



STEL UW GERECHT SAMEN

Aperitieven

<input type="checkbox"/> Bomma's huisaperitief	€ 6.70	<input type="checkbox"/> Gancia	€ 5.70
<input type="checkbox"/> Bomma's huisaperitief 0.0	€ 6.70	<input type="checkbox"/> Lillet Blanc	€ 5.70
<input type="checkbox"/> Kir	€ 5.70	<input type="checkbox"/> Lillet 'Vive'	€ 8.90
<input type="checkbox"/> Cava	€ 6.70	<input type="checkbox"/> Campari	€ 6.90
<input type="checkbox"/> Porto rood	€ 5.20	<input type="checkbox"/> Campari orange	€ 9.40
<input type="checkbox"/> Porto wit	€ 5.20	<input type="checkbox"/> Jonge graanjenever	€ 4.70
<input type="checkbox"/> Martini wit	€ 5.20	<input type="checkbox"/> Ricard	€ 6.40
<input type="checkbox"/> Martini rood	€ 5.20	<input type="checkbox"/> Picon vin blanc	€ 8.90
<input type="checkbox"/> Pineau des Charentes	€ 5.20	<input type="checkbox"/> Aperol Spritz	€ 7.20
<input type="checkbox"/> Sherry	€ 5.20	<input type="checkbox"/> Verse sinaasappelsap	€ 5.20

1, 2, 3, ... STARTERS

<input type="checkbox"/> Dagsoep	€ 7.00 / € 9.50
<input type="checkbox"/> Huisgemaakte kaaskroketjes	1 stuk € 7.50 / 2 stuks € 14.00
<input type="checkbox"/> Huisgemaakte garnaalkroketjes	1 stuk € 9.50 / 2 stuks € 18.00
<input type="checkbox"/> Twijfelaar	€ 16.50
<input type="checkbox"/> Toast gerookte zalm	€ 16.40
<input type="checkbox"/> Garnaalcocktail	€ 18.50

Wist je dat ...

je bij het afgeven van een foto van je "Bomma", we deze voor je ophangen en je mee deel uitmaakt van onze inrichting? Bij afgifte trakteren wij jou op onze huisaperitief. Daar klinken we op!

SUGGESTIES

<input type="checkbox"/> Asperges op Vlaamse wijze	€ 15.90 / € 22.90
<input type="checkbox"/> Asperges met beenham	€ 16.90 / € 23.90
<input type="checkbox"/> Asperges met gerookte zalm	€ 16.90 / € 23.90
<input type="checkbox"/> Tongrolletjes met prei, witte wijnsaus en garnalen	€ 17.90 / € 24.90
<input type="checkbox"/> Tomaat garnaal	€ 22.90
<input type="checkbox"/> Witloof in de oven	€ 19.90
<input type="checkbox"/> Trio van stoverijen: varkenswangen, Vlaamse goulash en kalfsfricassee	€ 24.90

KOM EENS ETEN BIJ DE BOMMA

Eten bij de Bomma, dat is genieten van een eenvoudige, plezierige keuken met een tikkeltje nostalgie. Hier eet je ultieme troostkost en Vlaamse klassiekers. Zoals jij ze het liefste hebt. Hoe? Je combineert naar hartenlust jouw lievelingsingrediënten en stelt een maaltijd naar keuze samen. Een hommage aan de volkskeuken én aan jouw persoonlijke smaak. Zo vernieuwend kan traditie zijn!



STOVERIJEN

<input type="checkbox"/> Vol-au-vent	€ 18.90
<input type="checkbox"/> Konijn van de bomma met Steenbrugge blond	€ 19.90
<input type="checkbox"/> Balletjes met selder in tomatensaus	€ 14.40
<input type="checkbox"/> Kalfsfricassee	€ 20.50
<input type="checkbox"/> Bomma's vinken met spek en mosterd	€ 18.90
<input type="checkbox"/> Stoofvlees met LeFortbier	€ 19.90
<input type="checkbox"/> Varkenswangetjes met Seefbier	€ 21.90
<input type="checkbox"/> Vlaamse goulash met Breydelspek, witloof, graanmosterd en Omerbier	€ 20.90



VEGGIE

<input type="checkbox"/> Groentelasagne	€ 15.90
<input type="checkbox"/> Vegetarische vol-au-vent	€ 18.90
<input type="checkbox"/> Vegan nochicken paksoi	€ 19.90



VIS

<input type="checkbox"/> Mosselen natuur	€ 22.90
<input type="checkbox"/> Mosselen witte wijn	€ 23.90
<input type="checkbox"/> Mosselen look	€ 23.90
<input type="checkbox"/> Mosselen room	€ 23.90
<input type="checkbox"/> Mosselen "de Bomma"	€ 24.90



