



Den Hespel

eerlijk, lekker & gezellig!

Lieve gasten, welkom bij Den Hespel!

Brabant komt culinair tot leven bij Den Hespel, in een bosrijke en natuurlijke omgeving.

Ons team bereidt een gevarieerd aanbod aan smaakvolle gerechten met daarnaast de lekkerste drankjes.

Onze ambitie bij Den Hespel is om toegankelijke, maar luxueuze gerechten aan te bieden, waar u van kunt genieten!

Wij wensen u een zalige avond toe met veel gezelligheid en graag tot ziens.

Culinaire groet,
Team Den Hespel

Om te starten

-  **Warme desembol om te delen** 7,50
met roomboter, kruidenboter en truffelmayonaise
 *Sangre de Toro Cava*  *Opener Simply Blonde*

Voorgerechten

-  **Carpaccio van Ossenhaas** 13,75
huisgesneden ossenhaas | rucola | parmezaanse kaas | zongedroogde tomaatjes
pijnboompitten | truffelmayonaise

 *Croix d'Or Pinot Noir*  *La Trappe Isid'or*

-  **Tonijn Tataki** 15,50
krabsalade | sushirijst | komkommer | wakame | soja | shiso

 *Rueda Riscal*  *Tripel Karmeliet*

- Bonbon van gerookte Noorse zalm** 15,50
salade van asperge | groene kruiden | aardappel | romige mosterd dille dressing

 *Mas Rabell Wit*  *Opener TripleX*

-  **Carpaccio van watermeloen** 13,25
geserveerd met venkel en geitenkaas

 *Hoja Sana Sauvignon Blanc*  *La Trappe Witte Trappist*

Zijn er dieetwensen of allergieën, geef het gerust aan!

*We hebben zo onze favoriete gerechten
bij Den Hespel. Gerechten waar we trots op zijn
en van harte kunnen aanbevelen!
Deze gerechten herkent u aan het hartje*



Soepen

 **Italiaanse Tomatensoep** 7,95
geserveerd met room | focaccia krokant | grove pesto

 *Il Cigno Sangiovese*  *Opener Doncker*

 **Franse Uiensoep** 7,95
geserveerd met gegratineerde Gruyère crouton

 *Mas Rabell Wit*  *La Trappe Dubbel*

Soep van de Chef 8,25
Neem een kijkje op het krijtbord of vraag het aan onze bediening

Zomerse maaltijdsalades

Caeser Salad Kip 17,50
romain sla | gebakken kip | ei | croutons | geserveerd met brood en boter

 *Il Cigno Pinot Grigio*  *Hertog Jan Weizener*

 **Caeser Salad Vis** 18,50
romain sla | gekookt ei | rode ui | gerookte zalm | Noorse garnalen
geserveerd met brood en boter

 *Hoja Sana Sauvignon Blanc*  *Opener White Now*

 **Salade Vegetarisch** 17,50
salade van bulgur tarwe | gefrituurde avocado | munt | tomaat-
paprika salsa

 *Marques de Riscal Rueda*  *La Trappe Witte Trappist*

Onze salades worden geserveerd met brood

Vegetarische gerechten worden aangeduid met 

Het aanbevolen wijnglas onder een gerecht
wordt geadviseerd door wijnspecialisten
en wijnkenners



Het aanbevolen bierglas onder een gerecht
wordt geadviseerd door biersommeliers
en bierkenners



Bij onze favoriete gerechten staat een
Probeer deze eens uit en laat u verrassen!



leerlijk, lekker & gezellig!

Hoofdgerechten vlees

♥ Rib Eye Grassfed Australië *

+/- 250 gram

Mas Rabell Tempranillo Opener Hopsession

Tournedos Grassfed Australië *

+/- 190 gram

Carnivor, Cabernet Sauvignon Opener Simply Blonde

Biefstuk van de rump *

+/- 190 gram

Carnivor, Cabernet Sauvignon La Trappe Blond

Varkenshaas spies *

+/- 225 gram

Il Cigno Sangiovese Opener Hopsession

* **Sauzen** Supplement 2,50

Jus Den Hespel | Champignonroomsaus | Peperroomsaus

♥ Spare Ribs Den Hespel 23,50

traditionele marinade van Joop

Mas Rabell Tempranillo La Trappe Blond

Gegrilde Parelhoenfilet Suprême 21,50

geserveerd met een kruidige chilisaus

Viva La Vida Chardonnay La Trappe Isid'or

Hamburger Den Hespel 19,50

200g rund hamburger | spek | gebakken ui | oude kaas | burger relish | tomaat | augurk

Mas Rabell Tempranillo Opener Hopsession

Zijn er dieetwensen of allergieën, geef het aan!

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
friet, zomerse groenten & Brander Mayonaise

Extra bij te bestellen:
Frisse Salade +3,50

leerlijk, lekker & gezellig!

Hoofdgerechten vis

 **Zalm met kruidenkorst** 24,50
geserveerd met witte wijnsaus

 *Dark Horse Chardonnay*  *Hertog Jan Weizener*

Sliptong 25,00
3 stuks | gebakken met kruidenboter en citroen

 *Marques de Riscal Rueda*  *Opener TripleX of La Trappe Triple*

Hoofdgerechten vegetarisch

 **Plantaardige burger** 18,50
gebakken ui | oude kaas | burger relish | tomaat | augurk

 *Il Cigno Pinot Grigio*  *La Trappe Blond*

Zijn er dieetwensen of allergieën, geef het aan!

