

MENU

FRI/ENG



GRAVENHOF



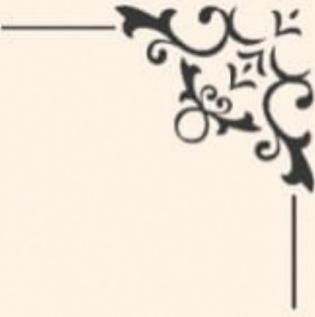
HISTOIRE / HISTORY

Le Château Gravenhof The Gravenhof Castle

Construit en 1649 à la demande du Baron Le Roy, il a accueilli pendant plus de deux siècles des personnalités importantes de notre région. Autrefois, le château était entouré d'eau de tous côtés et une passerelle permettait l'accès. Ce n'est qu'au XIXe siècle que les quatre tours d'angle furent ajoutées au château. Avec amour et expertise, le château a été restauré et est maintenant un lieu plein de charme pour toutes vos fêtes familiales et de mariage, événements d'entreprise et séminaires. Les 26 chambres d'hôtel et suites rénovées font du château un endroit unique pour un séjour élégant.

Built in 1649 at the request of Baron Le Roy, it has housed important personalities from our region for more than two centuries. The castle was once surrounded by water on all sides and access was granted via a drawbridge. It was only in the 19th century that the four corner towers were added to the castle. Lovingly and expertly restored, the castle is now a charming place for all your family and wedding celebrations, corporate events, and seminars. The 26 renovated hotel rooms and suites make the castle a unique location for a stylish overnight stay.





BRASSERIE GRAVENKELDER



Apéritifs / Aperitifs

Martini Bianco Russo - 8

L'élégance italienne dans un verre
Italian elegance in a glass

Porto White Tawny - 8

La douceur raffinée du Portugal
The refined sweetness from Portugal

Sherry Dry - 8

Un classique sec aux saveurs riches
A dry classic with rich flavors

Kir - 8

Un mélange doux de vin et de cassis
A soft mix of wine and cassis

Aperol Spritz - 12

Effervescent et rafraîchissant avec une touche d'agrumes
Sfiarkling and refreshing with a citrus hint

Kir Royal - 17

Bulle et élégance avec une touche sucrée
Bubbles and elegance with a sweet touch

Picon vin blanc - 9

L'équilibre parfait entre l'amer et le frais
The perfect balance between bitter and fresh

Campari orange frais - 10

Un cocktail Campari vif et fruité
A lively and fruity Campari cocktail

Pineau des Charentes - 8

Douceur fruitée avec une touche de cognac
Fruity sweetness with a hint of cognac

Bières / Beers

Stella van het vat 25cl - 3.5

Bersalis sourblend - 5

Beersel blond - 5

Duvel - 5

Hoegaarden - 4

Leffe blonde / brune - 5

Liefmans on the rocks - 5

Kriek Dekoninck - 7

Orval - 6

Oud Beersel Geuze - 7

Trippel Karmeliet - 5

Westmalle dubbel / trippel - 5

Jupiler 0.0 - 3.5



BRASSERIE GRAVENKELDER



Boissons sans alcool / Soft Drinks

Coca-Cola / Coca-Cola zero 25cl-3,5

Fanta 25cl -3,5

Sprite 25cl -3,5

Eau pétillante/plate 25cl - 3,5

Sparkling/Still water 25cl

Eau pétillante/plate 50cl - 5

Sparkling/Still water 50cl

Eau pétillante/plate 1l - 8

Sparkling/Still water 1l

Ice tea-4

Finley-4

Schweppes tonic / agrum-4

Jus d'orange frais - 5

Freshly squeezed orange juice

Café & Thé / Coffee & Tea

Café - 3,5

Coffee

Décaféiné - 3,5

Decaffeinated coffee

Cappuccino - 4,5

Cappucino

Thé à la menthe fraîche - 5

Fresh mint tea

Thé - 3,5

Thé vert, noir, églantier, citron, camomille

Tea

(Green, black, rosehip, lemon, chamomile)

Café Latte - 4,5

Café Latte

Irish Coffee - 12

(Whisky, café et crème fouettée)

Irish Coffee

(Whiskey, coffee, and whipped cream)

French Coffee - 12

(Grand Marnier, café et crème fouettée)

French Coffee

(Grand Marnier, coffee, and whipped cream)

Italian Coffee - 12

(Amaretto, café et crème fouettée)

