



**SINDS 1985**

**Specialiteiten** : Châteaubriand ; steak ; entrecôte ; lerse rib-eye ;  
West Vlaams rood ; paardensteak ; fondue ; salades ;...  
scampis ; gambas ; zeetong ;...  
seizoen : duinasperges; mosselen; wild...  
traiteurdienst -afhaal - bufetten

## **AVOND-RESTAURANT**

# **GRILL XENON**

Marc & Ingrid De Bisschop-Dreesen  
Aalstersesteenweg 181 9400 Ninove

054/32.36.75 0475/57.99.32

[restaurant.xenon@skynet.be](mailto:restaurant.xenon@skynet.be)

[www.restaurant.xenon.be](http://www.restaurant.xenon.be)

**KEUKEN OPEN** : maandag 18.00 - ....  
donderdag 18.00 - 24.00  
vrijdag 18.00 - 01.00  
zaterdag 18.00 - 01.00  
zondag & feestdagen 12.00 - 15.00 18.00 - 01.00  
**KEUKEN TOE**: **dinsdag & woensdag**

In al onze prijzen zijn dienst en B.T.W. inbegrepen

### **Nuttige Info:**

- ☛ Eén rekening per tafel.
- ☛ Een tafel reserveren is een service die we U graag aanbieden, 15 minuten te laat zonder verwittigen kunnen we U deze service niet meer garanderen.
- ☛ Vanaf 10 personen vragen we U een keuze te maken uit maximum 3 verschillende voorgerechten en maximum 3 verschillende hoofdgerechten of een menu samen te stellen.
- ☛ Een wijze raad : beperk Uw keuzes om wachttijden te vermijden!!
- ☛ Wij aanvaarden geen reservaties per e-mail, dank voor Uw begrip!!!!
- ☛ Wij aanvaarden cash (euro) en betaalkaart en VISA , géén maaltijdcheques.

**Ingrid & Marc**

## Aperitieven

Martini wit - rood

Sherry

Gancia

Pineau wit - rosé

Porto wit - rood

Kirr

**Kirr Royal (met Champagne)**

**Cava Rosé**

**Huis Champagne, brut**

**Champ. Mailly, grand cru**

**Champ. Mailly 37,50cl.**

Picon met witte wijn

Ricard

Campari met ijs

**Aperitief Maison**

**New Ingrid Xenon Cocktail**

Pinacolada

Safari

Pisang

Baileys

Passoa

## Bieren

Pils Jupiler 33cl.

Hoegaarden

Carlsberg

Carlsberg Grote Deen 50cl

Kriek St.Louis

Witkap Stimulo 33cl.

Duvel 33cl.

Trappist Orval 33cl.

Trappist Rochfort 33cl

Brugse Trippel 33cl.

La Chouffe Blond 33cl.

Grimbergen Blond 33cl.

Leffe Blond-donker 33cl.

## Warme Dranken

Koffie Espresso

Koffie Deca

Koffie Mokka

Koffie Verkeerd

Cappucino

Thee (assortiment)

Gin **Gordons** 37,5%

Gin **Bombay** Sapphire 40%

Gin **Hendricks** 41,40%

Gin **Biercee** 44%

Gin **Père Albert** 40%

Gin **Versato** 40%

Havanna Club

Vodka Smirnoff

Whisky **J & B**

Whisky **William Lawson**

Whisky **Famous Grouse**

Whisky **Jack Daniels**

Whisky **Glenmorangie**

Baccardi-Baccardi Reserva

**Supplement soft drink**

**Alcoholvrije dranken**

Jupiler **0.0%**

Alcoholvrije Cocktail **0.0%**

Cava wit-rosé **20cl. 0.0%**

Glas Wijn wit-rosé-rood **0%**

## Frisdranken

Coca Cola

Coca Cola 50cl.

Coca Cola zéro

Coca Cola Zéro 50cl.

Gini

Fruitsap

Vittel

Vittel 50cl.

Vittel 1L.

Gerolsteiner 25cl.

Gerolsteiner 50cl.

Gerolsteiner 1l

Limonade Orange

Limonade limoen

Schweppes Indian tonic

Fuzetea

Sprite

**Voor bij het Aperitief**

**Kippenboutjes(8st.) met dip**

**Spaans Tapasbord (seizoen)**

**Tapas wildbord (seizoen)**

## Voorgerechten

Seizoensoep  
Calamares à la Romana  
Huisbereide Kaaskroketten  
Huisbereide Garnaalkroketten  
Duo Kaas- en garnaalkroket  
Toast champignons natuur  
Toast champignons met room  
Garnalencocktail  
Brochette van scampi 6st./9st  
Scampi in lookboter  
  
Scampi Xenon (tomatenroom)  
Scampi Xenon pikant  
Scampi Chef (lookboter-room)  
Scampi Ingrid (look-room-witte wijn)  
Scampi diverse 9st./12st.  
Kikkerbillen look 6st./9st.  
Kikkerbillen Xenon 6st./9st.  
Gegrilde sardientjes (seizoen)  
Gegrilde gambas 6st./9st.  
Moules à l'escargots

*Bij voorgerechten en salades worden frietjes, kroketten, .... als supplement opgediend!!!!!!*

## Visspecialiteiten

Huisbereide vissoep met rouille  
Gegrilde sardientjes (seizoen)  
Gegrilde Gambas met pikante dip 6st.  
9st.  
  
