

De Boeres Krant

14de jaargang nr. 31 • Zomer 2015

De krant met de handel en wandel van "Brasserie Boeres"

De keuken is doorlopend open van 12.00u tot 21.00u
Bij zomers terrasweer tot 21.30u

Open van woensdag tot zaterdag
van 11.30u tot 22.30u
Zondag van 10.30u tot 21.30u
(keuken tot 20.30u)

Vanaf 18.00u zijn de tafels voorbehouden
voor restaurant

NIEUW! Elke donderdag vanaf 21.30u
café in de schuur tot 1.00u

Jaarlijkse vakantie
tussen Kerstmis en Nieuwjaar
(van 21/12/2015 tot en met 5/1/2016)

Beste klanten,

- Wij raden u aan om in het weekend te reserveren.
- Wij vragen u vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten.
- Al onze sauzen worden door onze koks à la minute voor u klaargemaakt. Dit vergt de nodige bereidingstijd.

Aperitieven

Zie ook bij onze witte en rosé wijnen nu ook per glas

Cava Cabaret Especial	glas/5,80 fles/25,00
Chardonnay Meerdael	fles/35,00
(Oud-Heverlee) streekproduct van Paul Vlemmings	
Champagne Brut (Esterlin exclusif)	fles/48,00
(Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir)	
Aperol spritz (met cava)	7,20
Martini 18° (bianco, rosso, fiero of rosato)	4,20
Martini Royale (Blanco of Rosato met cava)	6,20
Porto Rood Ruby	4,00
Sherry Domecq (dry)	4,00
Kirr (met witte wijn)	4,20
Kirr Royale (met cava)	5,80
Pineau des Charentes Bisquit	4,00
Campari - Orange	6,70
Pisang - Orange	6,70
Gin Bombay - Tonic	7,70
Bacardi Superior - Cola	7,70
Alcoholvrij Crodino	3,50
Pastis Ricard	4,00
Hendrick's Gin	9,00

Nieuw:

Père Albert Gin met tonic & limoen 9,00

Bieren van 't vat als Aperio: Wij bieden onze exclusieve bieren van 't vat aan in leuke miniglasen (15cl à 20cl). Uitstekend als aperitief bij het eten (zie p.6).

Ook 11 wijnen per glas!

Voorgerechten - enkel met hoofdgerecht

Dagvers bordje soep	4,50
Gegratineerde Werchterse gettenkaas	10,50
2 Kaaskroketten met garnituur	12,00
Duo van kaas- & garnaalkrokot met garnituur	12,50
2 Garnaalkroketten met garnituur	13,00
Scampi in currysous met ham en appeltjes of Scampi v/h huis (5 stuks)	14,50
Tomaat garnaal (1 stuk)	15,50

Hoofdgerechten - met frietjes, kroketten of puree

Suggesties: zie bordjes op toog

Kipfilet met garnituur (*)	15,00
Lievingshapje van de Koningin (huisbereid)	16,00
Entrecôte met garnituur (*)	21,00
Steak met garnituur (*)	20,50
Scampi in currysous met ham en appeltjes (9 stuks)	21,50
Scampi v/h huis (9 stuks)	21,50
Kabeljauw met garnaalsausje	21,50
Peuzelribbikes met garnituur	17,50
Stoofpotje in Sint-Bernardus Abt	16,50
Hermessteak met garnituur (*)	26,50
(Belgische rundsbiefstuk van topkwaliteit door Vangramberen gemarineerd in een eigen kruidenbereiding)	
Gebakken champignons	3,80
Tomaat garnaal (2 stuks) met garnituur	20,00
(*) natuur, champignonroom, peperroom, provençal, graanmosterdsous of appelmoes	

Zeeuwse Mosselen (in 't seizoen) dagprijs
Natuur, Witte wijn, van de Chef of
in Jack-Op bier (op de wijze van Tournée Générale)

Salades - met Boeresbrood

Hagelandse seizoenssalade	13,00
(met o.a. appel, spekreepjes)	
Slaatje met scampi en spekjes	16,50
Slaatje met verse ananas en kippenblokjes	15,00
Slaatje tomaat mozzarella met Italiaanse ham	15,50

