

voorgerechten

Kaaskroketten (2 stuks)	10,00
Garnaalkroketten (2 stuks)	13,00
Duo van kroketten (kaas en garnaal)	11,50
Calamares	10,00
Videevulling	10,00
Spaanse ham	14,00
Scampi van het huis	14,00
Scampi met lookroom	14,00
Verse soep	5,50
Extra kaaskroket	3,50
Extra garnaalkroket	4,00

hapjes

Bitterballen	7,00
Warm gemengd	7,00
Portie kaasblokjes (200g)	6,00
Portie salamiblokjes (200g)	6,00
Portie kippenvleugels	14,00
Spaanse ham	14,00
Tapa charcuterie schotel	18,00
Portie calamares	10,00
Portie olijven	3,00
Droge worst/ salami bizon	8,00
Boulet van 't Gewat	5,00

snacks (tot 17.00u)

Boterham kaas/hesp	3,00
Croque monsieur	7,00
Madame	8,00
Hawai	8,00
Videe	12,00
Bolognaise	10,00
Vuistje	5,00
Uitsmijter	8,50
Haring	8,00
Spek met eieren	8,00
Pensen	10,00
Frikadellen	12,00
Spaghetti bolognaise	11,00
Videevulling	14,00
Koude schotel hesp	14,00
Koude schotel garnaal	20,00
Lasagne	

kindermenu (frietjes en sausjes inbegrepen)

Stoofvlees	8,00
Videe	8,00
Currywurst	8,00
Chickendips (6 stuks)	8,00
Hamburger	8,00
Spaghetti	8,00
Bitterballen (6 stuks)	8,00
Kippenvleugels (6 stuks)	9,00
Pannenkoek (tot 17.00 u)	4,00
Frikadellen (3 stuks)	8,00
Kipfilet	10,00

supplementen

Currywurst	2,50
Hamburger	2,50
Kaas	1,00
Brood	1,00
Extra bord	0,50

gerechten

(met verse frieten, kroketten of huisgemaakte puree)

Gewatburger	19,50
Kipfilet	19,00
Kippenvleugels	18,00
Koude schotel garnaal	22,00
Koude schotel hesp	18,00
Loempia curry	18,00
Loempia zoetzuur	18,00
Scampi met looksaus	22,00
Scampi van het huis	22,00
Scampi pikant	22,00
Steak 250g	22,50
Steak 350g	26,50
Stoofvlees van 't Gewat	19,00
Videevulling	19,00
Vleesbrochette	19,00
Zalmfilet	22,00
Mosselen (seizoen)	****

extra

Champignonsaus	3,00
Peppersaus	3,00
Provençaalse saus	3,00
Bizongrassaus	3,00
Curry	3,00
Scampisauz (huis, look, pikant)	3,00
Mayo klein	1,50
Mayo groot	2,00
Tartaar	1,50
Ketchup	1,50
Pickels	1,50
Portie frieten-kroketten-puree	4,00
Gemengde sla	2,50
Witloofslaatzje	2,50
Portie appelmoes	2,00

specialiteiten

(met verse frieten, kroketten of huisgemaakte puree)

T-Bone 900g	46,50
Bizon steak 250g	29,50
Bizon entrecote 300g	36,50
Bizon burger	22,50
Wagyu (prijs afhankelijk van het gewicht)	

bizongras

Steak met saus	28,50
Bizon steak met saus	32,50
Bizon entrecote met saus	39,50
T-Bone	49,50
Wagyu dunne lende	
Scampi (huis, pikant, look)	25,00
Kip + saus	25,00
Vleesbrochette + saus	25,00
Stoofvlees van 't Gewat	22,00
Videe	22,00
Portie bizongras	5,00

Kleine portie bizongras

Kip met saus	19,00
Stoofvlees	19,00
Videe	19,00

Sauzen:

bizongrassaus, peper, champignon & provençaalse

desserten

Huisgemaakte crème brûlée	7,00
Portie vers fruit (seizoen)	7,00
Verwenkoffie (latte met 3 dessertjes)	8,00
Appelstrudel	9,00
Trio dessert	9,00
Profiterolles (warme chocolade-ijs-slagroom)	8,00

pannenkoeken

Suiker/siroop/confituur	5,50
Appeltjes	9,00
Krieken (ijs en slagroom)	10,00
Banaan (ijs en slagroom)	10,00
Speciaal (ijs, chocoladesaus en slagroom)	8,00
Aardbei (seizoen, ijs en slagroom)	****
Geen pannenkoeken na 17u	

wafels

Suiker	4,00
Slagroom	5,00
Siberië (ijs en slagroom)	8,00
Aardbei (seizoen, ijs en slagroom)	****

rijstap

Gele rijstap	4,00
Witte rijstap met krieken en slagroom	8,00
Witte rijstap met fruit en slagroom	8,00
Slappe witte rijstap (ijs, slagroom, chocoladesaus)	8,00
Witte rijstap met aardbeien en slagroom (seizoen)	****

Kijk ook even naar onze suggestiedesserten !

