



## GOED OM TE WETEN

- Wij voorzien GRATIS één portie brood bij volgende gerechten:  
salades, omelet, soep & voorgerechten
- Wij werken met dagverse producten.
- Het kan al eens voorvallen dat een gerecht niet voorradig is.
- Onze prijzen zijn btw en dienst inbegrepen.
- Wij vragen u om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende hoofdgerechten per tafel.
- Platinumleden hebben na vertoon van hun lidkaart korting op hun eigen verbruik.
- Wij voorzien 1 rekening per tafel.

### Openingsuren:

Maandag t.e.m. vrijdag  
Bar van 09u00 - 22u00  
Keuken van 10u00 tot 21u00

Zaterdag  
Bar van 09u00 - 18u00  
Keuken van 10u00 tot 17u00

Zondag & Feestdagen  
Bar van 09u00 - 21u00  
Keuken van 10u00 tot 20u00

## ALLERGENEN

Heeft u een vraag over allergenen? Spreek gerust onze medewerker aan.





# BAR BELL

zondag 17u-20u

## KIDS eten GRATIS

voorwaarden:

kids van 0-12 jaar

elk kind dient vergezeld te zijn van een volwassene  
de volwassene dient een hoofdgerecht, salad of be the chef gerecht  
te bestellen

per kind keuze uit 1 gerecht uit de kinderkaart

reservatie aangeraden (kan ter plaatse)

zowel voor DLL leden als gasten

niet cumuleerbaar met andere kortingen

only happy faces



BAR BELL

sunday funday

gebouwen David Lloyd  
Kattenbroek 3, Edegem  
[www.bar-bell.be](http://www.bar-bell.be)

# YOGHURT BAR

---

## 1. Kies yoghurt 350 gr € 5

### Griekse Volle Yoghurt

Heerlijke volle smaak en een stevige structuur.

OF

### Alpro mild & Creamy

Lactosevrij, arm aan verzadigde vetten en een bron van eiwitten.

## 2. Kies extra vulling

Dadels	+ € 2
Rozijnen	+ € 1,5
Seizoensfruit	+ € 6
Blauwe bessen	+ € 4
Verse banaan	+ € 2
Chiazaad	+ € 1
Granola whizzy walnut bio glutenvrij	+ € 3,5
Chocoladeschilfers	+ € 2

## 3. Kies topping

Bio Agave Siroop	+ € 2
Ahorn Maple siroop	+ € 2
Bloemenhoning van de imker	+ € 2

# SHAKE

---

## 1. Kies je melk

Halfvolle melk	€ 3
Sojamelk	€ 4
Almond	€ 4
Havermelk	€ 4

## 2. Kies je vulling

Sports XXL Nutrition	
Vanilla (1 scoop)	+ € 4
Chocolat (1 scoop)	+ € 5
Aardbei (1 scoop)	+ € 5
Banaan (1 scoop)	+ € 5
Natural:	
Banaan	+ € 2
Blauwe Bes	+ € 4

# OMELET OF SPIEGELEI UIT DE PAN

---

Op basis van 3 large verse hoeve-eieren met 1 portie brood

Natuur	€ 12
Champignons	+ € 4
Kerstomaatjes	+ € 4
Bacon	+ € 5
Geraspte Emmentaler	+ € 3
Fetablokjes	+ € 5
Spinazie	+ € 4
Gerookte zalm	+ € 8
Groenten royaal (boerenomelet)	+ € 9

Omelet Bar Bell (kip & broccoli) + € 9

**BODY BUILDER OMELET** + € 10

met extra eiwitten - spinazie - tomaat - kaas

## CROQUE

---

	<u>1 Stuk / XL (2st.)</u>	
Croque uit het vuistje	€ 8	€ 14
Croque Monsieur met garnituur	€ 11	€ 17
Croque Madame met garnituur	€ 13	€ 21

Bovenstaande croques worden geserveerd samen met 1 potje mayonaise of ketchup

# TAPA'S & APERO

---

Portie brood	€ 2,5
Sashimi Tonijn - Soja - Wakamé	€ 17,5
Sashimi Zalm - Soja - Wakamé	€ 16,5
Nacho's	€ 15
guacemole -cheddar-tomatentartaar - zure room + extra pulled chicken (suppl. € 4)	
Mini Loempia's	€ 12
Bitterballen - mosterd	€ 11
Gefrituurde Japanse Kipstukjes - Sweet Chilli	€ 14
Kibbeling "Jean Sur Mer" & homemade tartaar	€ 15
Portie warm gemengd	€ 20
Garnaalkroket uit het vuistje	€ 8
Kaaskroket uit het vuistje	€ 7
Tzatziki Dip - Za'atar kruiden - Pitabrood	€ 12
Hummus Dip met veggies	€ 14
Burrata Stracciatella Dip - olijfolie - crackers	€ 14

