

DEN HEIBAARD



TAVERNE | FORELLENIJVER

OPENINGSUREN

Taverne open van 12 tot 23.30 uur.

Keuken open:
vrijdag t/m zondag van 12 tot 20 uur
maandag en dinsdag van 12 tot 19 uur.

Woensdag en donderdag gesloten.

In de winterperiode (van 1 nov tot 31 maart):
maandag en dinsdag van 12 tot 16 uur

VLOTTE SERVICE

Wij doen ons best voor een vlotte bediening,
we rekenen wel op jullie begrip voor volgende zaken:

- » Slechts één rekening per tafel.
- » Per tafel maximum 4 verschillende gerechten

ALLERGENEN

Ben je allergisch voor bepaalde voedingsproducten? Wij hebben de allergenen waarover we informatie kunnen bieden voor je opgelijst. Vraag onze medewerkers gerust om meer informatie.

Op onze menukaart streven wij steeds naar een uitgebreid voedingsassortiment, waarbij de samenstelling van onze producten dagelijks kan variëren. Tijdens de bereidingen van onze maaltijden kunnen hierdoor sporen van deze allergenen niet volledig worden vermeden.

Hebt u hierover vragen, dan kan u zich richten tot een van onze medewerkers, die zich zal wenden tot onze kok.

Met dank!

Het Heibaard Team

Smakelijk eten!

DEN HEIBAARD, DA'S EEN PLEK MET KARAKTER!

Al meer dan 40 jaar trekt deze prachtige zaak op de Loenhoutsen buiten dan ook mensen met karakter aan.

Lang, lang geleden begon ons pand als eigenzinnige 'kleinkunststal'. Later, maar ver voor z'n tijd, werd een deel van het domein omgedoopt tot huisdierenpension. Niet veel later, werden onze bekende vijvers uitgegraven, de huisdieren kregen gezelschap van de vissen en onze huidige huiskok trok (toen al!) in zijn keuken: Den Heibaard als taverne was geboren.

Twintig jaar later vielen alle stukjes helemaal op hun plaats: **Dennis en Inge** vonden hun weg naar Den Heibaard, werden meteen verliefd op het domein en begonnen aan het grootste avontuur van hun leven.

Deze twee zaakvoerders zijn fier op hun zaak, maar misschien nog meer op hun team. Een team dat elke dag keihard meewerkt aan onze droom: **simpel maar oprecht genieten**. Tijdens het vissen, tijdens het eten en tijdens het babbelen. Genieten van onze omgeving, van onze gastvrijheid en van het gezelschap. Een vlotte bediening, een gezellige beleving en een uniek, plezant visconcept zorgen ervoor dat elk bezoek aan Den Heibaard de moeite is. En dan hebben we nog niks gezegd over **onze heerlijke kaart, vol eerlijke gerechten!**

Bij ons kan je een **dagje écht ontspannen**. In het beste gezelschap breng je de dag door aan één van onze prachtige vijvers. Geniet van de natuur, de vis en elkaar en sluit de dag af met een simpelweg zalige maaltijd in onze taverne, wereldberoemd in Loenhout. Wij houden van gerechten die vers zijn (lees: nét uit de vijver!), eenvoudig en kei-kei-lekker.

Den Heibaard is **dé ideale start- en stopplek voor verschillende prachtige fiets- en wandelroutes**. Vraag gerust naar meer informatie, dan plannen we samen jouw perfecte uitstap!

Kies jouw goed gezelschap en kom naar Den Heibaard.

Wij zorgen voor de rest.

