



*Marinella, Kurt & dochter Ymilia verwelkomen u
samen met hun team
in hun gezellig en apart stekje te Diest.*



*Winterperiode van 1 oktober tot 30 april
Dinsdag, woensdag en donderdag gesloten "uitzondering feestdagen"
Vrijdag open van 17 uur tot 23 uur
Zaterdag en zondag open van 11 uur tot 23 uur
Maandag open van 11.30 uur tot 14.30 uur en van 17.30 uur tot 23 uur
Keuken doorlopend open tot 21 uur*

*Zomerperiode van 1 mei tot 30 september
Maandag en dinsdag gesloten "uitzondering feestdagen"
Woensdag tot zondag open van 11 uur tot 23 uur
Keuken doorlopend open tot 21 uur*

Naar het GAST'HOF komen is een beetje thuiskomen !



Waters

Bru plat	€ 2,40
Bru bruís	€ 2,40
Bru plat/bruís 0,50 liter	€ 4,80
Bru plat/bruís 1 liter	€ 8,50
San Pellegrino	€ 3,00

Frisdranken

Coca Cola / Coca Cola - Light / Coca Cola - Zero	€ 2,40
Fanta Orange	€ 2,40
Sprite	€ 2,40
Gini	€ 2,50
Schweppes Tonic	€ 2,50
Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 3,50
Schweppes Agrum	€ 2,50
Lipton Ice Tea	€ 2,70
Tonnissteiner Citroen/Orange/Naranja (zonder suiker)	€ 2,90
Minute Maid Ace /Orange/ Appelsap/Pompelmoes/Appel-kers	€ 2,90
Oasis	€ 2,50
Koude Cecemel	€ 2,50
Gaston (pompelmoes - bloedappelsien)	€ 6,00
Fruitsap natuur appelsien	€ 6,00
Fruitsap natuur citroen	€ 6,60

Warme dranken

Koffie	€ 2,50
Mokka Espresso	€ 2,50
Decafeïne	€ 2,50
Cappucino (slagroom)	€ 3,20
Cappucino (gestoomde melk)	€ 3,20
Cappucino decafeïne	€ 3,20



<i>Latte Macchiatto</i>	€ 3,20
<i>Latte Macchiatto deca</i>	€ 3,20
<i>Koffie verkeerd</i>	€ 3,20
<i>Koffie verkeerd decafeïne</i>	€ 3,20
<i>Warme chocomelk Cecemel</i>	€ 3,00
<i>Warme chocomelk Cecemel met slagroom</i>	€ 3,50
<i>Warme melk met stukken chocolade</i>	€ 4,50
<i>Thee natuur Citroen / Kamille / Rozenbottel / Linde / Groene</i>	€ 2,50
<i>Thee verse munt</i>	€ 3,80
<i>Irish coffee (Whisky)</i>	€ 7,50
<i>Hasseltse koffie (Jenever)</i>	€ 7,50
<i>Italiaanse koffie (Amaretto)</i>	€ 7,50
<i>French koffie (Cognac)</i>	€ 7,50
<i>Parisiëne koffie (Grand Marnier)</i>	€ 7,50
<i>Spaanse koffie (Cuaranta Y Tres)</i>	€ 7,50
<i>Hollandse koffie (Advocaat)</i>	€ 7,50
<i>Café Glacé (1 bol vanilleijs, mokka koffie en room)</i>	€ 7,50

Bier van het Vat

<i>Loterbol (Blond 6°) Gebrouwen in Diest</i>	€ 2,90
<i>Gildenbier (Bruin 7°)</i>	€ 2,90
<i>Maredsous (Blond 6,°)</i>	€ 3,10
<i>Maredsous (donker 8°)</i>	€ 3,10

Abdijbieren

<i>Leffe (Bruin 6,5°)</i>	€ 3,80
<i>Leffe (Blond 6,6°)</i>	€ 3,80



Trappistbieren

Het zeshoekige ATP logo (Authentiek Trappist Product) op elk etiket garandeert dat u een trappistenbier in handen hebt dat volgens de strengste kwaliteitsregels gebrouwen wordt. Alle bieren hergisten op fles en zijn niet gepasteuriseerd.