Pasta's

Spaghetti "Boeres" met rijke saus (klein/groot)	9,00/11,00
Lasagne	12,00
Vegetarische pasta	13,00

Boerekes - menu voor de kids tot 12 jaar

Balletjes met tomatensaus + frietjes	7,50
Kaaskroket + frietjes	7,50
Koninginnenhapje + frietjes	7,50
Spaghetti of Lasagne	7,50
Kinderijsje of rijstpap	6,00

Hagelandse Specialiteiten

met Boeresbrood

Gegratineerde Werchterse geitenkaas op een toast met een warme dressing van perenblokjes en met garnituur	14,50
Wezemaalse pensen met appelmoes klein	8,50
groot	10,50
Ballekes van Jan met warme krieken klein	8,50
groot	10,50
Hagelands bord (2 pers.) 2 pensen met appelmoes en 4 ballekes met krieken	17,50
Supplement frietjes / kroketten	3,00

Zoetigheden

Huisgemaakte Rijstpap	6,00
Wezemaalse warme appeltaart (Hag.S.)	6,30
Huisgemaakte Chocomousse	6,00

Onze specialiteit:

Warme Wezemaalse appeltaart (Hag.S.) met ijs en slagroom en koffie	8,30
---	------

Ambachtelijk bereide ijssoorten

Kinderijsje	6,00
Coupe Vanille	7,00
Dame Blanche	7,50
Coupe Brésillienne	7,50
Coupe Seizoensfruit	8,50
Coupe Perenadvokaat (Hag.S.)	8,00
Chocoladesaus of slagroom	1,00

Hartige hapjes

enkel tussen 12.00u. en 17.30u.

Goedgevulde kom dagverse soep met brood	5,50
Vuistkrok boeres- of witbrood	4,40
Bordvol Krok, garnituur boeres- of witbrood	9,00
2 Kaaskroketten met garnituur en brood	12,00
3 Kaaskroketten met garnituur en brood	14,00
2 Garnaalkroketten met garnituur en brood	13,00
3 Garnaalkroketten met garnituur en brood	15,00
Toast met verse champignons	15,00
Boeresbrood met :	
- ambachtelijke ham en mosterd	8,00
- Orvalkaas en mosterd	8,50

Promotie:

Orvalkaas en mosterd met oude Orval (±1jaar en
Boeresbrood voor slechts 11,50 i.p.v. 12,50

Verse pannenkoeken

(2 stuks) van 14.30u. tot 17.30u.

met suiker	4,20
met siroop	4,20
met frambozenconfituur	4,70
met ijs	7,00
met ijs en warme chocoladesaus	7,50

Promotie:

op weekdagen van 14u tot 17.30u
2 pannenkoeken (suiker of siroop)
+ 1 tas JAVA koffie
voor slechts 6,00 i.p.v. 6,60

HISTORIEK

Na bijna 12 jaar ging Georges zijn legendarische voor-
deur, met het
typisch geluid
van de klink,
weer open voor
iedereen om in
een ongedwon-
gen sfeer de
geur te snuiven
van een oude dorpskroeg.

Op 5 oktober 2001, werd het oude dorpscafé
"Herberg in de ster" of "Bij Boeres" nieuw
leven ingeblazen. De huidige burgemeester
en ere-senator Dirk Claes nam het initiatief
om dit authentiek dorpscafé valkundig te
renoveren en konden daarbij rekenen op
enthousiaste medewerkers.

De originele toog werd intact gerestaureerd
en ingewerkt in een schitterend praktisch
meubel. Het rustieke kader werd opgesmukt
met oude foto's en met een aantal meubels
die er nog stonden van toen het café van
Georges in 1989 dicht ging. (1749-1989)

HEDEN

Wij, Tine en Dirk Claes zijn blij u te mogen
verwelkomen in "Brasserie Boeres", na een
geslaagde restauratie van dit café anno 1620.
Brasserie Boeres steunt op drie grote pijlers.
In de eerste plaats is er de authenticiteit van
de brasserie. Daarnaast kan je kiezen uit
een gevarieerde kaart met streekgerechten,
speciale bieren, frisdranken, Hagelandse - en
Kaapse wijnen, en heerlijke Java koffie's. De
brasserie is een unieke stopplaats voor de
talrijke fiets- en wandelroutes. (zie ook www.rotselaar.be, www.toerismehageland.be en
www.boeres.be). In onze schuur staat een
prachtig oud café voor al uw feesten (van 30
tot 100 personen).