HET



Heibaard team

DRINKS



APERITIEVEN

Huiscocktail Cosmopolitan	9,00
Huiscocktail Whisky Sour	9,00
Kirr	6,00
Kirr Royal	7,00
Martini Rood Wit	6,50
Porto Rood Wit	6,50
Vermouth Rood Wit	6,50
Sherry	6,50
Campari	7,50
Pernod	7,50
Aperol Spritz	9,00
Disaronno Sour Jar	9,00
Hugo huisbereid	9,00

GINS

Gordon's Gin Nordic's Tonic Rozemarijn	11,50
Gin Buzz Nordic's Tonic Pompelmoes	12,50
Gin 'Den Heibaard' Fever tree	14,50

MOCKTAILS

Mocktail Mojito Schweppes	6,50
Crodino rood wit	5,50
Rabarber tonic	5,50
Virgin Spritz	6,50
Gin Copperhead 0,0% Fever tree	11,50

BORRELHAPJES

Portie bitterballen 12 stuks	8,50
Assortiment warme mini-hapjes 12 stuks	8,50
Mini-loempia's 12 stuks	8,50

DRINKS

WARME DRANKEN

Espresso	3,10
Espresso décafeïne	3,10
Koffie Verkeerd	4,20
Cappuccino	4,20
Latté Macchiato	4,20
Chai Latté	4,20
Thee	3,10
Muntthee	3,40
Rozebottelthee	3,40
Vruchtenthee	3,40
Groene thee	3,40
Kamillethee	3,40
Verse muntthee	4,90
Verse gemberthee	4,90
Warme chocomelk	3,90

SPECIALE KOFFIE'S

Irish Coffee (Whisky)	9,90
French Coffee (Grand Marnier)	9,90
Italian Coffee (Amaretto)	9,90
Hasseltse Koffie (Jenever)	9,90
Calipso Koffie (Tia Maria)	9,90
Bailey's Coffee (Baileys)	9,90

FRISDRANKEN

Water Plat Bruis	2,80
Coca Cola	3,10
Coca Cola Zero	3,10
Sprite	3,10
Fanta	3,10
Tönisteiner Orange	3,50
Tönisteiner Citroen	3,50
Tonic	3,50
Agrum	3,50
Agrum Zero	3,50
Gini	3,50
Ice Tea Regular Green Peach	3,50
Minute Maid sinaasappel	3,10
Minute Maid appel	3,10
Minute Maid pompelmoes	3,10
Minute Maid appel-kers	3,10
Minute Maid Ace	3,10
Chocomelk	3,20
Fristi	3,50
Pomton (Pompelmoes & tonic)	5,90
Loto (Looza & tonic)	5,90

SIP back and
relax

DRINKS

BIEREN OP FLES

Stella Artois	3,10
De Koninck	3,50
Hoegaarden	3,50
Hoegaarden Rosé	3,50
Geuze Boon	3,50
Kriek Lindemans	3,80
Duvel	4,90
Paulaner	5,90
Leffe Blond Bruin	4,20
Westmalle Trappist	4,20
Westmalle Tripel	4,70
Karmeliet	4,70
Sint Bernardus Abt 12	4,70
Chimay Blauw	4,70
La Chouffe	4,70
Orval	4,70
Tripel d'Anvers	4,90
Kolonel (lokaal bier)	4,90
Sergeant (lokaal bier)	4,90
Scheldebrouwerij (lokaal bier)	4,20
Tripel D'Oude Caert	4,90

ALCOHOLVRIJ

Stella 0,0%	3,20
Leffe blond bruin 0,0 %	4,20
Affligem blond	4,20
Kriek	3,80

GEESTRIJKE DRANK

Jenever	4,50
Whisky	7,50
Jack Daniels	8,50
Wodka	6,50
Bacardi	7,50
Cognac	9,50
Calvados	9,50
Grand Marnier	8,50
Amaretto	7,50
Baileys	7,50
Antwerps Elixirke <i>Sterkstokers</i>	8,50
Limoncello Den Heibaard (huisbereid)	8,50
Cointreau	7,50

WIJNEN

Huiswijn Wit Zoet Rosé Rood 	5,50
Huiswijn Wit Zoet Rosé Rood 	25,00
Cava 	6,50
Cava 	31,00
Sangria (seizoen)	9,50

bekijk ook onze
WIJNKAART



WIT



Sonsierra Fermentado En Barrica

29,00

RIOJA · SPANJE · 100% VIURA

Deze Rioja heeft een aantrekkelijke lichtgele kleur met lichte reflecties. In de neus erg elegant en complex als gevolg van de rijping op eigen schillen in vaten. Aroma's van peer en perzik met witte bloemen, in perfecte harmonie met geroosterde noten en vanille op de achtergrond. Zijdezacht en vol in de mond, met een licht zuurtje en wit fruit. Erg gulzig en persistent met een afdronk vol fruit en geroosterde tonen.

