



Zin in tafelen.

Menukaart





de pastorie

Stijlvol overnachten en puur genieten.

Ons hotel

Kom tot rust in het hart van Haspengouw.
Vanuit ons kleine maar sympathieke
charmehotel verken je de hele fruitstreek.
Het is voor even jouw thuis, daar zorgen wij voor.

Onze bistro

In onze gezellige bistro proef je de liefde voor
huisbereide gerechten met lokale ingrediënten.
Omdat we het ritme van de seizoenen volgen,
ontdek je telkens iets nieuws.

Kamer boeken of tafel reserveren:
www.depastorie.be

Onze seizoenskeuken draait rond smaak, eenvoud en streekproducten.

Al onze gerechten worden met liefde bereid vanuit ruwe grondstoffen, van onze verse, huisgemaakte pasta tot ons huisgebakken zuurdesembrood, met groentjes uit de serre van De Wroeter en in samenwerking met lokale producenten.

Tapasplanken

Ideaal om te delen of als lunchgerecht.

€

	Portie Kaas	8,50
	Portie Salami	8,50
	Portie Gemengd	8,50
	Tapasplank met Kaas Börek	21,50
	Filodeegrolletjes met kaas gevuld, huisgebakken focaccia-brood, tzatziki, hummus, muhammara & gepekeld groentjes	
	Tapasplank met Oosterse Kippenspiesjes	22,00
	Met huisgebakken focaccia-brood, tzatziki, hummus, muhammara & gepekeld groentjes	
	Tapasplank met Lamsköfte	24,00
	Met huisgebakken focaccia-brood, tzatziki, hummus, muhammara & gepekeld groentjes	
	Bloesemplank	32,00
	Een combinatie van alle tapasplanken in één. Met Oosters gemarineerde kippenspiesjes, lamsköfte, kaas börek, huisgebakken focaccia-brood, tzatziki, hummus, muhammara & gepekeld groentjes	

 Vegetarische gerechten herken je aan dit symbool.

Zin in zuurdesempizza?

Elke zaterdagavond bakken we verse zuurdesempizza's in onze houtoven. Laat je verrassen door onze smaakvolle creaties!
Met een grotere groep op een ander moment?
Vraag naar de mogelijkheden.

Hoofdgerechten €

	Spaghetti Bolognese	18,50
	Vegetarische Lasagne Met gegrilde groenten, tomatensaus en bechamel	22,00
	Fettuccine met verse Makreel Kappertjes, olijven en tomaat	24,50
	Loonse Stoverij Met gerookt spek, zilveruitjes en krieltjes	24,50

Haspengouws zuurdesembrood met karakter

Dikke sneden ambachtelijk zuurdesembrood, royaal belegd met verrassende smaakcombinaties. €

	Hummus Met smeuije hummus, dukkah en pekelgroenten	16,50
	Taleggio Met gesmolten taleggio-kaas, honing, noten en pekelgroenten	18,00
	Pompoen & Geitenkaas Met pompoenspread, geitenkaas van Karditsel, pompoenpitten en pekelgroenten	19,00
	Pulled Chicken Met traaggegaarde kippendijen en pekelgroenten	20,50

Zin in iets verrassends?

Het seizoen en het verse aanbod inspireren onze keuken.
Daarom verrassen we je regelmatig met wisselende suggesties.

Ontdek ze op ons suggestiebord!

Kindergerechten

€

	Spaghetti met tomatensaus	9,00
	Spaghetti Bolognese	11,00
	Vegetarische Lasagne	12,50

Desserts

€

Likkepotje Roomijs	3,50
Vanille / Chocolade / Seizoens-ijs	
Stukje taart van De Wroeter	4,50
Brusselse Wafel	8,00
Met slagroom	
Brusselse Wafel	10,00
Met slagroom & vanille-ijs	
Dame Blanche	10,00
Met warme chocoladesaus	
Chocoladebrownie	10,00
Met Crème Anglaise & vanille-ijs	
Haspengouws perengebak	10,00
Met ijs van karamel & fleur de sel	



Geen uitgebreide kaart,
wel (h)eerlijke
gerechten met karakter.
Net zoals onze mensen.

In onze keuken werken we met allergenen.
Heeft u een voedselallergie? Vraag naar onze allergenenkaart.

