaye C-Ot-es de Bordeaux</i> <i>Donkerrood, fruitig en kruidig met rijpe tannines en een mooie structuur</i>	29.80
<b>Reuzebrochette</b> Belgische witblauw, volle smaak <i>MERLOT/CABERNET SAUVIGNON</i> <i>Chateau des Tourtes - Blaye Cotes de Bordeaux</i> <i>Donkerrood, fruitig en kruidig met rijpe tannines en een mooie structuur</i>	26.80
<b>Steak Tartare Maison</b> Américain à la minute <i>MERLOT/CABERNET SAUVIGNON/CABERNET FRANC</i> <i>'Chateau Belingard' - Bergerac</i> <i>Intens kersenrood, paprika en zwart fruit in de neus. Zachte en soepele wijn</i>	19.80
<b>Surf &amp; Turf - SPECIALITEIT VAN HET HUIS</b> Irish Ribeye, shrimps, brown whiskey sauce <i>TEMPRANILLO/SYRAH - 'Chaminé Cortes de Cima' - Portugal</i> <i>Kersen en zwarte bes, wat aardse en gerookte toetsen.</i> <i>Warme en harmonieuze wijn om te ontdekken en te herontdekken!</i>	32.50
<b>VARKENSVLEES</b> <b>ONZE WIJNTIP STAAT ONDER ELK GERECHT!</b>	
<b>Spare-ribs</b> (ribbetjes natuur)	20.00
<b>Spare-ribs &amp; sausje</b> (ribbetjes natuur)	21.00
<b>Spare-ribs</b> (Ierse wijze)	22.00
<i>CABERNET SAUVIGNON - 'M.A.N. Family Wines' - Zuid-Afrika</i> <i>Donkerrode wijn met aroma's van cassis, pruimen, bramen en bessen met zachte en soepele tannines</i> <i>CARMENERE RESERVA - 'Carmen' - CHIL</i> <i>Krachtig boeket van pruimen, zwarte bessen, donkere chocolade en vanille</i> <i>Subtiële rokerige toets met zijdezachte tannines.</i> <i>PRIMITIVO - Appasimento - Carlomagno - Puglia, Italië</i> <i>Intense robijnrode kleur met aroma's van rood en zwart fruit.</i> <i>De wijn heeft wat houttoetsen, die hem zachte en kruidige smaak geven</i>	
Supplement huisgemaakte mayo, tartaar, cocktail etc.	1.00
Ketchup	1.00

## LAMSVLEES

### ONZE WIJNTIP STAAT ONDER ELK GERECHT!

<b>Brochette van lamsfilet pur // 400 gr.</b> <i>MERLOT/CABERNET SAUVIGNON/CABERNET FRANC</i> <i>"Chateau Belingard" Bergerac</i> <i>Intens kersenrood, paprika en zwartfruit in de neus.</i> <i>Zachte en soepele wijn.</i> <i>GRENACHE/SYRAH - BIODYNAMISCH WIJNBOUW</i> <i>"Domaine Du Jas" - Cuvée Prestige - Cdtes du Rhône</i> <i>Kruidige neus, zwart en rood fruit, edele zuren.</i> <i>Aangename lange afdronk met goed onderbouwde tannines</i>	28.50
---	-------

## SAUSJES

Groene peper - Archiduc (champignon) - Stroganoff	3.90
Piper's - Béarnaise - Roquefort	4.00

*Al onze gerechten worden geserveerd met frietjes of patat in de pel.*  
*Indien kroketjes of puree i.p.v. frietjes + 1.50*

*Indien u allergieën hebt, gelieve ons deze door te geven.*  
*Zo kunnen wij voor u onze gerechten aanpassen waar nodig*

## ITALIAN CORNER

Spaghetti Bolognaise (medium)	14.00
Spaghetti Bolognaise (groot)	15.00
Spaghetti Carbonara	18.50
Lasagne Maison	18.50

## KID'S CORNER

Bengelaperitief (sinaas en grenadine)	3.00
Frikandel en frietjes	7.00
Kippennuggets (6 stuks) en frietjes	9.80
Spaghetti	11.00
Huisgemaakte hamburger en frietjes	14.00
Kaaskroket (2 stuks) en frietjes	14.00
Garnaalkroket (2 stuks) en frietjes	17.00
Bitterballen (9 stuks) en frietjes	9.00
Fishsticks (2 stuks) en frietjes	14.00
Ribbetjes natuur en frietjes	15.50
Appelmoes	1.50

## DESSERTS - ALLES HUISBEREID

Crème Brûlée	8.00
Irish Tiramisu	9.00
Chocolademousse	8.00
Chocolademousse <b>Royal</b>	9.00
Sorbet	7.00
Irish Coffee - <b>TOPPER</b>	9.50

## SPECIALE KOFFIEBEREIDINGEN

Irish Coffee (specialiteit van het huis)	9.50
French Coffee (Cognac of Grand Marnier)	9.80
Italian Coffee (Amaretto)	9.50
Russian Coffee (Vodka)	9.50
Hasseltse Coffee (Jenever)	9.00
Coffee Piper's (Irish Mist)	9.50
Irish Kisses (Cécémel - Bailey's)	9.50