



Hoofdgerecht

Eetcafé De Gelmel
Heilig Bloedlaan 285, 2320 Hoogstraten
www.eetcafedegeomel.be

Welkom van
12.30 tot 17.30 uur

MENU / KIES UIT

Vlees	Stoofvlees klaargemaakt met streekbier en frieten.
Vis	Huisgemaakte garnalkroketten met frieten.
Vegetarisch	Vegetarische salade.

Eetcafé De Gelmel staat garant voor een eerlijke brasserie-keuken met dagdagelijks verse producten. U vindt er een uitgebreide menukaart en wisselende suggesties. Het mooie en gezellige interieur tilt uw etentje naar een hoger niveau. Geniet op één van de zonnige terrassen voor- of achteraan. De vriendelijke bediening krijgt u er gratis bovenop.

Wegbeschrijving

Rijd verder naar **knooppunt 53 > 52 – 19 – 18 – 22 – 94– 80 – 92**
> Brasserie Den Engel.

Info en reserveren

Toerisme Hoogstraten
Vrijheid 149
2320 Hoogstraten
☎ +32 (0)3 340 19 55
toerisme@hoogstraten.be
www.hoogstraten.be

Toerisme Baarle-Hertog-Nassau
Singel 1
5111 CC Baarle-Nassau
☎ +31 (0)13 507 99 21
info@toerismebaarle.com
www.toerismebaarle.com



Nagerecht

Brasserie Den Engel
Singel 3, 5111 CD Baarle-Nassau
www.denengel-schalunien.nl

Welkom vanaf
13.30 uur

MENU

Vanille & aardbeienroomijs van 'D'n Italiaan' met verse Hoogstraatse aardbeien, Romanoff-saus en slagroom.

In het hart van het bijzondere grensdorp Baarle ligt het karakteristieke **hotel-restaurant Den Engel**. De brasserie serveert heerlijke ambachtelijke gerechten uit zowel de Vlaamse als de Brabantse keuken. Kom er genieten van tal van culinaire hoogstandjes. Of het nu 's ochtends, 's middags of 's avonds is: bij Den Engel is elk gerecht geslaagd.

Spelregels

1. De culinaire fietsroute loopt vanaf donderdag 2 mei tot en met zondag 29 september, telkens op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.
2. Reserveer minstens 2 dagen vooraf, voor 15 uur bij Toerisme Baarle of Toerisme Hoogstraten.
3. Geef het keuzemenu door van voor- en hoofdgerecht (vlees – vis – vegetarisch).
4. Vertrek op een dag (donderdag t/m zondag) naar keuze tussen 10.30 en 12.30 uur.
5. Bij elke deelnemende horecazaak staat vermeld wanneer u welkom bent om te genieten van deze culinaire fietsroute.
6. De bonnen zijn gedateerd en zijn enkel geldig op de datum die op de bonnen vermeld staat. U gebruikt de vier gangen op dezelfde dag.
7. De gerechten zijn enkel beschikbaar in de aangeduide horecazaak.
8. Geef bij aankomst aan dat u de culinaire fietsroute doet en overhandig het correct aantal bonnen.
9. Drank (uitgezonderd aperitief) is niet inbegrepen. Dit rekent u ter plaatse af.

De informatie werd met de meeste zorg verzameld. Wijzigingen zijn altijd mogelijk, maar vallen niet onder de verantwoordelijkheid van de uitgever.



Culinaire fietsroute

Land van Mark & Merkske

Hoogstraten / Baarle-Hertog-Nassau / Merksplas

Prijs: € 38 / Afstand: 51 km



Elke donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag vanaf donderdag 2 mei tot en met zondag 29 september 2019.

Vooraf reserveren bij Toerisme Hoogstraten of Toerisme Baarle.

Kom culinair fietsen!

Vanaf 2 mei presenteert het Land van Mark & Merkske opnieuw een heerlijke culinaire fietsroute. Hoogstraten, Merksplas en Baarle-Hertog-Nassau nodigen u graag uit om hun drie grootste troeven te komen ontdekken: fietsen, gezellig tafelen én een groen decor. Met de culinaire route geniet u niet alleen van de mooiste plekjes die deze omgeving te bieden heeft, maar u schuift ook aan voor een smakelijk viergangenmenu. Het aperitief, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert wordt u steeds in een andere zaak op de fietsroute voorgeschoteld.