<i>La Trappe Quadrupel (blond 10°)</i>	€ 4,00
<i>Westmalle Tripel (Goudgeel 9,5°)</i>	€ 4,20
<i>Westmalle Dubbel (donker roodbruin 7°)</i>	€ 4,00
<i>Rochefort 10 (bruin 11,3°)</i>	€ 4,20
<i>Achel (Blond 8°)</i>	€ 3,90
<i>Achel (Bruin 8°)</i>	€ 3,90
<i>Orval (Amber 6,2°)</i>	€ 4,40
<i>Chimay Blauw (Bruin 9°)</i>	€ 4,20
<i>Chimay Tripel (Donkerblond 8°)</i>	€ 3,90
<i>Maredsous Trippel (10°)</i>	€ 4,20
<i>St. Bernardus Extra 4 (4,8°)</i>	€ 3,90
<i>St. Bernardus ABT12 (10°)</i>	€ 4,80



Bieren op fles

Bukske (Amber 6,5°) Gebrouwen in Moortsele	€ 3,40
Loterbol (Donker 8°) Gebrouwen in Diest	€ 4,00
Diesterse Beker (Amber 9°) Gebrouwen in Diest	€ 4,00
Sint-Jan (Donker 10°) Gebrouwen in Diest	€ 4,20
Nondedju (Goudgeel 10,7°)	€ 4,20
Moeder Overste (Hoogblond 7, 5°)	€ 3,60
Nonneke (Donker 8°)	€ 3,80
Duvel (Blond 8,5°)	€ 3,90
Gordon Scotch (Donker Robijn 8°)	€ 4,50
La Chouffe (Blond 8°) / Mc Chouffe (Bruin 8°)	€ 4,00
Houblon Chouffe (Blond 9°)	€ 4,50
Keizer Karel (Robijn Rood)	€ 3,80
Keizer Karel (Goud Blond)	€ 3,80
Hoegaarden (Wit-troebel 5°)	€ 2,80
Koninck (Amberkleurig 5,2°)	€ 2,90
Karmeliet Tripel (Blond 8,4°)	€ 4,00
Liefmans Kriek / On The Rocks (Zoet-Rood 4,2°)	€ 2,80
Geuze 3 fonteinen (Licht-Amber 5° op stop 37,5ocl)	€ 6,20
Kriek Boon (Baksteen - Rood 5° op stop 37,5ocl)	€ 6,20
Vedett (Blond 5,2°)	€ 3,00
Jupiler	€ 2,50
Jupiler N.A.	€ 2,50
Halen Dubbel / Tripel 75 cl	€ 9,80
Lupulus Donker / Blond 75 cl	€ 9,80



Aperitieven

Apero Gasthof	€ 8,00
Apero Gasthof zonder alcohol	€ 7,50
Crodino zonder alcohol	€ 4,50
Gisele	€ 10,00
Apero Duveltje	€ 3,40
Cava	€ 6,50
Cava fles	€ 29,00
Hugo	€ 7,50
Porto rood / wit	€ 5,00
Martini rood / wit	€ 5,00
Sherry Dry / Medium Dry	€ 5,00
Kirr	€ 5,00
Kirr Royal	€ 8,00
Campari	€ 5,50
Aperol Spritz	€ 7,50
Limoncello	€ 6,00
Ricard	€ 6,00
Pineau de charentes (Tradition)	€ 5,20
Pineau de charentes (Château de Beaulon 10 years)	€ 6,80
Pisang	€ 5,50
Amaretto	€ 6,00
Bailey's	€ 6,00
Cuaranta Y Tres	€ 6,00
Supplement frisdrank	