Welkom. Tine en Dirk Claes

Prijzen dienst en BTW inbegrepen.
Wij maken 1 rekening per tafel.

Streekwijnen

In Wezemaal, de poort van het Hageland was er altijd wijnteelt. De wijnmuur in ijzer-zandsteen en de Weg beneden de Wijngaard zijn hiervan de levende getuigen.

Domein: KLUISBERG

	glas	fles
1 Pinot Blanc 2014 soepel, fruitig	4,00	19,00
2 Pinot Gris 2014 stevig boeket		19,50

UYLENBERGHER (hout)

	glas	fles
3 Sirius 2012 /eik (wit)		22,00
droge witte wijn, mineralen, exotisch fruit		
4 Regent 2012 /eik (rood)		25,00
purperrode kleur met neus van vlierbessen, lange afdronk		

Kaapse wijnen

Tine en Dirk selecteerden in januari 2015 zelf de beste nieuwe wijnen in Zuid-Afrika. De 'La Capra-wijnen' van Fairview (*) zijn de uitstekende huiswijnen. Je kan de druif ook zelf kiezen! Almenkerk (Nathalie & Joris) is een wijndomein van Vlamingen, gelegen in de Elginvallei, met uitstekende vermeldingen in de wijngidsen (Platter).

HUISWIJNEN

	glas	1/2 l	fles
Wit:			
5 La Capra Chardonnay 2014 (*)	4,00	13,00	19,00
Rode appel, citrus en ananas			
6 La Capra Sauvignon Blanc 2014 (*)	4,00	13,00	19,00
Fris met toetsen van mango en limoen			
Rood:			
7 La Capra Shiraz 2012 (*)	4,00	13,00	19,00
Rijk aroma, bosbes, peper en vanille			
8 La Capra Cabernet Sauvignon 2012 (*)	4,00	13,00	19,00
Zwart fruit, ceder, cassis			
Rosé:			
9 Montgras Pink Sin Rosé 2012 (Chili)	4,00	13,00	19,00
Rijpe aardbei, frambozen en frisse afdronk			

SPECIALE HUISWIJNEN

	glas	1/2 l	fles
Wit:			
10 Almenkerk Lace White 2014 Sauvignon Blanc	4,20	13,50	20,00
Wit fruit, peer, toets van mineralen, elegante wijn			
Rood:			
11 Almenkerk Lace 2012	4,20	13,50	20,00
Blend van Shiraz, Merlot, cab. sauv., cab. franc en Viognier. Stevige wijn met toets van bessen, 15 maand gerijpt op eik			
Rosé:			
12 Almenkerk Lace Rosé 2015	4,20	13,50	20,00
Zeer fris, pas in mei 2015 gebotteld			



Boeres behaalt een SMILEY !

Heel het team en de twee koks Dilli & Roka in het bijzonder zijn fier om deze erkenning te krijgen. Voor u als klant is dit de garantie dat de voedselveiligheid optimaal is in onze keuken. Dit geeft ongetwijfeld een extra teken van vertrouwen wanneer u uw keuze maakt. Smakelijk!



PARELTJES (per glas of per fles) glas fles

Rood:		
13 Antu Ninquen: (Chili) 2013	4,50	22,50
Cabernet Sauvignon en Carmenère		
Complex aroma: bes, kruiden, moka, peper. Heerlijk bij vlees		
14 Ernie Els: Big Easy 2013	5,00	24,50
Cabernet Sauvignon, Shiraz en Petit Verdot		
Volle, krachtige blend. Heerlijke ronde afdronk		