Vertrek

Toerisme Baarle – Singel 1, 5111 CC Baarle-Nassau

Parkeren

Centrum Baarle-Nassau: parkeerplaats Loswal, parallel aan Stationsstraat. (gratis)

Afstand: 51 km / Prijs: € 38

Reserveren

Om deel te nemen is vooraf reserveren noodzakelijk.

Doe dit **minstens 2 dagen vooraf en vóór 15 uur** bij Toerisme Hoogstraten of Toerisme Baarle. Om 15 uur worden de reservaties onherroepelijk afgesloten.

Toerisme Baarle:

+31(0) 13 507 99 21 | info@toerismebaarle.com

Toerisme Hoogstraten:

+32 (0)3 340 19 55 | toerisme@hoogstraten.be

Annuleren

Een reservatie kan enkel geannuleerd worden als dit minstens 3 dagen vooraf gebeurt. Als u, omwille van welke reden dan ook, niet kan deelnemen, mag er iemand anders in uw plaats deelnemen. Zonder tijdig te annuleren, wordt er geen geld terugbetaald.

Fietsverhuur

Er zijn verschillende verhuurmogelijkheden. Reserveer vooraf.

Guy Ruts Fietsen

+32 (0)14 69 07 60 | www.fietsenguyruts.be

Adams Fietsverhuur

+31 (0)6 48 40 67 90 | www.adamsfietsverhuur.nl

Start

De culinaire route start aan Toerisme Baarle Singel 1 | 5111 CC Baarle-Hertog-Nassau

Aperitief

Brownies & Downies

Molenstraat 2, 2387 Baarle-Hertog
www.browniesanddowniesbaarle.be

**Welkom vanaf
10.30 uur**

MENU

Fruitige prosecco met hartige lolly's en een Amsterdamse relish van ui.

"Meedoen in de echte wereld" is ons motto. **Brownies & Downies** Baarle vzw biedt mensen met een beperking de mogelijkheid om naar vermogen mee te werken in een regulier horecabedrijf. Naast het creëren van perspectief voor bijzondere medewerkers wordt veel energie gestoken in de kwaliteit van de keuken. De combinatie van ambachtelijke kwaliteit, lokale verbondenheid en unieke service van de bijzondere medewerkers zorgt voor een unieke én pure horecabeleving.

Wegbeschrijving

Centrum Baarle > bij het verlaten van het toeristisch infokantoor gaat u linksaf. Na 100 meter arriveert u aan Brownies & Downies. > **91 – 82 – 87 – 05 – 03 – 13 – richting 07**. Ter hoogte van Hofeinde draait u linksaf naar het sportcentrum, daar bevindt zich Brasserie 't Hofeind.

Hoe fietst u deze route?

Deze culinaire route maakt gebruik van de fietsknooppunten-bewegwijzering van de Antwerpse Kempen en Noord-Brabant. U volgt de groen-witte borden met knooppunten. Als het parcours afwijkt van het netwerk, staat dit aangegeven in de brochure. Bekijk, voordat u naar de volgende horecazaak fietst,

Voorgerecht

Brasserie 't Hofeind

Hofeinde 9, 2330 Merksplas
www.hofeind.be

**Welkom van
11 tot 14 uur**

MENU / KIES UIT

Vlees	Rundscarpaccio met grana padano, rucola & pijnboompitten, afgewerkt met balsamico-crème.
Vis	Scampi 't Hofeind.
Vegetarisch	Millefeuille van koude groenten, afgewerkt met grana padano & crumble van noten.

Brasserie 't Hofeind zorgt voor culinair genot. Haar grootste troeven: een kaart vol culinaire klassiekers en een ruim terras. Ook kinderen voelen zich hier welkom.

Wegbeschrijving

Bij het verlaten van Brasserie 't Hofeind draait u linksaf. U rijdt opnieuw in de richting van **knooppunt 07**. > **31 – 30 – 34 – 35 – 29 – richting 53** > In het centrum van Hoogstraten vindt u Eetcafé De Gelmel.

de wegbeschrijving na om verrassingen te voorkomen. **Opgelet:** Bij een gemiddeld tempo fietst u ongeveer 18 km per uur. Hou hier rekening mee bij uw dagindeling. Met de bijbehorende bonnen kunt u in de horecazaken genieten van één van de gangen van het viergangenmenu.