Kindermenu

Frietjes 6,50
kroket, frikandel of kipnuggets | appelmoes

 **Poffertjes** 6,50
poedersuiker | stroop

Junior Spareribje 14,50
geserveerd met frietjes

Junior Biefstukje 14,50
geserveerd met frietjes

leerlijk, lekker & gezellig!

Desserts

Mini Coupe

6,00

2 bollen Jacobushoeve ijs | slagroom | keuze uit caramel fudge of smarties

 Liefmans Fruitesse



Coupe 'Den Hespel'

7,25

3 bollen Jacobushoeve ijs | slagroom | fudge | crumble

 Liefmans Fruitesse

Aardbeien Dessert

8,75

bavarois | sorbet | slagroom | verse aardbeien

 Opener Quad Fundum

Dame Blanche

8,50

3 bollen boerenroom ijs | slagroom | chocolade saus | crumble

 La Trappe Quadrupel



Huisgemaakte cheesecake

8,75

Jacobushoeve ijs | crumble | slagroom | passievrucht saus

 Torres Floralis  Opener Quad Fundum

Kaasplankje

8,75

wisselend assortiment van 5 soorten kaas | kletzenbrood

 Kopke Rode Port  La Trappe Isid'or

Bij onze favoriete gerechten staat een 

Probeer deze eens uit en laat u verrassen!



Wist u dat...

Den Hespel ook wel 'lange bocht' betekent?

leerlijk, lekker & gezellig!

Bieren van 't Vat

Hertog Jan Pils	0,25l / 0,45l	2,90 / 4,90
Hertog Jan Weizener	0,30l / 0,45l	5,00 / 7,00
Wisseltap La Trappe	0,30l	5,10
Wisseltap	0,30 l	5,50

Bieren op fles

La Trappe	5,00
Witte Trappist (5,5%), Blond (6,5%), Dubbel (7,0%), Tripel (8,0%), Quadrupel (10,0%)	
Victoria Sterk Blond (8,5%)	5,00
Opener uit Dongen	5,25
WhiteNow (5,0%), Simply Blond (7,0%), Doncker (6,5%), Triple-X (9,5%), Quad Fundum (10,0%), Hopsession (5,6%)	
Liefmans Fruitesse (4,2%)	4,50
Hoegaarden Radler Lemon (0.0% / 2.0%)	3,75
Hertog Jan Pilsner Malt (0,0%)	4,00
Leffe Blond / Dubbel (0,0%)	4,50
La Trappe Nillis (0,0%)	4,95

Alcoholvrije Slush Cocktails

Slush Cocktail 0.0%	5,50
<i>Keuze uit: Aardbei / Passievrucht / Mojito</i>	

Cocktails

Porn-star Martini	8,50
Mojito	7,50
Aperol Spritz	7,50
Gin Tonic; <i>Keuze uit: Cinnamon / Herbal / Floral</i>	7,50

Frisdranken

Coca Cola / Zero / Sherry Zero	2,80
Fanta Orange / Zero	2,80
Cassis / Sprite	2,80
Finley Bitter Lemon / Tonic	2,95
Ginger Ale	2,95
Fuze Tea Lemon / Green / Appel Kiwi Zero	2,95
Appelsap / Rivella	2,95
Verse Jus d'Orange Klein	3,95
Chocomel / Fristi	2,95
Melk	2,50
Made Blue Water, plat of bruisend 0,35 l	2,60
Made Blue Water, plat of bruisend 0,70 l	3,60
Ranja	1,50

Warme dranken

Koffie / Decafe	2,70
Thee	2,70
<i>Smaken: English Breakfast / Rooibos / Organic Green Forest Fruit / Pure Lemon</i>	
Verse Muntthee	3,70
Verse Gemberthee	3,70
Espresso	2,70
Dubbele espresso	3,95
Cappuccino	2,95
Koffie verkeerd	3,05
Latte Macchiato	3,30
<i>Smaken: Caramel / Witte Chocolade / Hazelnoot Kaneel</i>	+0,60
Verwen Koffie met notenlikeurtje en slagroom	3,70
Warme Chocolademelk	2,95
<i>optioneel: met slagroom</i>	+0,60
Irish Coffee met Jameson whiskey	6,95
Spanish Coffee met Tia Maria	6,95
Italian Coffee met Amaretto	6,95
French Coffee met Grand Marnier	6,95
Hespelse Koffie met Baileys en Kahlua	6,95

Wijnen

	Glas	Fles
Sauvignon-Blanc	4,50	22,50
Chardonnay	4,50	22,50
Monteclain Rosé	4,50	22,50
Pinot Noir	4,50	22,50

Voor meer wijnen, neem een kijkje op onze wijnkaart!

Alcoholvrije Wijnen

Torres Wit / Rood / Rosé Alcoholvrij	9,70
--------------------------------------	------

Likeuren & Gedestilleerd & PSV

Jack Daniels	5,50	Jameson Whiskey	5,75
Tia Maria	4,50	Smirnoff Wodka	4,20
Grand Marnier	4,75	Jenever Jong	3,20
Cointreau	4,50	Jenever Oud	3,20
Kahlua	4,25	Vieux	3,20
Baileys	4,50	Schrobbelèr	3,20
Bacardi Rum	4,20	VSOP Remy Martin	6,50
Gin	4,50	Disaronno Amaretto	4,70
Limoncello	4,50	Martini Wit / Rood	4,20
Drambuie	4,75	Sherry Dry / Medium	4,20
Licor 43	4,75	Port Wit / Rood	4,20