Champagnes

Champagne van het Huis (MERCIER / Brut)	€ 50,00
Champagne (Veuve Clicquot / Brut)	€ 75,00
Champagne Rosé (Veuve Clicquot / Brut)	€ 90,00
Champagne Blanc de Blanc (RUINART)	€ 110,00



Gin & Tonic

ZOET/FEMININ • SIX MOMENTS (zoet, vrouwelijk)

Deze zachtzoete, rooskleurige gin is een creatie van 6 vrienden, waaronder Koen Buysse (Zornik) en is ideaal voor de zoetbekjes onder ons. Een mooie balans van zoete sinaasappel, citronella, rozenblaadjes en zoethout. Zijn benaming is afkomstig van de 6 momenten: Voel, observeer, luister, ruik, proef en geniet.

Geserveerd met Fever Tree Mediterranean Tonic en rood seizoens fruit.

FLORAL • G'VINE FLORAISON (zoet, vrouwelijk)

Franse, gedurfde ultra-premium gin, op basis van de geprezen Ugni Blanc druif. Deze gin wil de brug maken tussen gearomatiseerde vodka en gin. De benaming 'Floraïson' is de bloeiperiode waarin de geurige bloesem op de wijnranken wordt gevormd. Op het palet vinden we citrus, gember en kardemom, die deze florale druivengin een verfrissende ondertoon geven. Zeer cleane en aangename, kruidige finish met fijne mineraalsmaak.

Geserveerd met Fever Tree Mediterranean Tonic, carpaccio van witte druiven, rood seizoensfruit en kardemon.

CITRUS • BOMBAY SAPPHIRE EAST

Een kruidige, lichtzoete citrusgin die Sergio Herman wel weet te smaken. Al vanaf de eerste sip proef je meteen de spicy twist van citroengras uit Thailand en Vietnamese zwarte peper, waarna hij overgaat in een zachte notensmaak.

Geserveerd met Fever Tree Mediterranean Tonic, kaffirlimoenblad, gekonfijte gember en kaneelstaafje.

HENDRICK'S

Wat onmiddellijk opvalt aan Hendrick's, is het feit dat de gin gebotteld werd in flesjes met een oud, apothekachtig uiterlijk. Hendrick's gin wordt gedistilleerd in Schotland. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van een verrukkelijk en bijzonder palet van 11 planten, afkomstig uit heel de wereld. Hendrick's gin wordt met de hand gemaakt in kleine hoeveelheden of batches van 450 liter per keer. Hendrick's is geen London Dry Gin; de Belgische komkommer en Bulgaarse rozenblaadjes worden pas toegevoegd na distillatie, en daarom valt deze onder de "distilled" gin. Deze smaakcombinatie zorgt voor een wonderbaarlijk verfrissende gin met een verrukkelijk bloemig aroma.

Geserveerd met Fever Tree Mediterranean Tonic, komkommer en jeneverbesjes.

HERBAL/COMPLEX • GIN MARE

Deze zwoele, mediterrane gin wordt gestookt in een pittoresk, Spaans vissersdorpje in een 19de eeuwse kapel. De makers zijn trots dat alle bestanddelen regionaal en van exceptionele kwaliteit zijn. De kruidige neus komt niet echt als een verrassing: rozemarijn en olijven staan de jeneverbes met zijn tonen van lavendel en dennennaalden bij. Op het palet vinden we een warme, peperachtige smaak van jeneverbes, koriander en kardemom met een frisse ondertoon van citrusfruit. Gin Mare heeft een extra lange finish en met de onmiskenbare smaak van basilicum neemt hij langzaam afscheid. Top!

Geserveerd met Fever Tree Mediterranean Tonic, rozemarijn, citroenzeste en basilicum.

