

## Aperitief

Huisaperitief

Kirr

Kirr royal (met cava)

Martini wit

Martini rood

Porto wit

Porto rood

Sherry (droog)

Pineau de charentes

Campari puur

Campari soda

Campari tonic

Campari met vers fruitsap

Ricard

Gancia

Picon vin blanc

Mojito

supplement frisdrank, vanaf

Lemon squash (alcoholvrij)

Mocktail met tonic (alcoholvrij)

Virgin mojito (alcoholvrij)

## Bubbles

Bujonis Reserva Brut, glas

Spaanse schuimwijn

Bujonis Reserva Brut, fles

Spaanse schuimwijn

Espumante M&M, glas

Portugese schuimwijn

Espumante M&M, fles

Portugese schuimwijn

## Gin

Bombay Sapphire

Zuiddam Dutch

Hendrick's

supplement tonic

supplement feever tree

## Sterke dranken

J&B Whisky

Glenfiddich (whisky)

Cognac

Cointreau

Amaretto

Vodka (Absolut)

Rhum Havana Blanco

Rhum Havana Especial

Limoncello

supplement frisdrank (vanaf)

# Witte wijn

glas

fles

## Chili – regio Rapel Valley

Santa Carolina

Druivensoorten: Sauvignon Blanc

Deze regio is bijzonder gekend door zijn mooi afgescheiden seizoenen met koude, regenachtige winters en warme zomers. Daardoor kunnen de druiven volledig rijpen. Dit is een zachte en fruitige wijn met een medium body en een goede evenwichtige zuurtegraad.

## Italië – regio Chianti

Quarto Di Luna

Druivensoorten: Chardonnay

Wijnhuis Tenuta San Jacopo maakt gecertificeerde organische / biologische wijnen. Helemaal geen typische amandel-en boterachtige kenmerken van de chardonnay, maar gele appel, witte perzik en munt aangevuld met wat minerale toetsen van ananas. Vooral heerlijk fris, fruitig, levendig en speels.

## Zuid-Afrika – regio Franschhoek

Wolftrap

Druivensoorten: Chenin Blanc, Grenache, Viognier

Wolfstrap is soepeler gevinifieerd maar straalt onmiskenbaar het karakter uit die de wijnen van domein Boekenhoutskloof zo typeert. 'They combine the power and ripeness of the new world with the elegance and precision of the old'.

## Rosé wijn

glas

fles

### Chili – regio Rapel Valley

Santa Carolina

Druivensoorten: Sauvignon Blanc/rosé

Deze regio is bijzonder gekend door zijn mooi afgescheiden seizoenen met koude, regenachtige winters en warme zomers. Daardoor kunnen de druiven volledig rijpen. Deze wijn heeft een mooie roze kleur, met intense aroma's die perfect gecombineerd worden met zwarte vruchten zoals bosbessen en cassis. Dit is een frisse en zijdezachte wijn met een aangename afdronk.

### Italië – regio Chianti

Costa di Camenta

Druivensoorten: Sangiovese

Dit is een heerlijke-biologische rosé wijn met een licht roze tint. In de neus zijn er heel aangename en intense aroma's van rode bessen en florale (rozen) aanwezig. Is heel aangenaam en verfrissend in de aanzet, met mooie onderhoudende zuurtjes De wijn is licht en fris en heeft een vers gehalte aan zuren waardoor hij zich héél gemakkelijk laat drinken.

## Zoete witte wijn

glas

fles

### Frankrijk – regio Sud-Ouest

Villa Chambre d'Amour

Druivensoorten: 80% Gros Manseng, 20% Sauvignon Blanc

Deze wijn is heldergeel van kleur met gouden reflecties. Z'n parfum is heel intens, met vooral boeiende aroma's van citrusvruchten, maar ook exotisch fruit met een vleugje ananas en vanille. De smaak wordt gemarkeerd door rijpheid (door de zonovergoten Gros Manseng) met hierbij ook een uitgekende balans tussen zoet en zuur. Zijn afdronk leid je naar een zinderende sensatie van exotisch fruit ondersteund door een perfecte zuurtegraad.

## Rode wijn

glas

fles

### Chili – regio Rapel Valley

Santa Carolina

Druivensoorten: Carmenère

Deze regio is bijzonder gekend door zijn mooi afgescheiden seizoenen met koude, regenachtige winters en warme zomers. Daardoor kunnen de druiven volledig rijpen. Deze wijn heeft zijdezachte tannines, tinten van rode bessen en een aangename afdrank.

### Frankrijk – regio Côte-du-Rousillon

Les vignes de Bila-Haut

Druivensoorten: Syrah, Grenache en Carignan

Deze rode Franse wijn heeft een mooie donkere, granaatkleur. Neus: zwarte kersen.