VLEES

<input type="checkbox"/> Chipolata	€ 13.90
<input type="checkbox"/> Steak	€ 16.90



PATAT

€ 3.70

<input type="checkbox"/> Frietjes
<input type="checkbox"/> Puree
<input type="checkbox"/> Stoemp van de dag
<input type="checkbox"/> Krokotjes
<input type="checkbox"/> Gebakken krielaardappeltjes
<input type="checkbox"/> Gratin Dauphinois



GROENTEN

€ 4.20

<input type="checkbox"/> Bloemkool met kaassaus
<input type="checkbox"/> Prei in roomsaus
<input type="checkbox"/> Schorseneren in witte saus
<input type="checkbox"/> Gestooft witloof
<input type="checkbox"/> Rodekool
<input type="checkbox"/> Appelmoes (warm of koud)
<input type="checkbox"/> Gemengde salade
<input type="checkbox"/> Witloofsalade
<input type="checkbox"/> Tomatensalade

Smakelijk!

DESSERT

- Rijstpap € 6.90
- Dame blanche € 7.90
- Tiramisu € 7.90
- Coupe advocaat € 8.90
- Coupe aardbei (seizoen) € 8.90
- Sorbet € 8.90
- Chocolademousse € 6.90
- Supplement slagroom € 1.50

FRISDRANKEN

- Pepsi € 3.40
- Pepsi max € 3.40
- Orangina € 3.40
- Gini € 3.40
- 7 up € 3.40
- Ice Tea / Ice Tea Green € 3.40
- Canada dry € 3.40
- Schweppes Agrum € 3.40
- Schweppes Tonic € 3.40
- Schweppes Premium Tonic € 3.80
- Looza appel / sinaasappel € 3.40
- Cécémel € 3.40
- Bru plat / bruus € 3.40
- Bru 1l plat / bruus € 8.90

BIEREN

- Estaminet Premium Pils (5.2%) € 3.40
- Estaminet 0.0 (0.00%) € 3.40
- Kriek Max (3,5%) € 3.60
- Steenbrugge Wit (5.0%) € 3.60
- Palm (5.2%) € 3.60
- Rodenbach (5.2%) € 3.60
- Seef (6.5%) € 3.90
- Steenbrugge Blond (6.5%) € 3.90
- OMER. Traditional blond (8%) € 4.90
- Cornet (8.5%) € 4.90
- Tripel LeFort (8.8%) € 4.90
- Steenbrugge Dubbel bruin (6.5%) € 4.50
- Westmalle Trappist (7%) € 4.50
- LeFort (9%) € 4.90

HUISWIJN

wit - rosé - rood

- Glas € 4.70
- ½ l € 13.50
- 1 l wijn € 23.00

WARME DRANKEN

- Koffie € 3.40
- Espresso € 3.40
- Dubbele espresso € 4.80
- Espresso Machiato € 3.90
- Cappuccino € 3.90
- Latte Machiato € 3.90
- Koffie verkeerd € 3.90
- Warme choco € 3.90

- Irish coffee € 8.90
- Italian coffee € 8.90
- French coffee € 8.90
- Baileys coffee € 8.90
- Antwerpse koffie € 8.90

- Zwarte thee
- Earl grey € 3.40
 - Rode vruchten € 3.40

- Infusies
- Gemberthee met oranjebloesem € 3.40
 - Kamillethee € 3.40
 - Verse muntthee € 3.40

- Groene thee
- Gunpowder green € 3.40

WITTE WIJNEN

- Saint Véran 'Domaine de la Creuze Noire' € 35.50
Dominique et Christine Martin à Leynes, Bourgogne – Frankrijk
Frisse en levendige Chardonnay zonder houtgebruik; aroma's van witte bloemen en rijpe witte perziken. Heerlijke frisse opener.

- Casa Rivas 'Chardonnay' € 31.50
Bodegas Casa Rivas, Maipo Valley – Chili
Pure Garganegadruif die een sappige Soave voortbrengt. Boskoop appel en kruisbes dicteren hier de neus.. Sympathieke mollige Soave.

- Beaumont 'Chenin Blanc' € 33.00
Beaumont Family, Bot River – Zuid Afrika
Houtloze Chenin met aroma's van tropisch fruit, citrus en venkel. De enige ongehoute Chenin Blanc in Zuid Afrika met een 4 1/2 op 5 in de gerenommeerde Platters Guide!

- Giocato 'Pinot Grigio' € 33.50
Aleks Simcic, Goriska Brda – Slovenië
Citrus en witte bloemensensaties.