BARTENDER'S CHOICE • BIERCEE

Een 100% Belgische gin. Door typisch Belgische vruchten en planten in gehamerde koperen distilleerkolven te distilleren, heeft de Biercée Gin een frisse neus, een mooie ronding in de mond en eindeloos veel karakter. Biercée Gin dankt zijn rijke smakenpalet aan vers fruit, bessen, kruiden en bloemen.

Op het palet vinden we uitgesproken aroma's van verse citrusvruchten en koriander, met een onvervalste aanzet van jeneverbessen, gevolgd door een florale, dropachtige smaak. Lange, zoete en kruidige afdronk.

Geserveerd met Fever Tree Mediterranean Tonic, steranijs, sinaasappel en kaneel.



Sterke Dranken
Whiskey

J&B		€	7,00
Jack Daniels		€	7,50
Chivas Regal	12 years	€	7,50
Glenfiddich	12 years	€	7,50
Johnnie Walker	Red label	€	7,00
	Black label 12 years	€	7,50
Cragganmore	12 years	€	9,50
Talisker	10 years	€	9,50
Glenkinchie	12 years	€	10,50
Dalwhinnie	15 years	€	10,50
Oban	14 years	€	12,00
Lagavulin	16 years	€	13,00

Cognac

Bisquit		€	6,50
Courvoisier v.s.		€	7,00
Frapin v.s.		€	7,00
Martel v.s.o.p		€	7,00

Rhum

Bacardi		€	5,50
Pampero Blanco		€	6,00
Stroh '80'		€	7,00
Pampero Añejo Especial		€	7,00
Havana Club Añejo 7 Años		€	7,50

Vodka

Smirnoff Vodka		€	5,70
Eristoff		€	5,70

Andere sterke dranken

Jenever		€	3,20
Calvados		€	6,00
Sambucca		€	6,00
Grappa		€	6,00
Grand Marnier		€	6,00
Cointreau		€	6,00
Supplement frisdrank			



Witte / Rode Huiswijn & Rosé

Glas	wit (droog / medium zoet / zoet)	€ 4,50
	rood (droog)	€ 4,50
	rosé (droog / zoet)	€ 4,50
Fles	wit (droog / medium zoet / zoet)	€ 20,00
	rood (droog)	€ 20,00
	rosé (droog / zoet)	€ 20,00

Hapjes

Portie kaas	€ 7,00
Portie salami	€ 7,00
Gemengd	€ 12,00
Kippenuuggets 10 st.	€ 9,00
Bitterballen 10 st.	€ 9,00
Mini Loempia's 10 st.	€ 9,00
Warm gemengd 20 st.	€ 14,50

Voorgerechten*

Dagsoep	€ 5,50
Coquilles Saint Jacques	€ 15,00
Garnaal Cocktail	€ 15,00
Tomaat Crevettes	€ 15,00
Scampi's in lookboter	€ 16,40
Scampi's "Gasthof 1618" licht pikant	€ 16,90
Vitello Tonnato	€ 16,50
Rundscarpaccio	€ 14,90
Tomaat Mozzarella	€ 14,20
Artisanale kaaskroketten 2 st.	€ 13,40
Artisanale garnaalkroketten 2 st.	€ 14,60
Duo artisanale kaas- en garnaalkroket	€ 14,20

*Geserveerd met brood



Klassiekers uit de goede oude tijd

Begijnhofse vleesballen met warme krieken	€ 13,50
Gasthofstoemp met boerenworst of spek	€ 13,50
Witloof met hesp en kaas, gegratineerd in de oven	€ 13,50
Bloed- en/of Luikse worst met appelmoes 2 st.	€ 13,50
Typisch Diesters stoofvlees met Gildenbier	€ 16,50
Konijntje van 't Begijntje (Donkere Lefse)	€ 20,40
Oma's hammetje met graanmosterdsaus	€ 19,50
Tong in Madeirasaus	€ 18,40