# LUNCH

---

Portie brood	€ 2,5
<b>Toast Zalm - premium gerookte zalm</b>	€ 25
<i>Briochet toast - zure room - gemengd slaatje</i>	
<b>Wrap Kip</b>	€ 19
<i>Koude kip-curry - sla - appel</i>	
<b>"Green Egg Toast"</b>	€ 24
<i>Avocado - spinazie - gepocheerd eitje - groene asperge</i>	
<b>Toast Cannibale</b>	€ 24
<i>Rundstartaar - ui - kappertjes - augurk - balsamico</i>	
<b>Salmon Wrap</b>	€ 21
<i>Tzatziki - lenteui - radijs - gerookte zalm - appel</i>	
<b>Toast Champignon - basilicumpesto</b>	€ 19
<b>Uitsmijter Bar Bell - Hummus &amp; Avocado - Ham</b>	€ 19
<b>Uitsmijter Bar Bell - Hummus &amp; Avocado - Bacon</b>	€ 21

# VOORGERECHTEN

---

Briochetoast met gerookte zalm - zoetzure uitjes	€ 17
Scampi Thai Coconut (5st.) - zachte currie	€ 17
Scampi Lookboter & champignon (5st.)	€ 17
Garnaalkroketten (2st.) - tuinkers	€ 17
Kaaskroketten (2st.) - tuinkers	€ 16
Tom Kha Kai Kippensoep - kokos & prei	€ 8
Dagsoep	€ 8
(suppl. verse croutons +€2 of soepballekes +€2)	
Gegrilde Groene Asperges - Burrata - Granaatappel honingbloesemvinaigrette	€ 17
Rundscarpaccio - kappertjes - rode ui - parmesan	€ 18
Rode biet carpaccio - feta - rode ui - honing	€ 16

# SALADS

---

<b>Thaï Beef Salad</b>	€ 28
<i>Sliced filet mignon - soja - edamame - cashew</i>	
<b>Poké Bowl Tonijn</b>	€ 26
<i>Quinoa - verse tonijntartaar - gember - veggies - soja</i>	
<b>Poké Bowl Zalm</b>	€ 25
<i>Quinoa - verse zalmtartaar - gember - veggies - soja</i>	
<b>Fitness Salad</b>	€ 25
<i>Kippenhaasjes - cashew - avocado - sesam</i>	
<b>Scampi Salad</b>	€ 26
<i>Avocado - currie - appel - tomatencrumble</i>	
<b>Burrata Salad</b>	€ 23
<i>Tomaat - olijfolie - basilicumpesto - balsamico</i>	
<b>Chicken Caesar</b>	€ 24
<i>Pulled chicken - ei - parmesan - sucrine - croutons</i>	
<b>Quinoa Salad</b>	€ 22
<i>Feta - granaatappel - pompoenpit - veggies</i>	
<b>Asperges &amp; Burrata Salad</b>	€ 25
<i>Groene asperges - burrata</i>	

# HOOFDGERECHTEN

---

<b>"Healthy Kapsalon"</b>	€ 23
<i>Kippengehakt - zoete aardappelfriet - tahini - cheddar</i>	
<b>Steak Tartare "Piemontese"</b>	€ 27
<i>Truffelcrème - zoete aardappelfrietjes</i>	
<b>Klassieke rundstartaar</b>	€ 26
<i>Slagarnituur - frietjes</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	€ 19
<b>Pasta Carbonara spek - eigeel - room - peccorino</b>	€ 23
<b>Pasta Burrata - Tomaat - Olijf</b>	€ 24
<b>Thaï Coconut Curry (milde curry)</b>	
• Chicken	€ 27
• Veggies	€ 24
• Scampi	€ 28
<b>Shakshuka "Ottolenghi"</b>	€ 24
<i>Tomatenstoofschotel met bonen, gepocheerde eitjes, fetaslaatje</i>	
<b>Oven Roasted Bloemkool</b>	€ 20
<i>Currie - salad &amp; hummus</i>	
<b>Filet Pur "Robespierre"</b>	€ 35
<i>Truffelcrème- parmesan - jonge bladsla - balsamico</i>	
<b>Spring Rolls - Basmatirijst - Curry</b>	€ 21
<b>Fried Chicken Burger</b>	€ 22
<b>PROTEÏNA BOMBA</b>	€ 28
<b>Recharging healthy sportbord</b>	
<i>Chicken- hummus - eitjes - kikkererwt - asperge -cashew avocado - spinazie</i>	
<b>Classic Wagyu Burger - frietjes</b>	€ 26
<b>Pasta Pesto Carpaccio Rund</b>	€ 25