Italian Coffee

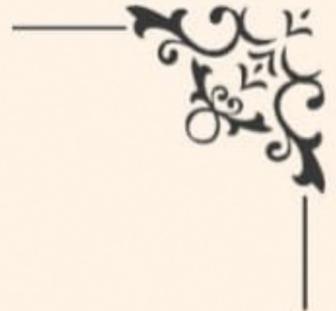
(Amaretto, coffee, and whipped cream)

Café de Hasselt - 12

(Jenièvre, café et crème fouettée)

Hasselt Coffee

(fienever, coffee, and whipped cream)



BRASSERIE GRAVENKELDER



Spirits & Likeur

Amaretto -10

Armagnac-10

Bacardi carta blanca-10

Bacardi anejo quarto-10

Baileys-10

Calvados-10

Cognac-10

Cointreau-10

Havana club - 10

Red label - 12

Grand marnier-10

Limoncello-10

Poire Williams-10

Ricard-10

Belvedere - 12

Grey goose - 12

Wodka eristoff brut / red - 10

Whisky William Lawson's - 10

Whisky bourbon Jack Daniels - 12

Whisky Glenfiddich 12Y - 12

Tonic

Schweppes tonic - 4

Orange blossom & lavender - 4

Hibiscus - 4





BRASSERIE GRAVENKELDER



Gin - 8,5



Bombay sapphire gin



Hendrick's gin

Mocktails - 9



*Virgin
Mojito*



*Sparkling
passion fruit*



Fraise



BRASSERIE GRAVENKELDER

ENTRÉES / STARTERS

BURATA - 15

Tomates mélangées, pesto au basilic
Mixed tomatoes, basil pesto

SCAMPIS - 16

Avec ail
With garlic

GAMBAS MARINÉES - 17

Légumes julienne, sauce aux crustacés
Marinated prawns, julienne vegetables, shellfish sauce

CARPACCIO DE BŒUF - 15

Roquette, pignons de pin parfumés à la truffe
Beef carpaccio, rocket, pine nuts with truffle flavor

TARTARE DE SAUMON - 15

Herbes fraîches
Salmon tartare, fresh herbs

TATAKI DE THON - 17

Deux sortes de soja
Tuna tataki, two types of soy sauce

ASPERGES VERTES GRILLÉES - 16

Jambon Serrano, graines de grenade
Grilled green asparagus, Serrano ham, pomegranate seeds

DUO DE CROQUETTES - 16

Croquettes aux crevettes et au fromage, persil frit et citron
Duo of shrimp and cheese croquettes, fried parsley, and lemon

CROQUETTES AUX CREVETTES - 19

Persil frit et citron
Shrimp croquettes, fried parsley, and lemon

CROQUETTES AU FROMAGE - 15

Persil frit et citron
Cheese croquettes, fried parsley, and lemon

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

FILET PUR 250G - 35

Avec endives et asperges
Filet pur 250g, with chicory and asparagus

ENTRECÔTE IRLANDAISE - 32

Avec salade et frites
Irish rib-eye steak, with salad and fries

RIBS DU GRAVENHOF - 29

Spécialité de la maison (bbq ou sauce miel - moutarde), avec salade et frites

Gravenhof ribs (beef), house specialty (BBQ or honey - mustard sauce), with salad and fries

SOURIS D'AGNEAU - 25

Avec purée de carottes, gingembre et sauce riche
Lamb shank, with carrot purée, ginger, and a rich sauce

CÔTES DE PORC - 26

Avec salade et frites
Pork ribs, with salad and fries

TARTARE DE BŒUF - 25

À l'italienne
Beef tartare in Italian style

FILET DE SAUMON - 26

Légumes verts, riz sauvage et sauce au miel
Salmon fillet, green vegetables, wild rice, and honey sauce



Sauces : Champignon (mushroom), poivre (pepper), choron (choron) & béarnaise (bearnaise) - 3,5