Koffie

€

Koffie / Deca	3,20
Espresso	3,20
Cappuccino	3,50
Koffie Verkeerd	3,50
Latte Macchiato	3,50

Thee

Thee	3,20
Verse munt thee	4,20
Verse gember thee	4,20
Verse munt/gember thee	4,50
Chai Latte	4,20

Zoet

Koude Cécémel	2,80
Warme choco	3,50
Warme drank met stuk taart	6,80
Portie slagroom	0,50

Frisdranken

€

Chaudfontaine Plat / Buis	25cl	2,80
	50cl	4,80
	1l	8,00
Tönissteiner		3,20
Vruchtenkorf / Citroen / Naranja		
Coca-Cola Regular		2,80
Coca-Cola Zero		2,80
Fuze Tea (Buisend)		2,90
Royal Bliss Tonic		2,90
Fentimans Ginger Beer		3,80
Almdudler	33cl	3,70
Ritchie	27,5cl	3,90
Lemon-Raspberry / Lemon-Ginger / Orange-Vanille		

Fruitsap

Bio-Wroetersap	2,50
Appel / Appel-Kers / Appel-Peer / Appel-Gember	
Sinaasappelsap (Fairtrade)	2,80
Homemade Lemonade	4,80
Vlierbloesem en citroen	

Lokale Bieren

€

Cristal Alken 4.8%	2,90
Bink Blond 5.5%	4,60
Bink Donker 5.5%	4,60
Wilderen Kriek 3.5%	3,90
Wilderen Kanunnik Tripel 8.2%	4,60
Tungri 7.5%	4,70
Tungri Goud 7.5%	4,70
3700 4.5%	5,50

Bio Bieren

Jessenhofke Regular 3.5%	4,30
Jessenhofke Tripel 8.8%	4,70
Jessenhofke Olaf 9.0%	4,90
Gageleer Original 7.5%	4,70

Belgische klassiekers

Oude Geuze Boon 7.0%	4,60
Achel Singel Blond 5,3%	4,60
Omer 8.0%	4,70
Duvel 8,5%	4,50
Tripel LeFort 8.8%	4,90
Vicaris Tripel-Geuze 7%	6,30
Westmalle Tripel 9.5%	4,90
Westmalle Dubbel (donker) 7%	4,80

Bieren 0.0%

Force Majeur Blond 0.0%	4,20
Force Majeur Triple 0.0%	4,20
Force Majeur Kriek 0.0%	4,20

Aperitieven

€

Aperol Spritz	7,50
---------------	------

Limoncello Spritz	8,50
-------------------	------

Gin & Tonic

Bulldog Gin	10,00
-------------	-------

Wilderer Gin "Double You"	12,00
---------------------------	-------

BLOSM Gin "Maribelle"	14,00
-----------------------	-------

Alle gins worden geserveerd met Royal Bliss Tonic

Digestieven

Licor 43 Cuarenta y Tres	5,20
--------------------------	------

Limoncello	5,20
------------	------

Porto Offley Tawny	5,60
--------------------	------

Amaretto	5,90
----------	------

Cognac	8,60
--------	------

Italiaanse Koffie	8,50
-------------------	------

Cocktails €

Mojito Bacardi "Carta Blanca White rum, munt en limoen	9,50
Dark & Stormy Bacardi "Carta Negra" Black rum, Fentimans Gingerbeer en limoen	12,50

Mocktails 0.0%

Homemade Lemonade Vlierbloesem en citroen	4,80
Wroeter Red Cheeks Bio-Wroetersap Appel-Kers, vlierbloesem en citroen	6,50
Ginger Mocktail Fentimans Gingerbeer, vlierbloesem en citroen	7,80





Natuur- en biowijnkaart

Mousserend

€

Apples & Pearls

4,70 / 28,10

Optimbulles - Jesseren, Borgloon, België

Méthode traditionnelle • Brut nature • Niet gefilterd • 8.5% vol.
Cider van Zuid-Limburgse onbespoten hoogstamappels,
i.s.m. Natuurpunt

Trilogie

7,50 / 45,50

Optimbulles - Jesseren, Borgloon, België

Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier
Méthode traditionnelle • Brut Nature • Min. 24 maanden sur lattes • 12.5% vol.

Cava Musa Nature Brut

6,50 / 39,00

Penedes, Spanje

Complexe en droge cava met een lang aanhoudende florale afdronk.

Casa Belfi

35,50

Casa Belfi - Veneto, Italië

Pet Nat (Pétillant Naturel) • Ongefilterd • Korte schilweking • 10,5% vol.