# BE THE CHEF

---

## Kies zelf hoe u uw gerecht samenstelt!

\*Supplement € 2 indien u het bijgerecht en / of vulproduct niet bestelt in combinatie met de vlees- en/of visgerechten van Be The Chef

### GRILL

Filet mignon	€ 19
Kipfilet "Belle Flamande"	€ 15
Filet Pur	€ 26
Halloumi (grill-kaas)	€ 12

### VIS

Scampi (7st) Teriyaki	€ 16
Zalmhaas	€ 17
Tonijn filet "Tataki"	€ 18



### BIJGERECHTEN

Gegrilde groene asperge	€ 8 *
Thaï Salad	€ 5 *
Avocado Salad	€ 7 *
Witloofsla	€ 6 *

Mixed Salad	€ 6 *
Tomatensla	€ 5 *
Groentenwok	€ 8 *
Gebakken champignons	€ 6 *
Oven Roasted bloemkool	€ 6 *



### VULPRODUCT

Frietten	€ 4 *
Kroketjes	€ 4 *
Portie brood	€ 2,5

Rijst	€ 4 *
Zoete aardappelfriet	€ 5 *
Quinoa	€ 4 *



### WARME SAUS

Thai Coconut	€ 4
Spicy Tomato	€ 4
Peperroom	€ 4

### KOUDE SAUS

Verse Tartaar	€ 3
Truffelmayo	€ 3,5
Kruidenboter	€ 3
Mayonaise of ketchup	€ 1

\*Supplement € 2 indien u het bijgerecht en / of vulproduct niet bestelt in combinatie met de vlees- en/of visgerechten van Be The Chef

# VEGGIE

---

## Starters / voorgerechten / croque

	<u>1 Stuk / XL (2st.)</u>	
Croque kaas uit het vuistje	€ 8	€ 14
Croque kaas met garnituur	€ 11	€ 17
Croque kaas Madame met garnituur	€ 13	€ 21
Bovenstaande croques worden geserveerd samen met 1 potje mayonaise of ketchup		
Uitsmijter "Veggie Bar Bell" - avocado - hummus - ei - kaas	€ 21	
Nacho's - guacemole - cheddar - tomatentartaar - zure room	€ 15	
Kaaskroket uit het vuistje	€ 7	
Tzatziki dip - Za'atar kruiden - pitabrood	€ 12	
Hummus dip met veggies	€ 14	
Burrata stracciatella dip - olijfolie - crackers	€ 14	
Gegrilde groene asperges - burrata - granaatappel	€ 17	
Rode Biet Carpaccio - feta - rode ui - honing	€ 16	

## Lunch / hoofdgerechten

"Green Egg Toast"	€ 24
Avocado - Spinazie - Gepocheerd eitje - groene asperge	
Toast Champignon - basilicumpesto	€ 19
Kaaskroketten (2st.) - tuinkers	€ 16
Burrata Salad	€ 23
Tomaat - olijfolie - basilicumpesto - balsamico	
Quinoa Salad	€ 22
Feta - granaatappel - pompoenpit - veggies	
Asperges & Burrata Salad	€ 25
Groene asperges - burrata	
Pasta Burrata - Tomaat - Olijf	€ 24
Thai Coconut Curry (milde curry) -Basmatirijst - groenten	€ 24
Shakshuka "Ottolenghi"	€ 24
Tomatenstoofschotel met bonen, gepocheerde eitjes, fetaslaatje	
Oven Roasted Bloemkool	€ 20
Currie - salad & hummus	
Spring Rolls - Basmatirijst - Curry	€ 21
Halloumi - Zie "be the chef", stel je gerecht zelf samen	be the chef