De wijn is vlezig, goed gestructureerd, met de warmte en de wildness specifiek van de regio Roussillon.

### Zuid-Afrika – regio Franschoek

Wolftrap

Druivensoorten: Syrah, Mourvèdre, Viognier

Wolfstrap is soepeler gevinifieerd maar straalt onmiskenbaar het karakter uit die de wijnen van domein Boekenhoutskloof zo typeert.

'They combine the power and ripeness of the new world with the elegance and precision of the old'.

## Fris

Chaufontaine plat 0.25l  
Chaufontaine bruisend 0.25l  
San Pellegrino plat 0.50l  
San Pellegrino bruisend 0.50l  
Coca cola  
Cola zero  
Canada dry  
Almdudler (natuurlijke kruidenlimonade)  
Ice tea  
Cécémel  
Schweppes tonic  
Schweppes feever tree  
Tönisteiner citroen  
Tönisteiner vruchtenkorf  
Tönisteiner orange  
Fruitsap (farmer juice)  
Appelsap (farmer juice)  
Vers fruitsap

## Bier

Witkap Stimulo 33 cl  
Jupiler 25 cl  
Vedett 33 cl  
Duvel 33 cl  
Karmeliet 33 cl  
Leffe blond 33 cl  
Leffe bruin 33 cl  
La chouffe 33 cl  
De Koninck 25cl  
Kriek Liefmans 25 cl  
Orval 33 cl

## Warme drank

Koffie

Décafeiné

Mokka

Dubbele mokka

Koffie verkeerd

Cappuccino met melkschuim

Cappuccino met slagroom

Irish coffee

Italian coffee

Thee met verse citroen

Rozenbottel thee

Muntthee met verse munt

Jasmijn thee, groene thee

English breakfast, zwarte thee

Verse warme chocolademelk

## Tapas

Bordje met fijne Spaanse ham en Italiaanse salami

Tapas bordje

(olijven, gedroogde ham, ruccola, calamares, salami, tzatziki)

## Starters

Soep van de dag vergezeld van broodplank

(brood, croutons en gevulde tortilla; beschikbaar vanaf oktober tot en met maart)

Krokantje van kaas (2 stuks)

Krokantje van kaas en krokantje van grijze garnalen

Krokantje van grijze garnalen (2 stuks)

Gerookte zalm – verse ui – peterselie

Deze starters worden vergezeld van brood.

## Salades

Geitenkaas

Ijsbergsalade – spek – honing – jonagold – groene boontjes

Gebakken kip

Ijsbergsalade – verse ananas – tomberry – Oosterse champignon

Tijgergarnalen

Italiaanse salade – tuinkruidendressing – zongedroogde tomaaten

Deze slaatjes worden vergezeld van brood.

Wenst u informatie over allergenen? Gelieve zich te wenden tot onze kelner.



## Lunch

Vol-au-vent - bio kip – slaatje – bladerdeeggebakje

Rundsstoofvlees – in bruin bier – slaatje

Kalfstong – zachte madeirasaus – slaatje (Bobs specialiteit – oktober tot maart)

Deze gerechten worden vergezeld van verse frietjes of aardappelkroketten

## Pasta

Lasagne Bolognaise – brood

Spaghetti Bolognaise

Pasta – veggie – volgens marktaanbod

**Dagelijkse suggesties volgens marktaanbod vindt u op ons suggestiebord.**

## Bijgerechten

Warme groentjes – gemengd slaatje – verse frietjes – aardappelkroketten

## Kindergerechten

Spaghetti Bolognaise

Vol-au-vent – bio kip – verse frietjes

Balletjes – tomatensaus – verse frietjes

Rundsstoofvlees – verse frietjes

Wenst u informatie over allergenen? Gelieve zich te wenden tot onze kelner.

## Zoetigheden (verkrijgbaar tussen 14u en 16u30)

Chocolademousse – zwarte chocolade van Callebaut

Tiramisu

Warm appelgebakje – melkijs

Warm appelgebakje – melkijs – vers geklopte slagroom

Sabayon – melkijs (vanaf 2 personen)

Dame blanche – vers geklopte slagroom

Coupe advocaat

Coupe vanille

Kinderijsje 1 bolletje

Kinderijsje 2 bolletjes

Supplement warme chocoladesaus

Supplement vers geklopte slagroom

Brownie (op basis van witte of zwarte chocolade)

Duo van brownie

Aalsterse vlaai

Gebak van de dag

Went u informatie over allergenen? Gelieve zich te wenden tot onze kelner.

# BOB

LUNCH BAR

/ eetwinkel / traiteur /

Centrumlaan 44 / 9400 Ninove

T. +32 (0)54 25 15 46

[info@bob-lunchbar.be](mailto:info@bob-lunchbar.be)

[www.bob-lunchbar.be](http://www.bob-lunchbar.be)