- Sancerre Blanc 'Vielles Vignes' € 38.50
Domaine Christian Salmon à Bué, Loire – Frankrijk
Intense 'crispy' aroma's van limoen en munt.

BIERKAST

- Troubadour Blond (6.5%) € 12.90
- Cornet (8.5%) € 12.90
- Omer (8%) € 12.90
- Tripel LeFort (8.8%) € 13.90
- LeFort (9%) € 13.90
- Rodenbach Grand Cru (15.9%) € 15.90
- Gouden Carolus Cuvée van de Keizer whiskey infused (11.7%) € 19.90
- DeuS Champagnebier (11.5%) € 29.90

RODE WIJNEN

- Le Clôître du Château Moine Martin € 31.50
AOP Fronsac, Bordeaux – Frankrijk
Tweede wijn van Château Mayne Vieil. 70% Merlot en 30% Cabernet Franc. Lekker vernieuwende Fronsac.

- Papa Luna € 33.50
Calatayud – Spanje
Dit is een stevige, erg smakelijke ongefiltreerde wijn van 70% Garnacha, 25% Syrah en 5% Mazuela en Monastrell. Papa Luna staat zeer hoog aangeschreven bij Ferran Adrià van het voormalige restaurant El Bulli!

- Chianti Colli Senesi € 36.00
Carpineta Fontalpino, Gioia & Filippo Cresti, Toscana – Italië
Sangiovese in zijn puurste vorm : zeer intense rode kleur met aroma's van rode kersen en kleine bessen. 90/100 Wine Spectator.

- Don David 'Malbec Reserve' € 33.00
Michel Torino Estate, Cafayate Valley – Argentinië
Deze 100% Malbec heeft aroma's van pruimenjam, verse tabak en vanille; in de mond dezelfde hint van pruimen en wat chocolade. Op het einde mooi afgeronde tannines.

- Château Peyreau € 45.50
A.O.P. Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux – Frankrijk
95% Merlot en 5% Cabernet Franc. Aroma's van mokka doorspekt met vanille-toetsen afkomstig van het houtgebruik, toetsen van cassis en rijpe blauwe bes.

ROSÉ

- Domaine Tropez Rosé € 30.00
Domaine Tropez, Côtes de Provence – Frankrijk
Blend van 60% Grenache en 40 % Cinsault met een opvoeding op droesem. Elegante aroma's van witte perzik en citrus.

BUBBELS

- Cava € 31.00
- Champagne Perrier-Jouët Grand Brut € 89.00

STERKE DRANKEN

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Gin Beefeater € 6.70 | <input type="checkbox"/> Mandarine Napoleon € 7.70 | <input type="checkbox"/> Poire William's € 6.70 | <input type="checkbox"/> Scapa Glansa € 15.70 |
| <input type="checkbox"/> Gin Monkey 47 € 8.70 | <input type="checkbox"/> Grand Marnier € 7.70 | <input type="checkbox"/> Grappa Julia € 6.70 | <input type="checkbox"/> Cuarenta Y Tres € 7.70 |
| <input type="checkbox"/> Gin Hendrick's € 8.70 | <input type="checkbox"/> Cointreau € 6.70 | <input type="checkbox"/> Ballentine's € 6.70 | <input type="checkbox"/> Calvados € 6.70 |
| <input type="checkbox"/> Vodka Absolut € 6.70 | <input type="checkbox"/> Baileys € 6.70 | <input type="checkbox"/> Jameson(40%vol.) € 6.70 | <input type="checkbox"/> Armagnac Clé des ducs € 8.70 |
| <input type="checkbox"/> Havana 3 yrs € 6.70 | <input type="checkbox"/> Amaretto Disaronno € 6.70 | <input type="checkbox"/> The Glenlivet 12 yrs € 6.70 | <input type="checkbox"/> Martell VS € 6.70 |
| <input type="checkbox"/> Havana Especial € 6.70 | <input type="checkbox"/> Elixir d'Anvers shot € 4.20 | <input type="checkbox"/> Aberlour Abunad'h € 6.70 | <input type="checkbox"/> Martell VSOP € 8.70 |
| <input type="checkbox"/> Havana 7 yrs € 10.70 | <input type="checkbox"/> Elixir d'Anvers € 6.70 | <input type="checkbox"/> Chivas Regal, 12 yrs € 10.70 | |
| <input type="checkbox"/> Sambuca Ramazotti € 6.70 | <input type="checkbox"/> Elixir De Spa € 6.70 | <input type="checkbox"/> Chivas Regal, 18 yrs € 14.70 | |