# KINDER GERECHTEN

---

<b>KIDS DURUM:</b>	€ 14
<i>Wrap gevuld met kippengehakt, tomaat en komkommer</i>	
<b>Gebakken Kippenblokjes, rijst en curry</b>	€ 15
<b>Kinderspaghetti Bolo</b>	€ 14
<b>Kinderspaghetti Tomaat</b>	€ 11
<i>Zoete tomatensaus - zonder vlees</i>	
<b>Hamburger met frietjes</b>	€ 15
<b>Fish sticks</b>	€ 14
<b>Curryworst met frietjes</b>	€ 12
<b>Chicken Fingers met frietjes</b>	€ 14
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	€ 12
<b>Croque vuistje inclusief 1 potje mayo of ketchup</b>	€ 7
<b>Frietjes - mayo of ketchup</b>	€ 6

# NAGERECHTEN

---

Chocoladebrownie - rode vruchten	€ 10
Tarte tatin van appel	€ 10
Dame Blanche	€ 13
Coupe Vanille	€ 11
Café Glacé	€ 13
Kinderijsje (vanille ijs) - 2 bollen	€ 6
Kinderijsje & chocoladesaus	€ 9
Calippo: Appelsien of Cola	€ 3,5
Raket waterijsje	€ 3
Magnum: White of Almond of Classic	€ 3,6
Cornetto Vanille	€ 3,5
Supplement slagroom	€ 1,5

€  
€  
€

# WAFELS / PANNEKOEKEN

---

verkrijgbaar van 14u00 tot 17u30

Brusselse wafel met bloemsuiker	€ 7
suppl. slagroom + €1,5	
suppl. bolletje ijs + € 3	
suppl. chocoladesaus + €2	
Pannekoeken (2st.) met suiker of siroop	€ 7,5
suppl. slagroom + €1,5	
suppl. bolletje ijs + €3	
suppl. chocoladesaus + €2	

# HEALTHY STARTERS & MOCKTAILS

---

Filoes - EMIEL ananas - sinaas - appel - citrus	€ 7
Filoes - BILLIE wortel - sinaas - gember - zoete aardappel	€ 7
Filoes - ESTELLA appel - ananas - spinazie - limoen	€ 7
Tomatensap Big Tom	€ 4,9
Holyshot (60ml)	€ 4,5
Ginger & Lemon / Collagen & Vitamin C / Maté Guarana	
Bionina premium organic chinotto	€ 5
Spicy Ginger healthy - gember - soda	€ 7
Home made Ice-Tea earl grey - hibiscus	€ 6
Strawberry Mint aardbei - soda - munt	€ 7
Sinaasappelsap fresh - cold pressed	€ 6,5
Tanquary NA 0% - alcoholvrije spirit - tonic	€ 14
Virgin Mojito - munt - limoen	€ 5
Crodino bitter 0% - Tonic	€ 11
Crodino bitter 0%	€ 7

# COCKTAILS

---

Oud Edegem Gin - Pink Pepper Tonic	€ 16
Faim Gin - Basil Lime Tonic	€ 16
Bar Bell Gin - Premium Tonic of Hibiscus Tonic	€ 16
Elixir Babo - Premium Tonic	€ 16
la Vie en Rose - Martini Bianco - Rose Lemonade - Framboos	€ 11
Moscow Mule - Vodka - Limoen - Ginger beer	€ 14
Aperol Spritz - Aperol - Prosecco - Soda	€ 11
Mimosa - Cava - vers Fruitsap	€ 9

# APERITIEVEN

---

Sherry	€ 6
Porto rood, Tawny of Ruby	€ 6
Pineau de charentes	€ 6
Campari	€ 7
Campari Orange / Soda	€ 10,5
Kirr	€ 7,5
Kirr Royale (cava)	€ 9
Martini wit	€ 7
Ricard	€ 7

## BIEREN VAN 'T VAT

---

Carlsberg	25 cl	€ 3,8
tripel d'anvers	25 cl	€ 4,4

## BIEREN VAN 'T FLESKE

---

Chouffe blond	€ 4,7
Tank 7	€ 5,4
Duvel	€ 5,1
Vedett extra white	€ 4,3
Maredsous Bruin 8°	€ 5,2
Liefmans Fruitesse	€ 4,2
St. Hubertus - witbier	€ 4,9
Carlsberg 0%	€ 4
Liefmans Fruitesse 0%	€ 4,2
chouffe 0%	€ 4,7
Sportzot 0%	€ 4,7
Vedett 0%	€ 4,3
Karmeliet 0%	€ 4,7

