

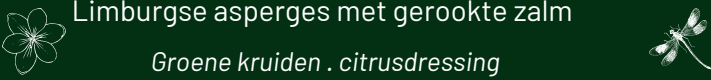


BR.



Bloesemmenu

Voorgerecht



Limburgse asperges met gerookte zalm

Groene kruiden . citrusdressing

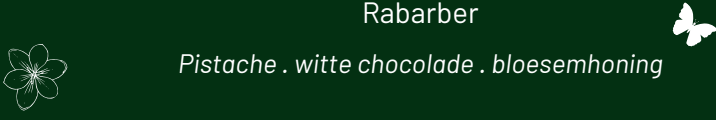


Hoofdgerecht

Kalfsoester

Limburgse asperges . tuinboon . pommes château



Dessert



Rabarber

Pistache . witte chocolade . bloesemhoning

€ 55 per persoon



 [bistro.richard](https://www.instagram.com/bistro.richard)

 [bistrorichard.ordingen](https://www.facebook.com/bistrorichard.ordingen)

bistro richard



BR.

Welkom bij Bistro Richard, gelegen op het prachtige binnenplein
van het Kasteel van Ordingen,
te midden van de eindeloze boomgaarden in Haspengouw.
Onze chef brengt streekgebonden bistroklassiekers op tafel,
altijd met een subtiele persoonlijke touch.
Ontdek de rijke smaken van dagverse producten
doorheen ons menu,
van artisaanale hoevebrood tot de klassieke vol-au-vent,
sliptong meunière en handgesneden steak tartaar.
Onze naam, Bistro Richard, is een eerbetoon aan de kasteelheer.
U voelt de rijke geschiedenis van de authentieke locatie terwijl u
geniet van gezellig samenzijn in een stijlvol interieur.
Probeer zeker de premium gin Kasteel van Ordingen
gemaakt van de oogst van onze eigen peren.

Deel uw tafelmomenten op social media:

#bistorichard
#kasteelvanordingen

menu Richard

Voorgerecht

Garnaalkroket
Gefruite peterselie . citroen
of
Steak tartaar
*Rundsvlees wit-blauw .
gepekelde groenten*

Hoofdgerecht

Zeebaars
*Witte wijnsaus .
groene asperges . kruidenpuree*
of
Haspengouwse steak
*Wortelcrème . salade . frietjes .
saus naar keuze*

Dessert

Dame blanche of crème brûlée

€ 49.50 per persoon

Suggesties

Voorgerecht

Limburgse asperges
met gerookte zalm
Groene kruiden . citrusdressing
€ 19.90

Limburgse asperges "à la flamande"
Roomboter . hoeve ei . peterselie
*(inclusief pommes château, kroketten of
puree bij hoofdgerecht)*

Voorgerecht: € 18.00

Hoofdgerecht: € 24.90

Limburgse asperges
in mousselinesaus
64° hoeve ei . spinazie
*(inclusief pommes château, kroketten of
puree bij hoofdgerecht)*

Voorgerecht: € 18.50

Hoofdgerecht: € 25.90

Hoofdgerecht

Kalfsoester
Limburgse asperges . tuinboon . kalfsjus
*(inclusief pommes château, kroketten
of puree)*
€ 32.00

Dessert

Rabarber
Pistache . witte chocolade . bloesemhoning
€ 12.50

Voorgerechten

Rundscarpaccio € 18.00
Parmezaan . rucola . olijfolie . pijnboompit

Kaaskroket **v** € 16.00
Parmezaan . citroen . gefruite peterselie . tartaar

Garnaalkroket € 21.00
Citroen . gefruite peterselie . cocktail

Duo kaas- en garnaalkroket € 18.00
Citroen . gefruite peterselie . parmezaan

Tartaar van tonijn € 21.00
Ponzu . radijs . sjalot

Burrata **v** € 19.00
Tomaat . sjalot . pesto

Voor de kids t.e.m. 12 jaar

Frikandel met frietjes € 8.50

Vol-au-vent met frietjes € 12.50

Kipfilet met appelmoes en frietjes € 12.50

Spaghetti bolognaise € 9.50

Kippennuggets met frietjes € 12.50

+ € 3.00 supplement slaatje

Klassiekers

Vol-au-vent € 21.00
Kip . gehaktballetjes . champignons . bladerdeegkoek

Stoofvlees € 22.00
Rundsvlees wit-blauw . siroop . ajuin

Sliptong meunière € 22.00
Citroen . boter

Handgesneden steak tartaar € 21.50
Rundsvlees wit-blauw . kappertjes . sjalot

Scampi's 9 stuks € 23.00
In tomatensaus

*Deze gerechten worden geserveerd met
seizoensgarnituur.*

+ € 3.00 supplement warme groenten

Bij deze gerechten heeft u de keuze uit:

Frietjes € 3.00

Kroketten € 3.00

Puree € 3.00

Pasta € 3.00

v Vegetarisch

Bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten?