Alice Verdeca Produttori Di Salento

29,00

SALENTO · ITALIË · 100% VERDECA

Deze wijn heeft een diepe strogele kleur. In de neus onthult de geur verrassende tonen van witte bloemen vermengd met citrus & fruitige hints, waaronder peer en ananas. In de mond is de smaak omhullend en tegelijkertijd terecht fris en mineraal.

Hans Greyl Sauvignon Blanc

27,00

MARLBOROUGH · NIEUW-ZEELAND · 100% SAUVIGNON BLANC

Deze fruitige Sauvignon Blanc uit Marlborough heeft aroma's van ananas, passievrucht, perzik & abrikozen. In het glas is hij mooi doorschijnend & bleek wit. In de mond vinden we impressies van kruisbes en tropische smaken zoals mango en passievrucht. De afdronk is verfrissend, fruitig en knapperig, met een sappige afdronk.

ROOD



Brunilde Di Menziona

33.00

ITALIË · 100% PRIMITIVO

Robijnrode kleur met paarse weerspiegelingen, Aroma's van rijp fruit, licht gekruid. Rijping gedurende 4 maanden in eiken vaten.

MOFO "The Damn Master" Tinta De Toro

29.00

TORO · SPANJE · 100% TEMPRANILLO

Rijk, elegant en complex, met zijdezachte en rijpe tannines. De MOFO-The Damn Master is gemaakt van 100% Tinta de Toro van uitsluitend oude wijnstokken, die tussen de 60 en 80 jaar oud zijn. Zeer aangename crianza wijn, met een mooie aciditeit. Aroma's van zwart fruit en kersen, gecombineerd met subtiele aroma's van tabak en specerijen. Lange en persistente afdronk.

Llama Malbec

33.00

MENDOZA · ARGENTINIË · 100% MALBEC

Diepe intense robijnrode kleur. Complexe neus met aroma's van kersen, rijpe frambozen, aardbeien, groene peper, noten, ceder (6 maanden eik) en leder. In de mond is deze wijn bij aanvang zacht, nadien zorgen zwart bessenfruitsmaken, kruidigheid en fluwelige tannines voor een krachtige en intense mondsensatie. Memorabele afdronk!

VOORGERECHTEN

KOUD

Bordje Parmaham	13,50
Bordje gerookte zalm	13,50
Cocktail van verse zalm	13,50
Cocktail van grijze garnalen	16,50
Carpaccio van rundsvlees	16,50
Slaatje tomaat mozzarella	13,50
Vitello Tonnato	16,50

WARM

Kaaskroketten	15,50
Garnaalkroketten	17,50
Duo kaas- en garnaalkroketten	16,00
Scampi in lookboter	16,70
Scampi van de chef	16,70
Scampi 'Den Heibaard'	17,20

SOEPEN

Tomatensoep	7,00
Tomatenroomsoep	7,50
Soep van de maand	7,50
Vissoep	8,00

HOOFDGERECHTEN VIS

Gebakken forel natuur	25,00
Gebakken forel in botersaus	27,00
Gebakken forel in paprikabotersaus	27,00
Gebakken forel met amandelschilfers	27,00
Gebakken forel in lookboter	27,00
Gestoomde forelrolletjes met fijne groentjes	27,50
Gebakken zalm met een bieslooksausje	28,50
Gestoomde kabeljauwfilet met een preisausje	28,50
Waterzooi 'Den Heibaard'	27,50
Scampi in lookboter 9 stuks	26,50
Scampi van de chef 9 stuks	27,50
Scampi 'Den Heibaard' 9 stuks	27,90
Supplement gemengde salade	4,00
Supplement witloofsla	4,00