De aroma's van deze Pet Nat zijn net als de structuur: wild en tegendraads, hoppig en koppig. Aroma's van gedroogde bloemen, mineraal, bijzonder en intrigerende geuren. Dit is een wijn die uitdaagt, prikkelt en gevaarlijk verslavend is. Misschien vraagt het wel enkele slokken of enkele glazen om overtuigd te worden, maar mensen die ervan houden kunnen dan ook niet meer terug naar saaie karakterloze bubbels!

Bij Pet Nat worden de druiven vroeg in het wijnbereidingsproces geoogst en wordt het gistingsproces gestopt voordat alle suiker is omgezet in alcohol. De gisting gaat dan door in de fles, zonder toevoeging van extra suiker of gist. Hierdoor ontstaat er koolzuur in de fles, wat resulteert in een lichte, bruisende wijn met een laag alcoholgehalte.

Witte Wijn

€

Sagrada Familia	4,20 / 19,00
Sauvignon Blanc • Oxfam • 13,5% vol. Een goede mondvullende fruitige wijn met tinten van groene appel.	
Aurora - Falerio '23	5,90 / 29,50
Marche, Italië Passerina • Pecorino • Trebbiano • 12,5 % vol. Ziltige wijn met gedeeltelijke schilweking, een aangename aanzet en complexe afdronk.	
BizOnder '24	32,50
Domein Cuvelier - Jesseren, Tongeren-Borgloon, België Chardonnay • Sauvignon Blanc • 12.5% vol. Frisse florale wijn met minerale ondertoets, rijp wit fruit.	
Turris - Chardonnay '23	38,50
Gors-opleeuw, Borgloon, België Chardonnay • Vergist en gerijpt op inox • 12% vol. Wijn met molligheid en body, mooi floraal in de neus, met toetsen van rijp fruit en citrus.	
BizBarr	41,00
Domein Cuvelier - Jesseren, Tongeren-Borgloon, België Chardonnay • 15 maanden gerijpt op Franse eik • 12% Sappig wit fruit (appel, peer) met subtiele kruidige aroma's, een vleugje vanille en hout	
Turris - Chardonnay Barrique '23	45,00
Gors-opleeuw, Borgloon, België Chardonnay • 9 maanden gerijpt op eiken vat • 12% vol Frisse, soepele wijn, fruitig in de neus met subtiele toetsen van hout.	
Optimbulles - Optimum '21	49,00
(Jesseren Borgloon, België) Chardonnay • Vergist op oude eikenhouten vaten (+4 jaar) • 12,5 % vol Ongefilterde, elegante en strakke Chardonnay met een mooie balans tussen zuren, terroir en hout – endogene gisting	
Optimbulles - Embryo '23	59,90
(Gors-opleeuw, Borgloon, België) Sauvignon Blanc • 7 dagen koude maceratie • 12,5% vol Ongefilterde, soepele wijn, vergist in een zandstenen amfoor in eivorm voor een intense Sauvignon-beleving in zijn meest pure en naakte vorm. Lokale wereldklasse!	

Rosé Wijn

€

La Posada - Syrah rosé

4,50 / 21,00

Oxfam, Valle Famatina, Argentinië

La Posada • Argentinië • 12,5%

Vrij complexe wijn, met in de neus fris rood fruit.

De smaak is vol, sappig en rond, met een fijne fraîcheur in de finale.

Aurora - Marche Rosato '23

35,50

Marche, Italië

Ciliegiolo, Montepulciano • 13% vol

Dorstlessende, sappige en karaktervolle rosé

met mooi floraal boeket in de neus.

Rode Wijn

Sagrada Familia - Cab. Sauv.

4,20 / 19,00

Oxfam, Valle de Lontué, Chili

Cabernet Sauvignon • 13,5% vol.

Een speelse, fruitige Cabernet met aangename tannines en een zachte kruidigheid.

Aurora - Rosso Piceno '23

5,90 / 29,50

Marche, Italië

Merlot, Montepulciano, Sangiovese • 13% vol.

Stevige terroir wijn met mooie zuren en aardse toetsen, kruidige afdronk en fijne, ronde tannines.

BizNoir '22

49,90

Haren, Kerniel, Tongeren-Borgloon, België

Pinot Noir • Domein Cuvelier • 10 maanden gerijpt op Franse eik • 12% vol.

Heerlijk Pinot Noir-fruit (kersen en krieken) mooi geïntegreerde houttoetsen, floraal en met een zeer lichte kruidige tint.

Optimbulles - Pinot Meunier

59,90

Jesseren, Borgloon, België

Pinot Meunier • Optimbulles

14 dagen schilweking, vergist op Franse eik • 12% vol.