Vraag aan het team voor meer informatie.

De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

Kruisbesmetting is mogelijk.

Vlees

Steak Haspengouw	250 g	€ 22.00
Filet pur Haspengouw	250 g	€ 39.00
Presa Iberico	250 g	€ 20.50
Kipfilet Belle Flamande	220 g	€ 17.00

Deze gerechten worden geserveerd met een seizoensgarnituur.

+ € 3.00 supplement warme groenten

Bij deze gerechten heeft u de keuze uit:

Frietjes	€ 3.00
Kroketten	€ 3.00
Puree	€ 3.00
Pasta	€ 3.00
Pepersaus	€ 3.00
Champignonsaus	€ 3.00
Verse bearnaisesaus	€ 3.00
Stroganoffsaus	€ 3.00
Kruidenboter	€ 3.00

Vis

Zeebaars	220 g	€ 23.50
Tonijn	220 g	€ 25.00
Gamba 8/12	4 stuks	€ 28.00

Deze gerechten worden geserveerd met een seizoensgarnituur.

+ € 3.00 supplement warme groenten

Bij deze gerechten heeft u de keuze uit:

Frietjes	€ 3.00
Kroketten	€ 3.00
Puree	€ 3.00
Pasta	€ 3.00

Desserts

Dame blanche	€ 10.50
Kinderijsje	€ 6.00
Moelleux van chocolade <i>Cuberdonij's . coulis van rode vruchten</i>	€ 12.50
Crème brûlée	€ 8.00
Café glacé	€ 9.00
Chocolade mousse	€ 8.00
Eton Mess peer Richard <i>Room . meringue . mascarpone</i>	€ 12.50
Tarte Tatin <i>Appeltaart met gezouten karamelijs</i>	€ 12.00

Pannenkoeken van 14 uur t.e.m. 17 uur

Pannenkoeken	2 stuks	€ 8.00
<i>Witte, blonde of bruine suiker . confituur, siroop of Nutella</i>		
Pannenkoeken mikado		€ 11.50
Kinderpannenkoek	1 stuk	€ 5.50
<i>Witte, blonde of bruine suiker . confituur, siroop of Nutella</i>		

1 rekening per tafel. Vanaf 8 personen vragen we de keuze te beperken tot 4 gerechten, dit om lange wachttijden te voorkomen en het u en onze gasten zo aangenaam mogelijk te maken.

Snacks & bites om te delen

Bitterballen 8 stuks € 16.50
Geserveerd met mosterd "De Ster"

Belegen kaas van de streek **V** € 12.50
Zilveruitjes . augurk

Oesters creuses 3 stuks € 9.50
6 stuks € 18.00
12 stuks € 36.00

Hummus naanbrood **V** € 12.00
Kikkererwten . granaatappel . sesamolie

Hapjesplank 18 stuks € 16.00

Nacho's **V** € 15.00
Tortilla chips . guacamole . cheddar . zure room
+ € 3.50 supplement pulled pork

Bruschetta's **V** 4 stuks € 14.50
Tomaat . buffelmozzarella

Soep

Tomatensoep € 6.00
Gehaktballetjes . room . bieslook

Dagsoep € 6.00
Naar inspiratie van de chef

Croques tot 17 uur

Croque monsieur € 11.00
Hoevebrood . Breydelham . belegen kaas . sla

Croque madame € 14.00
Hoevebrood . Breydelham . belegen kaas . spiegelei . sla

Croque **Haspengouw** € 16.00
Hoevebrood . brie . Loonse stroop . peer Richard . walnoot

Pasta

Spaghetti Bolognaise € 16.00

Ravioli ricotta-spinazie **V** € 18.50
Tomatensaus . gegrilde courgette . burrata . olijfolie

Spaghetti vongole € 24.00
Vongole . sjalot . olijfolie

Orecchiette **V** € 16.00
Tomatensaus . basilicum
+ € 3.00 supplement burrata

Salades

Caesar salade € 22.50
Kip Belle Flamande . Romeinse sla . ei . parmezaan . broodcroutons