EXCLUSIEVE WIJNEN (per fles) fles

Wit:		
15 Graham Beck: Chardonnay-Viognier 2013		20,00
Moete, droge, fruitige wijn met citrus tinten		
Wit fruit, peer, toets van mineralen, elegante wijn		
16 Warwick White Lady Chardonnay		24,00
Uitgebalanceerde wijn, zeer fris, lichte houttoets		
Rood:		
17 Montgras: Cabernet Sauvignon Reserva 2013 (Chili)		20,00
Volle, fijne klasse C.S., moete bessentinten, lange afdronk		
18 Warwick Three Cape Ladies 2010		28,50
Blend van cab. sauv., Shiraz en Pinotage		
Complexe wijn, braambes, mokka en zoethout		
19 The Wolftrap red 2013		20,50
(Boekenhoutskloof)		
Volle kruidige blend van Syrah, Mourvèdre en Viognier		
20 The Chocolate Block 2012		34,00
(Boekenhoutskloof)		
Krachtige blend van Syrah, Grenache, Cab. Sauv., Cinsault en Viognier. Superswijn		
21 Stellenbosch: Reserve 2011		28,00
Intens frisrode wijn, vlezig en sexy in de mond, bessen en zoete ceder : verleidelijk		
22 Rust en Vrede Shiraz 2012		38,00
Krachtige wijn met witte peper, kers, eucalyptus en pruimen		

Al deze wijnen zijn hier te koop. Het is ook mogelijk om andere Kaapse wijnen te bestellen. Info bij Dirk Claes.

Tel. : 016 89 38 19
www.boeres.be
info@boeres.be

Fransen & Italiaanse wijnen

<u>Wit:</u>	<u>Prijs</u>
23 Grillo, Tenuta di Giovanna, Sicilia, 2013 <i>De autochtone grillo lijkt een beetje op sauvignon blanc, maar is minder groen en iets exotischer. Goed geconcentreerde, biologisch geteelde wijn dankzij de handmatige oogst. ananas - pompelmoesaroma's, zeer geschikt bij vegetarische gerechten, maar ook met scampt een heerlijke begeleider.</i>	20,00
24 Sauvignon de Saint-Bris, Moury, Domaine Jean-Hugues & Guilhem Goisot, 2012 <i>Dit familiedomein bevindt zich in de Auxerrois, vlakbij Chablis. Frisse neus, met intense noten van witte perzik en citrusfruit en mineraliteit. Asperges, gegratineerde geitenkaas en zeker ook de kabeljauw passen zich gemakkelijk aan. Verukkelijk.</i>	27,50
25 Viré Clessé, Vieilles Vignes, Christophe Cordier, 2012 <i>Christophe Cordier heeft een torenhoge reputatie in de regio Mâcon. Deze rijke chardonnay mag geserveerd worden met quasi alle visgerechten, met of zonder saus.</i>	37,50
26 Saint-Aubin, 1er Cru en Remilly, Domaine Sylvain Langoureaux, 2012 <i>De 8 ha wijngaard die deze wijnbouwer in zijn bezit heeft, verspreiden zich over de gemeenten Saint-Aubin, Meursault, Puligny- en Chassagne-Montrachet. Deze uitloper van Saint-Aubin mondt als het ware uit in Puligny-Montrachet, wat zijn mooie finesse in mineralen bevestigt. Een heerlijke wijn die zich gemakkelijk laat omringen door de meeste vissoorten, liefst met een saus overgoten.</i>	49,50
<u>Rood:</u>	
27 Valpolicella Superiore, Morandina, Graziano Prà, Veneto, 2013 <i>Prà is een familiebedrijf in de heuvels nabij Soave. De rode wijnen van dit domein zijn lichtvoetig en elegant. De zachte aanzet in de mond, lekker fruit en een warm, mondverlullend karakter, dat in evenwicht wordt gehouden door fijne zuren.</i>	28,00
28 Château Tour des Gendres, Gloire de mon Père, Bergerac, 2012 <i>Deze 2012 heeft een dieprode kleur, een rijpe neus en een goede intensiteit. Toetsen van zoethout, munt, braambessen en discrete eik dragen de identiteit uit. Een echte terroirwijn van cabernet sauvignon, malbec, merlot en cabernet franc.</i>	29,00
29 Bourgogne Pinot Noir, Domaine Michelot, 2009 <i>Michelot: the new rising star of Burgundy. Raszuivere pinot noir, die weet te overtuigen door zijn charme en zuiverheid. Een wijn met een breed gastronomisch potentieel: eenvoudige vleesbereidingen erbij, zullen het prima doen.</i>	32,00
30 Crozes-Hermitage, Cuvée Particulière, Domaine des Remizières, 2012 <i>Deze syrah van de familie Desmeure brengt hier een Crozes-Hermitage van ca. 45 jaar oude wijnstokken met een schitterende, onderbouwde rode kleur en een aromatische, kruidige en ronde neus. Opvallend elegant met in de zacht rokerige retro aroma's van fijne kruiden en rode bessen. Rood vlees, gevogelte of halfsterke kazen.</i>	36,00
31 Vino Nobile di Montepulciano, Cantine Dei, Toscana, 2011 <i>Deze wijn van de familie Dei wordt voor minstens 70 % gemaakt van de lokale sangiovesekloon prugnolo gentile, aangevuld met canaiolo nero en wat merlot of mammolo. Volle en gulle wijn die bij de meest typische Italiaanse gerechten past, maar ook bij rood vlees of een sloofpotje trekt zeker zijn streng.</i>	38,00
32 Château Dutruich-Grand-Poujeaux, Moulis en Médoc, 2011 <i>Dit 28 ha tellend domein bevindt zich in één van de allerbeste zones van de Moulis. Grand Poujeaux. De cabernet sauvignon is krachtig, stevig en heeft een rijke smaak met goed rijp, zwart fruit in de hoofdrol. Schitterende lengte en complexiteit. Ondanks zijn betrekkelijke jeugd nu al een aanrader! Entrée of steak, ribbikes ... Alles kan en alles mag.</i>	40,00