INCL. FRIETEN, KROKETTEN, PUREE OF BROOD

Nothing brings
PEOPLE TOGETHER
like good food

HOOFDGERECHTEN VLEES

Varkenshaasje	24,50
Steak	26,00
Filet Pur	32,50
Rib Eye	32,50
Ribbetjes van het huis	24,50
Ribbetjes van de grill	24,50
Vidée	23,50
Stoofvlees	24,50
Goulash	24,50
Kalfstong in Madeirasaus	28,50
Supplement gemengde salade	4,00
Supplement gebakken champignons	4,00
Supplement witloofsla	4,00

INCL. FRIETEN, KROKETTEN, PUREE OF BROOD

SAUZEN

Champignonsaus	4,00
Saus van het huis	4,00
Peppersaus	4,00
Currysaus	4,00
Mosterdsaus	4,00

CROQUES

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12 EN 16 UUR

Croque Monsieur	9,00
Croque Madame	10,00
Croque Vidée	11,00

SALADES

Koude schotel tomaat crevettes	27,50
Koude schotel verse zalm	22,50
Koude schotel gerookte zalm	22,50
Salade geitenkaas en spekjes	21,50
Salade tomaat mozzarella	21,50
supplement parmaham	3,00
Salade carpaccio	22,50
Supplement frieten	3,00

VEGI

Chili sin carne	23,50
Shakshuka	23,50



YOU'RE SO
sweet

IJSCOUPES

Coupe vanille	7,50
Coupe mokka	8,00
Coupe aardbeienijs	8,00
Coupe bananenijs	8,00
Coupe caramel	8,20
Coupe Bresillienne	8,90
Coupe Groseille	7,80
Coupe Café Glacé mokka-ijs · koffiesaus	9,20
Coupe Advocaat	9,20
Coupe Dame Blanche	9,20
Coupe verse aardbeien seizoen	10,50
Coupe warme krieken	8,70
Supplement slagroom	2,00
Supplement chocoladesaus	2,00
Supplement warme krieken	2,00
Supplement aardbeien (seizoen)	4,00

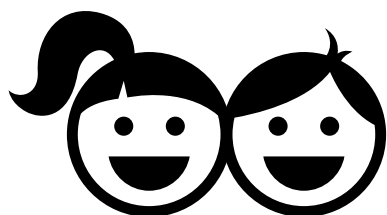
DESSERTEN

Ijs- of roomsoesjes 3 stuks	
huisbereide caramelsaus	9,10
chocoladesaus	9,10
Warm appelgebak met ijs en slagroom	9,10
Verse rijstpap met kandijzuiker	8,50
Schaal aardbeien seizoen	9,50
Schaal vers fruit seizoen	9,50
Crème Brûlée	8,50
Chocomousse	8,50
Verwenkoffie	9,20

PANNENKOEKEN

VERKRIJGBAAR TOT 16 UUR

Pannenkoek met suiker	6,30
Pannenkoek met siroop	6,30
Pannenkoek met Nutella	6,30
Pannenkoek met ijs & chocoladesaus	9,50
Pannenkoek met ijs en advocaat	10,50
Supplement slagroom	1,50
Supplement aardbeien seizoen	4,00



VOOR ONZE
kleinste
GASTEN

DEZE GERECHTEN ZIJN ENKEL VOOR ONZE
KLEINTJES TOT EN MET 12 JAAR.

SOEP

Tomatensoepje	5,50
Tomatenroomsoepje	6,00
Soep van de maand	6,00

HOOFDGERECHTEN

Fishsticks met frietjes	9,50
Vid�e met frietjes	13,50
Curryworst met frietjes en mayonaise	9,50
Portie frietjes met mayonaise	6,00
Ribbetjes van het huis	14,50
Ribbetjes van de grill	14,50
Supplement appelmoes	3,00

DESSERTEN

Vanille-ijs	5,50
Mokka-ijs	5,60
Aardbei-ijs	5,60
Dame Blanche Vanille-ijs · chocoladesaus	6,50
Roodkapje Vanille-ijs · groseille	6,00
Supplement slagroom	2,00