Salade scampi 7 stuks € 23.50
Scampi . mango . sla . wakame . yoghurt dressing

Salade geitenkaas **V** € 20.50
Quinoa . rode biet . framboos . sucrine

Burgers

Burger **Richard** € 24.00
Rundsburger wit-blauw . augurk . sla . spek . cheddar . tomaat . crispy ui . frietjes

Chickenburger € 21.50
Kip . koolsla . augurk . tomaat . pepermayonaise . frietjes

Vegetarische burger **V** € 20.00
Rode bietburger . courgette . aubergine . tomaat . hummus rucola . walnoot . frietjes

Spirits

Rum Captain Morgan	€ 10.00
Bacardi wit / bruin	€ 10.00
Vodka Ketel One	€ 10.00
Amaretto	€ 8.00
Baileys	€ 8.00
Calvados	€ 10.00
Cointreau	€ 9.00

Digestieven

Cognac Réserve de Jean	
Napoleon Drouet	€ 12.50
Glenfiddich 12 y	€ 10.00
Grand Marnier	€ 9.00
Limoncello	€ 8.00
Sambuca	€ 9.00

Wijn

Huiswijn wit	€ 6.00 / € 30.00
Huiswijn rood	€ 6.00 / € 30.00
Huiswijn rosé	€ 6.00 / € 30.00

Vraag gerust naar onze wijnkaart

Belgische mousserende wijn

Blanc des Noirs 'Bizjoe' Brut Nature	€ 10.00 /
<i>Domaine Cuvelier</i>	€ 50.00

Champagne

Champagne Louis Casters	€ 15.00 / € 65.00
<i>Pinot Meunier</i>	
Champagne Louis Casters	€ 75.00
<i>Rosé / Blanc de Blanc</i>	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	€ 125.00



Frisdranken

Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3.00
Water plat Acqua Panna 0,25 l	€ 3.00
Water bruis San Pellegrino 0,25 l	€ 3.00
Water plat Acqua Panna 1 l	€ 9.00
Water bruis San Pellegrino 1 l	€ 9.00
Ice tea	€ 3.00
Fanta	€ 3.00
Sprite	€ 3.00
Tönissteiner Orange	€ 3.50
Tönissteiner Citroen	€ 3.50
Tönissteiner Vruchtenkorf	€ 3.50
Fever Tree Indian Tonic	€ 4.00
Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 4.00
Pipo appelsap	€ 3.00
Vers fruitsap	€ 6.00
Cécémel	€ 3.00

Warme dranken

Koffie / Deca koffie	€ 3.00
Espresso	€ 3.00
Espresso Doppio	€ 5.00
Cappuccino	€ 3.50
Latte macchiato	€ 3.50
Italian coffee	€ 8.50
Irish coffee	€ 8.50
Thee	€ 3.00
Verse muntthee	€ 4.00
Verse gemberthee	€ 4.00
Warme chocolademelk	€ 3.50

+ € 1.00 supplement slagroom

Bieren op fles

Vedett White	€ 3.00
Leffe Blond / Bruin	€ 4.50
Duvel	€ 4.50
Maredsous Bruin / Tripel	€ 5.00
La Chouffe Blond / Cherry	€ 4.50
Sint Bernardus Abt 12	€ 5.00

Bieren van 't vat

Stella Artois	€ 3.00
Tripel Karmeliet	€ 4.50

Streekbieren

Wilderen Goud	€ 4.50
Wilderen Kriek	€ 4.00
Wilderen Cuvée Clarisse	€ 5.50
Wilderen Kannunik	€ 5.00
Haspengouwse Tripel	€ 5.00

0,0%

Leffe 0,0%	€ 4.50
Stella 0,0%	€ 3.00
Liefmans 0,0%	€ 4.00
Crodino 0,0%	€ 4.00
Gordon Gin-Tonic 0,0%	€ 11.00

Apero

Pineau des Charentes	€ 9.00
Porto wit / rood	€ 8.00
Martini wit / rood	€ 8.00
Campari	€ 9.00
Campari Orange	€ 12.00
Sherry Dry	€ 8.00
Aperol Spritz	€ 11.00
Kirr	€ 9.00
Kirr Royal	€ 14.00
Ricard	€ 8.00
Picon witte wijn	€ 9.50

Gin

Kasteel van Ordingen Premium Gin	€ 13.50
Hendrickx Gin	€ 15.00
Gordons Gin	€ 11.00

Elke gin-tonic wordt steeds geserveerd met Fever Tree Tonic.