Elegante wijn met bloemige ondertoon en kruidige fruitigheid.



Wat hier groeit, proef je.
Ook in onze selectie van
lokale wijnen.

Ontdek de wijndomeinen
van Haspengouw.

Gorsleeuw

Op slechts 0,9 km van De Pastorie.

“Onze kleine wijngaard, gelegen tussen het kasteel van Gorsleeuw en het Bellevuebos, kijkt uit op de ‘Romeinse toren’ van het kasteel, die we kozen als logo voor onze wijn.

Het pittoreske dorpje Gors-Opleeuw, is na de Franse Revolutie ontstaan uit de samenvoeging van twee voormalige Loonse heerlijkheden: Up Lewis (Opleeuw) en Lewis Godefridi (Gorsleeuw). Onze wijngaard ligt in Gorsleeuw. ‘Leeuw’ komt van het Germaanse ‘hlewa’, en betekent: grafheuvels. In de buurt werden Gallo-Romeinse graven gevonden.

Het perceel is gelegen op de zuidflank van een heuvelrug die loopt van Borgloon naar Kortesseem, op een hoogte van ongeveer 80 m boven de zeespiegel. De leembodem is zeer geschikt voor wijnbouw.

We verbouwen drie klassieke druivensoorten: pinot noir, pinot auxerrois en vooral chardonnay. Voorlopig maken we enkel stille witte wijn. De kwantiteit is voor ons minder belangrijk, we gaan voor kwaliteit. We doen bijna alles zelf en schenken veel aandacht aan een gezonde oogst. Bij het plukken selecteren we streng en kiezen we enkel gezonde, rijpe druiven om een zo zuiver mogelijke wijn te bekomen.”

Mimi Belien en Raf Thijssen

Optimbulles

Op slechts 3,3 km van De Pastorie

“Goede wijn wordt gemaakt in de wijngaard. We doen er alles aan om op een natuurlijke manier onze druiven in topconditie in onze pers of vat te krijgen. Alles wordt met de hand geplukt en nadien getrieerd. We trekken de lijn van de wijngaard door tot in de wijnmakerij. Hier proberen we ook steeds de natuur haar werk te laten doen. Door middel van passie en ervaring produceren we, in samenwerking met de natuur, wijnen met een complex karakter. Met minimale interventies willen we de wijn en niet de wijnmaker laten spreken. Wilde gisten, geen klaringsmiddelen, niet gefilterd, gewoon puur natuur.”

Guy en Maxim Geunis

Cubiz

Op slechts 2,6 km van de Pastorie

“Familie, gedeelde passies en een sterke visie”.

Domein Cuvelier heeft wijngaarden in Jesseren, Kerniel en Haren, idyllische deelgemeenten van Borgloon, parel van het Limburgse Haspengouw en hart van de bloesemstreek. Yves en Patrick, twee broers, runnen samen het domein. Ze werden grootgebracht tussen de peren- en appelbomen en delen een passie voor wijn. Yves is fruithandelaar en maakt de wijn, Patrick is fruitteler en vind je steevast terug in de wijngaard. Ook Yves' echtgenote, Miet schrijft mee aan het verhaal en zij neemt het creatieve en administratieve aspect voor haar rekening.

Miet Jackers en Yves Cuvelier





Ontdek en beleef met je groep.

Groepsverblijf

Wat vroeger een basisschool was, is nu een knusse en ruime herberg. Met plaats voor max. 56 personen is het de ideale plek om samen te ravotten, te ontdekken en te cocoonen.

Onze bistro

Zowel in Het Klokhuis als in de living van De Pastorie kan je vergaderen. Je hebt de keuze uit drie polyvalente ruimtes, elk met een vlekkeloze service en cateringopties.

Groepsverblijf boeken of zaal reserveren:
www.herberghetklokhuis.be



Deel van Groeiwerkplek De Wroeter

Hotel-Bistro De Pastorie en Herberg Het Klokhuis
maken deel uit van Groeiwerkplek De Wroeter.
Dat betekent dat we kansen bieden aan mensen die
moeilijk hun weg vinden in het klassieke arbeidscircuit.

We versterken talenten, bevorderen verbondenheid
en stimuleren persoonlijke groei. Respect voor
de natuur en eerlijke handel zit onze genen.

Met elke bestelling draag je bij
aan een wereld op mensenmaat.

Leer ons kennen: www.dewroeter.be