Huisgemaakt roomijs

Vanille	6,00
Dame Blanche	8,00
Caramel	7,00
Brésilienne	7,50
Banaan	9,00
Banana split	9,00
Advocaat	8,50
Aardbeien (seizoen)	****
Vers fruit (seizoen)	9,00
Krieken	9,00
Horentje 1 bol	1,50
Slagroom	1,50
Milkshake vanille	7,50
Milkshake banaan	9,00
Milkshake aardbei (seizoen)	9,00
Extra bol ijs	1,50

Bekijk ook even onze weekendsuggesties en onze specialiteiten uit eigen hoeveslagerij.

Tijdens het jachtseizoen serveren wij wildgerechten.

TOELICHTING

BIZON	Bizonsteak	€ 37,50/kg
	Entrecote	€ *
	Saucisse	€ *

RUND	Steak	€ 21,50/kg
	Entrecote	€ **
	Stoofvlees	€ 12,00/kg
	Burger	€ 12,00/kg
	Préparé	€ 13,00/kg

DUROC	Worsten	€ 12,00/kg
	Pensen	€ 12,00/kg
	Gebraad	€ 12,00/kg
	Koteletten	€ 12,00/kg
	Spek	€ 12,00/kg
	Gemengd gehakt	€ 10,00/kg
	Vleessalade	€ 17,00/kg
	Schnitzel	€ 12,00/kg
	Loze vinken	€ 12,00/kg

VLEESPAKKETTEN

RUND	10 kg	€ 140,00
	4 kg Steak + Entrecote (+Filet) (vacuüm verpakt /stuk)	
	3 kg Stoofvlees (vacuüm verpakt /kilo)	
	3 kg Burgers + Worsten	

DUROC	5 kg	€ 50,00
	1 kg Gebraad	
	1 kg Spek	
	1 kg Koteletten	
	1 kg Worsten	
	1 kg Pensen	

* Prijs afhankelijk van de beschikbaarheid
** Prijs afhankelijk van het ras

www.hoeveslagerijgewat.be



WIE ZIJN WIJ

Wij zijn een kleinschalig familiebedrijf dat fier de dieren op eigen weiland groot brengt. Dit enkel op een verscheidenheid van granen en grassen, wat zich weerspiegelt in de smaak van het vlees.

HOUDERIJ

In de smaak van het vlees komt de manier waarop de dieren gehouden worden helemaal terug. Daarom dat wij het dierenwelzijn maximaal proberen te waarborgen.



VERSE VLEESPAKKETTEN EN BIZONVLEES

Rechtstreeks van veebedrijf tot op uw bord, dit maakt dat u weet wat u eet!

Dry aged, lekker en uit eigen streek.

CONTACT

+32 472 22 87 52
Laurys Gewatstraat 66
2560 Nijlen
www.hoeveslagerijgewat.be

VOLG ONS



OPEN

donderdag van 11.00 u tot 17.00 u
vrijdag van 11.00 u tot 19.00 u
zaterdag van 9.30 u tot 13.00 u
zondag van 9.30 u tot 13.00 u
of op afspraak

RASSEN

Bij de selectie van onze ossen gaan we zorgvuldig te werk. Na lang overwegen hebben we vooral gekozen voor authentieke rassen die hun waarde reeds bewezen hebben op vlak van smaak en textuur (Black Angus, Hereford, Blonde d'Aquitaine & Piemontese).

Bizonvlees heeft tal van voordelen: rijk aan mineralen, proteïnen, vetzuren, ijzer én het bevat weinig vet. Zelfs minder cholesterol en calorieën dan kip! Geen wonder dat het vlees aan populariteit wint in de Verenigde Staten en Europa. Bizonvlees lijkt op rundsvlees, maar dan met een zoetere/rijkere smaak.

WERKWIJZE

Onze ambachtelijke bereiding en authentieke vleesrijping zorgen voor een optimale kwaliteit. De rijping is bedoeld om het vlees mals te maken en de smaak te optimaliseren. We verpakken ons vlees ook vacuüm om de smaak en structuur zo goed mogelijk te behouden.