

Bar 1747

Welkom in het historische deel van de Bagatelle,
gebouwd in 1747.



Spritz

BAR 1747



Aperol Spritz €6,25

APEROL | CAVA | BRUISEND WATER

Limoncello Spritz €6,25

LIMONCELLO | CAVA | BRUISEND WATER

Liquor 43 Spritz €6,75

LIQUOR 43 | BRUISEND WATER | CITROEN

0.0 Aperol Spritz €6,75

NONA SPRITZ | PAS DU TOUT | BRUISEND WATER

0.0 Limoncello Spritz €6,75

LIMONZERO | PAS DU TOUT | BRUISEND WATER



Mocktails

BAR 1747



Virgin & Tonic €9,50
NONA GIN o.o | TONIC | KOMKOMMER

Seasonal Virgin & Tonic €9,00
o.o GIN | TONIC | SEIZOENSPRODUCTEN

The Bagatelle Experience €6,75
HUISGEMAAKTE AARDBEI-BASILICUM SHRUB | BASILICUM



Virgin Mimosa €7,25
PAS DU TOUT | SINAASAPPELSAP

Virgin Mojito €8,25
TONIC | MUNT | LIMOEN | RIETSUIKER



Cocktails

BAR 1747



Pornstar Martini €9,25

VODKA | LICOR 43 | VANILLE | PASSIEVRUCHT

Espresso Martini €8,50

VODKA | ESPRESSO | TIA MARIA | VANILLE

Pekoe Jasmine Green Tea, een smaakvolle likeur dat de heerlijke kenmerken van jasmijn en groene thee combineert.

De vrijwel onbekende likeur wordt al jaren gedestilleerd in Nederland en is bedacht door theesommelier Robert Schinkel.

Pekoe & Tonic €12,50

PEKOE GREEN TEA LIKEUR | TONIC | SINAASAPPEL

Gin & Tonic €9,50

GIN MARE | TONIC | KOMKOMMER



Seasonal Gin & Tonic €9,00

GIN | TONIC | SEIZOENSPRODUCTEN



Mojito €8,75

BACARDI | MUNT | LIMOEN | CITROENGRASSIROOP

Cocktails

BAR 1747



Mimosa €7,25
CAVA | SINAASAPPELSAP | COINTREAU

Moscow Mule €8,75
VODKA | GINGERBEER | LIMOEN



Old Fashioned €7,50
WHISKEY | RIETSUIKER | ANGOSTURRA BITTER

Long Island Iced Tea €10,00
VODKA | GIN | TEQUILA | RUM | COINTREAU |
COLA | CITROEN







Wijnen


BAR 1747

Huiswijnen



Wit

Sauvignon blanc, Colombard, Gros manseng €5,25 / €26,50

Fleurs Du Mal, Gascogne 

Chardonnay €6,75 / €34,00

Icare, Côtes de thongue 

Pinot Grigio €6,00 / €30,25

Treborn, Veneto 


Rosé

Grenache noir €5,25 / €26,50

Ferry Lacombe Mira, Côtes de Provinces 

Zoet

Rivaner €5,25 / €26,50

Hausmann, Nahe 


Wijnen

BAR 1747



Rood


Blauer zweigelt €6,75 / €34,00

Gerhard Deim, Niederösterreich 

Grenache, Syrah, Mouvèdre, Carignan €5,25 / €26,50

Clos Bagatelle, Saint-Chinian 

Primitivo €6,75 / €34,00

Don Filippo, Puglia 



Pas du Tout o.o

Fijne alcoholvrije witte wijn met een bubbel 

200 ml €6,50





à l'origine

BAGATELLE
SAINT-CHINIAN

Bieren

BAR 1747



Tapbieren

Neubourg Pilsner

30 cl €3,50

Korenwolf Witbier

25 cl €4,25

Gulpener Tapdans

25 cl €4,75

Wat is een tapdans?

De Gulpener tapdans is een programma vol met verschillende speciaalbieren.

Samen met **Van Moll Craft Beer** en **Two Chefs Brewing** brouwt Gulpener verrassende en innoverende speciaalbieren die wij hier voor u serveren, kijk voor het huidige bier op de kaart op tafel.

Proost!

Bieren

BAR 1747

Water is pas feest, als het bij de brouwer is geweest!

Alcoholvrij bier

Leffe Blond 0.0%

33 cl €5,75



Leffe Bruin 0.0%

33 cl €5,75



**Dat we ze nog veel mogen mogen en als we ze niet meer mogen,
zullen we ze maar moeten moeten.**

Proost!

Alcoholarm bier

Franziskaner Hefe-Weisse 0.5%

50 cl €7,50



Vandestreek Playground IPA 0.5%

33 cl €6,25



Bieren

BAR 1747

Speciaal bieren

Franziskaner Hefe-Weisse, 5.0%

50 cl €7,25



Duvel, 6.66%

33 cl €5,75



Pauwel Kwak, 8.5%

33 cl €6,75



Rochefort 6, 7.5%

33 cl €6,25



Bieren

BAR 1747

Speciaal bieren

La Trappe dubbel, 7.0%

33 cl €5,75



La Trappe tripel, 8.0%

33 cl €6,25



Gulpener Quadrupel Barrel Aged
Limited Edition, 12.0%

33 cl €8,75



Liefmans, 3.8%

25 cl €4,00





Chateau
Neubourg





Exclusief Wit

BAR 1747

Kamptal, Grüner Veltliner €6,75 / €33,50
Gerhard Deim, Niederösterreich



Deze heerlijke wijn komt van een klein familiebedrijfje, dat al generaties lang grüner veltliners maakt. En wat voor één? Eentje die uit z'n voegen barst van de verfrissing, verfijnde zuren en versgemalen witte peper.

