



GERECHTEN

Beste Bezoeker,

Wij verwelkomen U graag in Kasterlee,
in Bistro De Leeuw, voor diverse dranken, aperitieven,
snacks, lunch & dinner enniet te vergeten...
voor de gezellige ontmoetingen en babbels.

We werken graag met streekproducten en bij voorkeur met
ingrediënten met de kortste weg van boer naar klant. Daarom
kiezen we liefst voor Kempense producten en volgen we de
seizoenen in onze suggesties. We hebben gekozen voor verse
en toegankelijke gerechten.

U kan ons bellen om te reserveren op tel.nr. 014 97 02 20
of gewoon langskomen. Uitgezonderd op donderdag, zullen we
alle dagen open zijn vanaf 9 uur.

Uw mening en tips worden geapprecieerd.

Smakelijk en Santé !!

Team De Leeuw

ONZE GERECHTEN *Keuken open van 12 tot 20 uur*

BORDJES 'OM TE APERITIEVEN' VOOR 2 PERS.

Bordje De Leeuw	<i>jonge kaas – salami – olijven</i>	16 €
Bordje De warme Leeuw	<i>mix van warme gefrituurde snacks (14st)</i>	18 €
Bordje gerookte zalm	<i>gerookte zalm - tartare dip</i>	21 €
Bordje Italiaanse ham	<i>Italiaanse ham - appelkappers</i>	22 €
Bordje Tok Tok	<i>gefrituurde chicken things</i>	17 €
Bordje bruschetta	<i>ciabatta toast (4) - tomaat – Italiaanse ham</i>	22 €

CROQUES

Croque De Leeuw	<i>brie - Italiaanse ham</i>	16 €
Croque uit het vuistje	<i>jonge kaas- beenhesp (geen slaatje)</i>	9 €
Croque monsieur	<i>jonge kaas- beenhesp</i>	11 €
Croque gerookte zalm	<i>gerookte zalm - kruidenkaas</i>	16 €
Croque geitenkaas	<i>geitenkaas – spek</i>	16 €

Inclusief slaatje 'on the side' en dipsaus

SOEP

Soep van de dag	8 €
Tomatensoep met balletjes	8 €

Incl brood & boter

TOASTEN *met desembrood*

De Leeuw	<i>kip kap 'De Hesehesp' - augurk - mosterd</i>	16 €
Champignons	<i>gebakken champignons - look</i>	16 €
Gerookte zalm	<i>gerookte zalm - kruidenkaas – rode ui</i>	18 €
Brie	<i>brie - spekjes - walnoot - appel</i>	16 €
Geitenkaas	<i>geitenkaas – spek – honing</i>	16 €

Inclusief slaatje 'on the side'

KROKETJES *1 of 2 stuks*

Kreeftenkroketjes	10 €/ 20 €
Kaaskroketjes	9 € /18 €
Duo kaas en kreeftekroket	19 €

Incl. 'slaatje on the side' & brood

CARPACCIO'S

Runds	<i>fijn gesneden runds - rauw - parmesaan - rucola</i>	19 €
Tonijn	<i>fijn gesneden tonijn - rauw - tonijnsaus - kappertjes</i>	20 €
Tomaat	<i>dun gesneden tomaat - basilicumolie - pijnboompitjes</i>	13 €

Inclusief brood & boter

VITELLO TONNATO

Fijn gegaard kalfsvlees met tonijnsaus 20 €

inclusief brood & boter

BOWL BREAD

met kip, frikadelletjes en champignons 22 €

met chili con carne 20 €

met chili sin carne 18 €

inclusief slaatje 'on the side'