EEN DAGJE WEZEMAAL

Wijnbezoekerscentrum: gratis

Het pas volledig vernieuwde bezoekerscentrum van de Hagelandse wijn is beslist de moeite waard!
Open: van dinsdag tot vrijdag tussen 13u - 17u.
zaterdag en zondag tussen 14u - 18u.
Of na afspraak (016 61 64 40)

Wijnproeven (op afspraak)

In de gewilde kelder onder het bezoekerscentrum kan u terecht voor een wijnproeverij. Vzw Steenen Muur verwent u met de lekkerste wijnen van hier. Contact en info: www.steenenmuur.be

Wandelen (met of zonder gids) en fietsen

Wezemaal is het kruispunt van heel wat prachtige wandel- fiets- en mountainbikeroutes.

We raden u zeker de prachtige Wijngaardbergwandeling aan door 'Wezemaal Wijnndorp'. langs de wijnranken en de historische stenen muur.

Heerlijke afsluiter bij Brasserie Boeres

Reserveer een tafeltje of een zaaltje voor groepen bij Brasserie Boeres. Geniet van een menu met heerlijke streekgerechten overgoten met de lekkerste Hagelandse wijnen of streekbieren. Op het zonnige terras is het heerlijk genieten!

Feesten in authentieke schuur

(van 30 tot 100 personen)

PAS VERNIEUWD: - voor uw privéfeesten,
- voor uw vereniging,
- voor uw bedrijf

Café/feestzaal "In de Ster" in de oude schuur en op de binnenkoer. Ga gerust een kijkje nemen.

Nu met authentieke cafémeubels

2 formules mogelijk:

1) U huurt de schuur + een deel van het terras en neemt bij ons de dranken af aan goedkoop horecatarief. Wij zorgen dat alles klaar staat en gepoetst wordt. Voor catering bent u vrij (zelf, traiteur of Boers).

2) Wij verzorgen uw feest van A tot Z, de schuur en een deel van het terras is gratis en exclusief ter uwer beschikking. Wij zorgen voor personeel, dranken en de catering aan onze normale prijzen.

Meer info aan de toeg bij Tine Claes.

Gratis zalen boven het café

Twee zalen (15 en 30 personen) boven het café staan gratis voor u ter beschikking voor feesten, meetings of vergaderingen.