











VORSPEIZEN

MIT HANDWERKBROT & SALZFARBUTTER VON AUBEL

Chicorée-Salat mit Ziegenkäse aus Antwerpen,   Rucola, Haselnüsse und saures Genter Senfdressing [85, 4, 173]	€ 12.95
Pilze "Mamalou" von die Hetty mit Estragon,    Pastis, Knoblauch und Westflämischer gereifter Käse [202, 116, 257]	€ 12.95
Wallonische Schnecken aus Namur (escargots)  mit Knoblauchbutter und frische Kräutermischung, 6 Stück [68, 6, 83]	€ 13.95
Fleischbällchen in Süß-Sauerkirschsoße    (1/2 Rinderhackfleisch - 1/2 Schweinehackfleisch) [120, 201, 30]	€ 12.95
Quiche mit Lax, Ziegenkäse und Spinat [71, 98, 96]	€ 12.95
Knusprige Hühnerkroketten Hühner-Rindfleischragout, 2 Stück [73, 93, 138]	€ 13.45
Kroketten mit altem Rumbeker Käse  12 Monate gereift, 2 Stück [112, 205, 156]	€ 13.95
Demi-Demi (1 altem Käse- & 1 Garnelenkroket) mit Petersilie und Zitron [94, 177, 105] +€1.5	€ 15.45
Ostend-Kroketten mit grauen Nordseegarnelen mit Petersilie, Zitron und Tartarsauce, 2 Stück [192, 106, 125] +€3	€ 16.95

zusätzliches
BROT
+ €3,- P.P.

3 GANG-MENÜ FÜR € 45,-



HAUPTKURSE








WITLOOF
SEIT 2005

MIT SÜSS-SAUER GRÜNER SALAT & BEILAGE NACH WAHL:
POMMES-MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS, PUREE ODER KARTOFFELKROKETTEN

Carbonade flamande  Flämischer Rindfleischtopf geschmort mit Bier aus Kortrijk [183, 171, 208]	€ 22.95
Kaninchenkeulen im Großmutter-Stil   geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [29, 182, 207]	€ 23.95
Schweinemedallions in Genter Tierenteyn  Senf Honig Pilze Frühlingszwiebeln [267, 204, 115]	€ 23.95
Belgische Rinderlende Steakfiletstücke mit grüner Pfeffersoße [201, 156, 132]	€ 24.95
Vol-au-vent: Blasenteiggebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [107, 161, 69]	€ 23.95
UNSER LIEBLINGSGERICHT:   Gratin mit Chicorée, Schinkenmantel und Käse [123, 81, 261]	€ 24.95
AB 2 PERSONEN: Brügger Käsefondue   mit selbstgebackenes Brot und Rohkost [86, 118, 208]	p.p. € 23.95
Zeebrügger Waterzooi  von Fischen, Krebs- und Schalentieren, Kartoffeln und Gemüse [254, 140, 75]	€ 23.95

Die Zahlen neben den Gerichten
sind Biervorschläge und stimmen überein
mit den Zahlen auf unserer Karte mit 301 Bieren.

NACHTISCH & KÄSE

Crème brûlée  mit Vanille [117, 139, 256]	€ 8.95
Mousse von Brüsseler Schokolade  Vollmilchschokolade von Callebaut [268, 229, 187]	€ 9.95
(Ma) Dame Blanche kommil foo:   Vanille-Eiscreme mit warmer Sauce aus Schokoladen [214, 203, 269]	€ 9.95
Frisches Zitronenmousse  mit Rhabarber Kompott [179, 79, 70]	€ 9.95
Pistazieneis aus Hasselt  mit frischen Erdbeeren [172, 43, 186]	€ 9.95
Auswahl an Belgischer Abteikäse  [163, 226, 121] +€3	€ 13.95

Kochen ist einfach, aber etwas Leckerer zu servieren ist etwas Anderes.










Sparen Sie beim Kochen, ob reich oder arm, nicht an den Zutaten.

Kaufen Sie lieber ein paar Strumpfhosen weniger oder tragen Sie keine, und nimm dafür ein Viertel Kilo echte Butter vom Bauern."

(Louis Paul Boon, Aalst, 15 maart 1912 – Erembodegem, 10 mei 1979)

MOULES-FRITES (MIESMUSCHELN) +€3

UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE, wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

Muscheln à la marinière - 'Natur'   mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, +/- Knoblauch [72, 251, 103]	€ 25.95
Moules au vin blanc   mit Weißwein, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, +/- Knoblauch [72, 251, 103]	€ 26.95
Moules à la crème et à l'ail  mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, Knoblauch & Zahne [113, 251, 103]	€ 26.95
Moules de Popeye  mit Spinat und Kräuter-Frischkäse [67, 84, 108]	€ 27.95
'Rote Teufels'-Muscheln in feuriger Tomatensoße   mit Basilikum, Lauch, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [146, 251, 111]	€ 27.95
Moules au fromage bleu  mit Weißwein, Lauch und Achel Blauschimmelkäse [80, 144, 45]	€ 28.95

MÄRZ BIS MAI
MIESMUSCHELN AUS
DEM DÄNISCHE
LIMFJORD

Kaffee mit Belgischem Genever

[101 Sorten]

NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
J.L. HASSELT



DIÄTETISCHE ANFORDERUNGEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN

 ist oder kann vegetarisch  ist oder kann glutenfrei  ist oder kann laktosefrei