BRASSERIE GRAVENKELDER

SPÉCIALITÉS ROUMAINES / ROMANIAN SPECIALTIES

PIED DE PORC - 26

Pommes de terre au four, salade de tomates vertes et cornichons

Pork foot, oven-baked potatoes, green tomato salad, and pickles

CIORBA DE BURTA - 17

Soupe de tripes avec crème

Tripe soup with cream

ESCALOPE DE PORC - 21

Avec purée de pommes de terre et salade de chou vert

Pork schnitzel, mashed potatoes, and green cabbage salad

GOULASH HONGROIS - 18

Avec bœuf ou agneau

Hungarian goulash with beef or lamb

DEMI-POULET - 24

Avec frites ou pommes de terre au four et sauce à l'ail

Half chicken, with fries or oven-baked potatoes and garlic sauce

TRAVERS DE PORC - 26

Sauce à l'ail crémeuse et frites

Pork ribs, creamy garlic sauce, and fries

POUR LES ENFANTS / FOR THE KIDS

HAMBURGER (BLACK ANGUS) - 16

Avec salade et frites

With salad and fries

FISH STICKS - 14

Avec frites

With fries

POULET AVEC COMPOTE DE POMMES - 14

Chicken with apple sauce





BRASSERIE GRAVENKELDER



CARTE DES VINS / WINE LIST

Champagne

Champagne Drappier Brut carte d'Or - 68

Champagne Drappier Brut nature - 79

Besserat de Bellefon Brut blue - 80

Laurent Perrier La cuvée Brut - 80

Roederer collection - 95

Bollinger Brut spécial cuvée - 99

Ruinart Brut - 115

Dom Pérignon Brut vintage - 250

Laurent Perrier La cuvée Brut - 75

Mousseux / *Sparkling Wines*

Cava Bujonis - 6.5 / 29.5
Espagne / Spain

Prosecco Perini - 40
Italie / Italy

Vins de la Maison / House Wines

Ropiteau Bourgogne - 5 / 28.5
*France, rouge / blanc / rosé
red / white / rosé*

Curico Corta - 31.5
*Chili / Chile, rouge / blanc
red / white*

Rosé

Côtes de provence - 40
France, Provence Château Saint Roux

Tavel - 40.5
France, Provence Mat St. Berthe

Baux de Provence - 39.5
France, Rhône Mordorée





BRASSERIE GRAVENKELDER



Vins Blancs / *White Wines*

Pinot Blanc Hugel - 38.5

France, Alsace

Pinot Gris Hugel - 24.5 / 40.5

France, Alsace

Sancerre Henri Bourgeois - 22/ 41

France, Loire

Chablis Jean Durup - 40

France, Bourgogne

Saint Véran Cordier - 42.5

France, Bourgogne

Graves Gravelle Lacoste - 36

France, Bordeaux

Reguengos Esperoa Branco - 37

Portugal, Alentejo

Rueda Palacio Bornos - 38

Espagne / *Spain, Castilla y León*

Soave Classico Campagnola - 38

Italie / *Italy, Veneto*

Montes Reserva chardonnay - 34

Chili / *Chile, Casablanca*

Catena Zapata Alomos viognier - 35

Argentine / *Argentina, Mendoza*

Credo Chardonnay - 42

Afrique du Sud / *South Africa, Stellenbosch*

Rapaura Springs Bull Paddock Sauvignon - 42

Nouvelle-Zélande / *New Zealand, Marlborough*

Vins Rouges / *Red Wines*

Lujan de Cuyo Catena Zapata malbec— 40.5

Argentine / *Argentina, Mendoza*

Lontué Valley Korta carmenère- 39.5

Chili / *Chile, Curico*

Pernand Vergelesses Delarche- 44.5

France, Bourgogne

Brouilly Chateau de Corcelles — 40.5

France, Beaujolais

Ventoux Dom de Fondreche - 38.5

France, Rhône

Luberon Dom de Marie nr.1 - 42.5

France, Rhône

Vacqueyras Ch. de Montmirail - 21.5 / 40.5

France, Rhône

Bordeaux supérieur Ch. Penin Grande

Sélection - 40.5

France, Bordeaux

Médoc Ch. la Gorce - 22.5 / 39.5

France, Bordeaux

**St. Emilion grand cru Ch. Magnan la Gaffelière
- 42.5**

France, Bordeaux

Douro Quinta do Crasto Superior - 42.5

Portugal, Tras os Montes

Rioja Bodegas Lan - Reserva - 40.5

Espagne / *Spain, Central Norte*

**Robertson valley Rietvallei cabernet
sauvignon - 40.5**

Afrique du Sud / *South Africa, Western Cape*



BRASSERIE GRAVENKELDER

DESSERTS



TIRAMISU - 10

À la Marianna
Marianna-style

PANNA COTTA - 10

À la fraise
Strawberry

CRÊPES SUZETTE - 11

Avec glace vanille
With vanilla ice cream

PAPANACHE - 10

Avec fruits rouges, crème diplomate
With red fruits, diplomat cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT - 12

Avec glace spéculoos
With speculoos ice cream

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS - 12

Vanille, framboise et chocolat
Vanilla, raspberry, and chocolate