SALADES

De Leeuw *scampi's & spekjes* 25 €

Tok tok *kipblokjes gebakken* 23 €

Brie *brie - walnoot - appel- agave* 23 €

Geitenkaas *geitenkaas – spek – honing* 23 €

Veggie *seizoensgroenten - gebakken halloumi* 23 €

Bij onze salades zijn inbegrepen - frietjes of kroketjes of brood - sausje

PASTA 'S

Pasta De Leeuw *onze 'Bolognaise' met gehakt – gemalen kaas* 19 €

Pasta surf & turf *scampi's & spekjes – tomaten-groentensaus* 22 €

Pasta Tok Tok *gebakken kipblokjes - groentjes - curryroomsaus* 20 €

Pasta Veggie *diverse seizoensgroenten en tomatensaus* 18 €

inclusief brood & boter

ZOET

Dame Blanche (2 bollen) 11 €

Coupe vanille (2 bollen) 8 €

Tiramisu huisgemaakt 10 €

Pleasant pateeke 10 €

IJskoffie 10 €

Bordje 'De Zoete Leeuw'- zoetigheden voor 2 pers. 19 €

Supplement slagroom 1 €

KIDS ONDER 10 JAAR

Tomatensoep met balletjes (*kinderportie*) 6 €

Curryworst *met frietjes – mayo & ketchup - slaatje* 11 €

Gebakken kipblokjes *met appelmoes & frietjes* 13 €

Pasta *zachte tomatensaus - kaas* 9 €

Pinnemuts kinderijsje *gekleurde snoepjes – bolletje vanille ijs* 7 €

GERECHTEN LUNCH & DINNER

Tussen 12-14u - tussen 17-20u

Inclusief bij hoofdgerechten - frietjes, kroketjes, puree - mayo

Kotelet 'De Hesehesp'

32 €

Dit dik groot stuk komt uit de rug van het varken van boerderijslagerij 'De Hesehesp' uit Kasterlee. Wordt gebakken en verder gegaard in de oven – ideaal met picklessaus (Blackwell) - frisse salade. Ook mogelijk met champignon- of peperroomsaus - bereidingstijd oven 20 min.

Steak tartaar

29 €

A la minute handgesneden en bereid – met een slaatje - mager vlees van de rundshaas Kempisch blauw-wit gerijpt

Stoverij De Leeuw

25 €

Het malse rundsvlees wordt langzaam gegaard met tafelbier en diverse kruiden

Scampi's 'The lion queens'

27 €

8 stuks - gestoomd - in een mediterrane saus

Goujonnettes

25 €

Deze vers gepaneerde platvisreepjes worden gefrituurd met een slaatje en homemade tartare

Vissersbord

34 €

Dagvangst – de moten verse vis worden gestoomd en verder gegaard in de oven bereidingstijd oven 15 min – met een groenten-tomatensaus – geen kaas toegevoegd

Lion Balls of fire

25 €

Gehaktballetjes in een licht pittige tomatensaus

Lion Burger

26 €

Ierse Angus- smaakvolle rundshamburger in een bun met granen, sla, tomaat, spek, bbq-saus

Suggestie gerechten te verkrijgen tijdens lunch of dinner

Informeer ernaar of zie ons krijtbord !



Allergieën

Mocht U allergisch zijn voor bepaalde ingrediënten, gelieve ons tijdig en voorafgaand te verwittigen. Een ingrediënten- allergieën lijst van onze menukaart is beschikbaar op vraag.

Cadeaubon

Een cadeaubon van Bistro De Leeuw kan tijdens onze openingsuren worden aangekocht en is 6 maanden geldig.

Reserveren

Altijd fijn als U vooraf wil reserveren. Bel ons tijdens de openingsuren 014 97 02 20.

Betaalwijze

*U kan bij ons betalen met cash, debet-en creditkaart of payqonic.
1 rekening per tafel.*

Openingsuren

Alle dagen, uitgezonderd donderdag, geopend van 9 tot 22 uur.

Jaarlijkse sluiting

Vanaf 24 december rusten we even uit gedurende een 12-tal dagen.

Feestdagen

We blijven open op feestdagen tenzij de feestdag op een donderdag valt.

WIFI

Paswoord : Kastelion/2460

Keuze gerechten voor grotere gezelschappen

Graag vragen wij U om praktisch redenen te kiezen uit max. 3 voor- en 3 hoofdgerechten vanaf dat U met 6 personen bent.

VIERVOETERS

Welkom !

info@bistrodeleeuw.be

www.bistrodeleeuw.be