## FRISDRANK

---

San Pellegrino / Panna (25cl)	€ 3,6
San Pellegrino / Panna (50cl)	€ 6,7
San Pellegrino / Panna (75cl)	€ 9
Coca Cola / Zero	€ 3,7
Fanta	€ 3,7
Sprite	€ 3,7
Filoenade (appel, limoen, munt, rozemarijn & blauwe spirulina)	€ 5
Kambucha Passion Fruit / Ginger	€ 5
Fuse Tea Lemon / Peach / Green Mango	€ 3,7
Minute Maid Sinaas / Appel	€ 3,7
Bionina Lady Pink Grapefruit / Mister Lemon	€ 4,1
San pellegrino aranciata / limonata	€ 4,1
Schweppes tonic	€ 3,7
Schweppes Agrum / Zero	€ 3,8
Schweppes Ginger Beer / Basil-Lime / Hibiscus / Pink & Pepper	€ 4,7
Appletiser	€ 4,7
Fristi	€ 3,8
Twist kinderdrink appel of aardbei	€ 3,6
Koude Cecemel	€ 4,5
Tennisbal (Appelsien & Tonic)	€ 6,9
POMTON (pompelmoes & tonic)	€ 6,9

## STERKE DRANKEN

---

Bacardi	€ 8
Havana Club Especial	€ 9,5
Vodka	€ 8
Jameson - Whiskey	€ 7
Jack Daniels - Whiskey	€ 8
Red Label - Whiskey	€ 8
Johny Walker - Whiskey	€ 8
J&B - Whiskey	€ 8

## DIGESTIEVEN

---

Elixir Babo	€ 8,50
Calvados	€ 10
Amaretto	€ 8
Limoncello	€ 9
Grappa	€ 10
Baileys	€ 8
Cointreau	€ 8
Grand Marnier	€ 8
Licor 43	€ 8
Sambuca	€ 8
Cognac	€ 8

# WARME DRANKEN

---

Koffie *	€ 3,7
Espresso *	€ 3,7
Dubbele Espresso *	€ 4,5
Koffie verkeerd *	€ 4,5
Cappuccino (melk/slagroom) *	€ 4,5
Flat White *	€ 5,5
Latte Macchiato *	€ 4,5
Latte Macchiato: Hazelnoot, Caramel of Speculoos *	€ 4,8
Iced Latte Macchiato *	€ 4,5
Irish - French - Italian coffee *	€ 14
Babyccino*	€ 4

\* Supplement € 0,3: Havermelk / Almond Melk / Soja Melk

\* Optie deca mogelijk

Warme chocolademelk	€ 4,5
Warme chocolademelk + slagroom	€ 5

Verse Muntthee / Gemberthee	€ 4,5
Thee "Café Couture"	€ 3,8

Wake up Earl Grey - Orange Blossom  
Anti-Oxidants Blue - Pomegranate  
Digest Ginger - Mint - Lemongrass  
Sencha Lemonade - Green Tea  
Wicked Rooibos - Herbal infuse  
Organic English breakfast - Black Tea  
Tender Chamomile - Kamille thee

# BUBBELS

---

Glas / Fles

CAVA TENTACION, BRUT, MACABEU - XAREL-LO - PARELLADA, € 7 € 34  
SPANJE

Methode Traditionelle, 9 maanden sur lattes. Fruitig boeket in de neus. Levendig en fris, met een mooie, lange afdronk. Ideaal als aperitief en bij schaal- en schelpdieren.

CHAMPAGNE ATRÉAU, BRUT PREMIER CRU, FRANKRIJK 37,5 cl € 42

Een sterke gouden kleur met fijne zalmglans. Diepe aroma's waarin vers fruit domineert 75 cl € 80  
met een vleugje hazelnoot. De smaak is vol en aangenaam door het zware fruit.

De dosering is licht waardoor deze wijn zijn "finesse" kan uitdrukken. De drie druivensoorten die in deze blend worden verzameld, zijn: de Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (40%) die hem persoonlijkheid geven en Chardonnay (20%) die hem een lekkers geven.

# WITTE WIJNEN

---

Glas / Fles

RAM WHITE 75CL, CHENIN BLEND, STELLENBOSCH, € 6 € 29  
ZUID- AFRIKA

De druiventrossen worden op hun geheel geperst om het beste kwaliteit sap te bekomen. Het fermentatie proces gebeurt met hun natuurlijke gisten. Daarna rust de wijn op koude temperatuur voor 5 maanden op zijn lis in zowel Franse eiken vaten van 5000L, inox en beton. Aroma's van rijpe steenvruchten met florale impressies, zeste van orange, kumquat en oranje bloesem. Rijpe rode appel en steenvruchten met frisse citrus zuren van yuzu en citroen.