Supplementen

Frieten, kroketten, krielaardappeltjes, aardappelpuree, pasta, aardappelgratin	€ 2,50
Extra brood	€ 2,00
Mayonaise of ketchup	€ 1,00

Fondue specialiteiten (min. 2 pers.) à volonté formule*

Kaasfondue	p.p. € 22,00
met brood, aardappeltjes, slaatje en gerookte beenham	
Fondue mix	p.p. € 27,00
Fondue Runds	p.p. € 32,00
met een slaatje, 3 warme en 3 koude sauzen	

Fajita's*

Sterke aanrader (warme groentenmix met 3 koude sauzen)

Scampi's	€ 25,90
Kip	€ 23,90
Rundvlees	€ 23,90
Vegetarisch	€ 20,90

*Geserveerd met tortilla's, frieten of kroketten



Sterke aanrader

Brochette à la "1618" met Gasthofsaus,
warme groenten of sla en aardappel in de schil

Maak uw keuze :

Vlees brochette	€ 24,50
Scampi brochette	€ 25,50

Vleesgerechten

Koninginnehapje	€ 16,00
Kipfilet	€ 16,50
Varkenshaasje	€ 18,00
Rumsteak	€ 19,50
Irish Rib Eye	€ 24,80
Lamskroon met graanmosterdsaus	€ 27,00
Eendenborst met rode porto saus	€ 21,00
Mixed Grill met mosterdhonningsaus	€ 24,80
Spareribs met saus van het huis	€ 19,50
Steak tartaar "à la minute" (rauwe vleesbereiding)	€ 21,00

Bakwijzen

Bleu: rauw, met warme kern ♦ Saignant: rood, meest genomen

A point: roze, medium gebakken ♦ Bien cuit: doorbakken (= smaakverlies)

Huisbereide sauzen

Champignon, Provençal, Peper, Stroganoff, Graanmosterd, Bearnaise, Choron, Kruidenboter	€ 2,50
--	--------

Supplementen

Frieten, kroketten, krielaardappeltjes, aardappelpuree, pasta, aardappelgratin	€ 2,50
Extra brood	€ 2,00
Mayonaise of ketchup	€ 1,00



Visgerechten

Noordzeetong meunière (350 gr.)	dagprijs
Forel met amandelschilfers	€ 19,80
Scampi's met zachte currysaus en slaatje 10 st.	€ 20,80
Scampi's lookboter 10 st.	€ 20,80
Scampi's "Gasthof 1618" met licht pikante saus 10 st.	€ 21,80
Gebakken zalm met huisbereide saus van de chef en seizoengroenten	€ 21,80
Vispannetje van de chef	€ 22,50
Tongrolletjes met witte wijnsaus	€ 21,40

Huisbereide sauzen

Champignon, Provençal, Peper, Stroganoff, Graanmosterd, Bearnaise, Choron, Kruidenboter	€ 2,50
--	--------

Supplementen

Frieten, kroketten, krielaardappeltjes, aardappelpuree, pasta, aardappelgratin	€ 2,50
Extra brood	€ 2,00
Mayonaise of ketchup	€ 1,00

Salades

Geitenkaas met honing, rucola en pijnboompitten	€ 17,80
Salade met gerookte zalm en grijze garnalen	€ 20,90
Tomaat grijze garnalen	€ 20,50
Salade met gebakken scampi's, spek en appeltjes	€ 19,90
Artisanale garnaalkroketten 3 st.	€ 18,00
Artisanale kaaskroketten 3 st.	€ 13,50

Om een vlotte bediening te kunnen garanderen, vragen wij vanaf
6 personen uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten.