Scampi op Zuiderse wijze  
  
Gebakken zeetong 500gr  
  
Zeetongrolletjes met kreeftensaus  
Zeetongrolletjes van de Chef  
(bieslook-witte wijn-room)  
Zeetongrolletjes zachte curry  
Zeetongrolletjes Normandische wijze  
(zeevruchten-witte wijn-room)

## Voor de allerkleinsten (tot 12jaar !!!)

Kaaskroket, sla en frietjes  
Garnaalkroket, sla en frietjes  
Duo kaas-garnaal, sla en frietjes  
Garnalencocktail met frietjes  
Supplement bestek

## Salades

Salade lauwe geitenkaasjes  
Tomaat garnaal  
Salade grijze garnalen  
Opgevulde aardappel-grijze garnalen  
Lauw slaatje van kip  
(kipblokjes-curry-appel-wortelen...)  
Salade Xenon  
(gebakken scampi-feta-dennenpitten..)

## Fondue

Te verkrijgen tot 60 min. voor sluiting!!!  
Vanaf 2 personen!

### Bourguignonne (rundsvlees)

### Royale (kip-rund-varken)

Sausjes en sla à volonté,  
warme sauzen in supplement!

Kabeljauwhaasje van de Chef  
(fijne groentjes-witte wijn-room)  
Kabeljauwhaasje mosterd-tomaten  
(mosterd-room-zongedroogde tomaten-  
gedroogde ham)  
Kabeljauwhaasj witkapsaus-mosseltjes  
(witkap-room-mosseltjes)  
Kabeljauwhaasje lentetooi (seizoen)  
(asperges-witte wijn-rivierkreeftjes)  
Kabeljauwhaasje wintertooi (seizoen)  
(boschampignons-rivierkreeftjes)

Kindersteak natuur  
Kindervleesbrochette natuur  
Kinderkipbrochette natuur  
Supplement appelmoes(koud-warm)  
Sauzen in supplement

## Vleesspecialiteiten

Américain à la minute van het huis

Vleesbrochette(rund-varken)

Rundsbrochette(rund)

Kipbrochette

Steak natuur

Entrecôte natuur

Filet pur natuur

Châteaubriand 2p 800gr.met 1 saus

Ierse Rib-eye Natuur

West Vlaams rood 500gr. Côte à l'os natuur

Stuk van het paard met rauw witloof

Lamsbrochette op z'n Grieks(seizoen)

## Huisbereide warme sauzen

Peperroomsaus

Champignonroomsaus

Provençaalsaus

Hofmeesterboter(kruidenboter)

Blackwellsaus(Picklesroom)

Béarnaisesaus

Choronsaus

Specialsaus(ajuinroom)

Graanmosterdsaus

**XENON** (peper-champignon-provençale)

Gebakken Champignons natuur

Peper-champignonsaus mixte

Huisbereide koude sausjes : mayonaise ,cocktail ,tartaar ,lookmayonaise ,vinaigrette,  
pikante dipsaus ,bieslook-,honingvinaigrette ,...

Andere koude sausjes : Ketchup ,mosterd ,pickles ,sweet chilli ,...

Supplement Frietjes : kleineportie/grote portie

Salade mixte

Witloofsalade met mayonaise

Al onze hoofdgerechten worden opgediend met brood,frietjes,kroketjes,pommes duchesse,  
aardappel in de pel of krielaardappeltjes!!!

Vraagje over ALERGENEN?  
Onze gezonde geest staat je

graag te woord!

## BAKWIJZEN :

**BLEU** : rauw gebakken

**SAIGNANT** : normaal gebakken

**A POINT** : rosé gebakken

**BIEN CUIT** : volledig doorgebakken (we staan niet in voor Uw valse tanden)

Filet pur,châteaubriand,Ierse Rib-eye,West Vlaams Rood,Tomahawk,Simmentaler,Holstein..  
deze vleessoorten worden **BLEU** of **SAIGNANT** opgediend om optimaal  
te kunnen genieten van de smaak!!!!

**Leer van gisteren, Droom van morgen, Leef vandaag.**

**SMAKELIJK ETEN!!!!!!**

Ingrid,Marc en het Xenonteam