MISSION ROYALE, CHARDONNAY - VIOGNIER, PAYS D'OC, € 7 € 34  
FRANKRIJK

100% Chardonnay. Klassieke volle Chardonnay wijn met een mooie glanzende kleur. Fruitige & frisse aroma's in de neus. Rijk smakenpallet met een volmondig einde

CASTELLO DELLA ROSA, PINOT GRIGIO, VENETO, € 32  
ITALIË

100% pinot grigio. De wijn heeft een mooie strogele kleur met lichte tinten groen. Het boeket biedt heerlijke aroma's van citrusfruit, perziken en kamperfoelie. De smaak is fris, levendig en complex, met een aangename zuurgraad en sensaties van limoen, meloen en peren die leiden tot een aanhoudende en elegante en aanhoudende afdronk. Geniet ervan op zichzelf of als een geweldige partner bij zeevruchten, lichte pastagerechten en zachte kazen.

WEINGUT PETER DOLLE, GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, € 38  
OOSTENRIJK

Een grassige, levendige en fruitige grüner veltliner met veel soepelheid, kruidigheid en een toets van witte peper. Deze wijn uit Kamptal is een mooi voorbeeld voor de regio die bekend staat om zijn schitterende rieslings en grüner veltliners. De ranken groeien er op terrassen langs steile rivieroeveren.

# ROSÉ WIJNEN

---

## R D'ANVERS, CINSULT - GRENACHE NOIR, FRANKRIJK

Glas / Fles

€ 6 € 29

R D'Anvers is het resultaat van een nauwe samenwerking tussen ons en de wijnboer in het Zuid-Franse Sommières. Samen ontwikkelden we een wijn die precies weergeeft wat wij belangrijk vinden: elegantie, doordrinkbaarheid en karakter.

Deze unieke blend van Cinsault en Grenache Noir charmeert met delicate aroma's van rood fruit - vooral aardbei en kers - en een soepel, fris en licht profiel dat bij elk moment past.

## ROSE GRIS GRIS, 60% GRENACHE, 40% SYRAH, FRANKRIJK

€ 8 € 38

Een heerlijke rosé uit de Côtes du Roussillon. In het glas bijna doorzichtig maar lekker fruitig, crisp en complex. Druivenvariëteiten : 60% Grenache, 40% Syrah

# RODE WIJNEN

---

Glas / Fles

## TANNU, NERO D'AVOLA & MERLOT, IGT SICILIA, ITALIË

€ 6 € 29

Super toegankelijke wijn die vol, kruidig, stoer, zacht en rond van smaak is. Dit komt door de heerlijke blend van nero d' avola & merlot druiven. Ideaal te combineren bij diverse gerechten uit de Mediterrane keuken.

## TRULLI, PRIMITIVO, PUGLIA, ITALIË

€ 8 € 38

100% primitivo met aroma's van zwarte kers, pruimen en wat witte peper. Volle maar fluweelzachte aanzet in de mond met elegante maar zeer aanwezige tannines die de wijn goed ondersteunen. Uitstekende match met pasta en tomatensaus, lam en rijpe kazen.

## CASTELLARE DI CASTELLINA, CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE, ITALIË

€ 57

Eén van de meest historische domeinen in Toscana, sublieme sangiovese

## BAROLO DOCG , ALBERTOVOERZO , NEBBIOLO , ITALIË

€ 91

Barolo, koning van de Italiaanse wijnen afkomstig uit Langhe Piemonte. Deze jonge veelbelovende wijnmaker maakt een klassieke rijke Barolo met veel finesse en complexe tinten van zwart fruit en viooltjes. Elegante tannines en lange afdrank. Drink bij gastronomische gerechten, vleesbereidingen met saus, geroosterd vlees en wildbereidingen, jonge zachte kazen.

Wij verwelkomen u ook graag in onze  
andere zaken:

**Oud Edegem**  
Kontichstraat 29  
2650 Edegem  
oudedegem.be



**Faim**  
Prins Boudewijnlaan 24  
2550 Kontich  
restaurantfaim.be



**Bistro Babo**  
Prins Boudewijnlaan 267E  
2650 Edegem  
bistrobabo.be



**WWW.UITHAALFAIM.BE**