Manduel, Viognier €7,50 / €38,50
Château de Campuget, Gard



Deze viognier wordt ook wel de mini-Condrieu genoemd. Dit omdat hij subtiele houtopvoeding heeft gehad en uit z'n voegen barst van de aroma's van bloesem, gember, perzik- en abrikozenfruit.

Rheingau, Riesling €8,25 / €42,50
Von Oetinger



Wijnboer Achim von Oetinger is allesbehalve doorsnee.

In zijn meedogenloze streven naar perfectie durft hij te breken met de norm. Met succes, want de internationale pers en sommeliers zijn het erover eens: zijn riesling is de absolute top.

Exclusief Rood

BAR 1747

Bourgogne, Pinot Noir €8,25 / €42,50
Domaine Saint Pancrace



Dat er ook in het meest noordelijke deel van de Bourgogne fantastische pinot noir gemaakt kan worden, bewijst wijnboer Xavier. Zijn pinot noir is niet alleen fris, maar ook super verleidelijk vol frambozen, rozen en peper.

Rioja Crianza, Graciano, Tempranillo..... €7,25 / €36,50
Marques de Tomares



"Bodega Marqués de Tomares is al vier generaties lang in handen van mijn familie. Ik sta altijd met dezelfde familiefilosofie in de wijngaarden: de wijnen moeten het unieke terroir van het gebied vertalen. We maken geen vanillebommen die door de massa lekker gevonden worden - maar juist verfijnde wijnen die lichte, subtiele houtrijping ondergaan."

Amarone, Corvina, Corvinone, Rondinella €14,50 / €95,00
La Collina dei Ciliegi, Veneto



Amarone, de koning van de Italiaanse wijnen! Door het indrogen van de druiven krijgt deze wijn enorm veel concentratie. Toch streeft wijnmaker Paolo juist naar elegantie en frisheid. Een heuse ballerina, maar wel met spierballen.

Borrelplank

BAR 1747

Stel uw eigen plank samen met de onderstaande optie's

Elke stap naar onderen bereid deze plank berekend voor 2 personen steeds meer uit

Plank 1747 // Simple €12,50

Oude kaas | Droge worst | Olijven | Nootjes



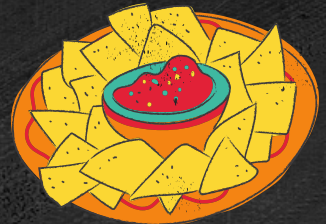
Plank 1747 // Delicious €17,00

Plank 1747 Simple + Portie (Vega) Bitterballen



Plank 1747 // Deluxe €21,00

Plank Delicious + Portie nacho's



Bites

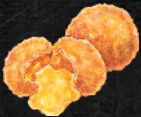
BAR 1747

Droge worst €4,75



Nacho's €6,50

Bitterballen (8st) €7,25



(V) Bitterballen (8st) €7,25

Bittergarnituur €6,75

(V) Bittergarnituur €6,75

Gefrituurde gamba's (8st) €6,75



De historie van Bar1747

BENTINCK

We schrijven het jaar 1747 als de zeer welgestelde familie Bentinck van kasteel Schoonheten de Bagatelle ('klein huis' voor de Franstalige adel) laat bouwen. Vanaf dat moment worden de gasten van de Bentincks door de postkoets afgezet bij de Bagatelle en opgehaald door de diligence van de baron.

Ook werden vanuit de Bagatelle goederen en post gedistribueerd over het hele landgoed.

De Bentincks waren niet zomaar telgen uit een adellijk geslacht.

Het begon allemaal met Hans Willem Bentinck (1649-1709). In zijn jeugd hielp hij de toenmalige stadhouder Willem III door een periode van ernstige ziekte. In 1676 kreeg hij een eervolle taak toegewezen. Hij werd door Willem III als vertrouweling naar Engeland gestuurd om te onderhandelen over een huwelijk tussen de stadhouder en de 14-jarige Mary Stuart, troonopvolgster van het Britse rijk. Hans Willem's missie was succesvol. Hij effende het pad voor Willem III om in 1689 koning van Engeland te worden.

Hans Willem Bentinck werd toen met adellijke titels en vermogen overladen. Dit overkwam ook zijn zoon Willem (1704-1774). De ontwikkeling van het landgoed Schoonheten kwam hierdoor in een stroomversnelling. Het werd een aansprekende buitenplaats. Zodanig zelfs dat de Bentincks De Bagatelle lieten bouwen.

De historie van Bar1747

PANNENKOEKEN EN KIPPEN

De jaren gingen voorbij. De koetsen maakten voorzichtig plaats voor automobielen. Vlak voor de Tweede Wereldoorlog werd De Bagatelle gekocht door de familie Olde Bijvank. Er werd al snel een restaurant van gemaakt. Maaltijdsoepen en pannenkoeken sierden eerst de spijskaart. Maar al snel bleek dat mevrouw Olde Bijvank in culinair opzicht meer in haar mars had. Gasten kwamen van heinde en verre op de topper op de menukaart af: kippen met een 'bonne femme' garnituur.

Steeds meer aanloop van gasten zorgde ervoor dat De Bagatelle moest uitbreiden. Verschillende verbouwingen zorgden voor een flexibel en functioneel restaurant. 20 juni 1976 werd een zwarte dag in de geschiedenis van De Bagatelle. Een verwoestende brand legde het monumentale gedeelte geheel in de as. Het restaurant werd weer opgebouwd. In november 1984 nam de familie Huisken de Bagatelle over.

40 jaar later, in 2024 opent Bar 1747 haar deuren. Gasten kunnen vanaf nu genieten van heerlijke cocktails, prachtige wijnen en goede bieren.