Vegetarische gerechten

Salade van verse groenten	€ 13,00
Groentenwok met curry en pasta	€ 14,00
Tagliatelli met verse groenten in een roomsausje	€ 14,00
Fajita's (verse seizoensgroenten met tortillas) AANRADER!!!	€ 20,90

Verse pasta's

Spaghetti Bolognaise	€ 10,50
Spaghetti Carbonara	€ 12,00
Pasta tomata met parmezaan	€ 12,00
Pasta met kip en provençaaalse saus	€ 17,00
Pasta van de chef (spek, scampi's, groentjes en een roomsaus)	€ 20,90
Pasta Tropical (grijze garnalen en ananas)	€ 18,50

Snacks

Croque uit het vuistje	€ 5,00
Monsieur	€ 8,00
Madame	€ 9,00
Hawaiï	€ 9,00
Bolognaise	€ 11,00
Vidé	€ 11,00
Omelet natuur	€ 7,00
Spiegelei met spek	€ 10,00
Boerenomelet	€ 12,00
Toast met Brie en honing	€ 12,80
Toast a la Chef met zalm en rucola	€ 14,50

Kindergerechten (tot 12 jaar)

Curryworst met frietjes	€ 6,00
Kinderspaghetti	€ 6,00
Vidé met frietjes	€ 8,00
Balletjes in tomatensaus	€ 8,00
Kipnuggets met appelmoes en frietjes	€ 7,00
Fishstick met frietjes	€ 8,00



Dessert

Taart van de dag	€	4,00
Duo van sorbet	€	7,00
Rijstpap met bruine suiker	€	7,00
Tiramisu	€	8,00
Crème Brûlée	€	8,00
Chocomousse	€	8,00
Sabayon (minimum 2 personen) witte wijn / St. Jan	p.p. €	9,50
Warme appeltaart met ijs en verse slagroom	€	9,00
Gekarameliseerde appeltjes met Calvados en ijs	€	11,00
Verwenkoffie	€	12,00
Chocolade Fondue (2 personen)	€	18,00

Schepijs ***IJSROOSJE***

Coupe vanille	€	6,50
Dame Blanche / Dame Noire	€	7,00
Coupe brésilienne	€	8,00
Coupe speculoos	€	8,00
Coupe bananaspit	€	8,00
Coupe advocaat	€	8,00
Coupe aardbei (seizoen)	€	9,50
Coupe vers fruit	€	9,50
Poire Belle Hélène	€	9,50
Kinderijsje	€	5,00
Supplement slagroom	€	1,00
Extra bol ijs	€	2,00

Milkshakes (tussen 14.00u en 18.00u)

Vanille	€	6,00
Chocolade	€	6,50
Aardbeien / banaan / speculoos	€	7,50

Pannenkoeken (tussen 14.00 en 18.00u)

Pannenkoeken suiker / confituur / siroop	€	6,50
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus	€	8,50
Poffertjes op basis van loterbol	€	6,50
Supplement slagroom	€	1,00
Kruidkoeken *** aanrader !!! ***Diestse specialiteit ***	€	6,50

Beschikbaarheid is seizoensgebonden



BELANGRIJK OM WETEN

*Is onze trap een probleem,
vraag de sleutel voor het toilet op de gelijkvloers*

*Diensten en B.T.W. inbegrepen
Met de creditcard is het mogelijk te betalen vanaf € 50,00*

*Elke 1ste zondag van de maand *** Boekenbeurs*

“Bier zeverijen”

*Ze zijn ondertussen een gevestigde waarde geworden
en kunnen vanaf 16 personen,
voor tal van gelegenheden geboekt worden.
Een drie uur durend programma van vertier en plezier,
zoals nooit voordien meegemaakt.
Dat is waar u zich kan aan verwachten als
“Pater Norbert” de abdij verlaat
en naar het Gasthof komt...*

*Verwen familie en/of vrienden met een leuke verrassing
“GASTHOF 1618 CADEAUBONS”*

*Neem tijdig een kijkje op onze site
www.GASTHOF1618.be
en blijf op de hoogte van onze “maand suggesties”
en tal van “Begijnhof activiteiten.”*



Volg ons op www.facebook.com/gasthof1618