

ENTRÉEKES

GESERVEERD MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

- Rood-Witloofslaatje** mè Kasterleese geitenkaas, roquettesla, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [85, 4, 173] € 12.95
- Champignonnekkes d'Hetty** mè drago(e)n, Pastis, look & Oud Brugge kaas [202, 116, 257] € 12.95
- Waalse kruipers** in 't geurig groen (escargots) Petits-Gris de Namur mè lookboter & verse hofkruidjes [68, 6, 83] € 13.95
- Ballekes in kriegensaus** (½ rondsgekapt om ½ varkensgekapt) [120, 201, 30] € 12.95
- Tartelette au saumon** Quiche mè zalm, Polle geitenkaas & spinazie [71, 98, 96] € 12.95
- Krokante kipkroketten** hoevekieken-rundsfricassee, 2 stuks [73, 93, 138] € 13.45
- Kroketten mè oude kaas** van Rumbekke 2 stuks [112, 205, 156] € 13.95
- Demi-Demi** (1 oude kaas- & 1 garnaalkroket) mè gefrituurde peterselie & citroen [94, 177, 105] +€1.5 € 15.45
- Ostênze gernoazenkroketten** (Noordzeegarnaaltjes) mè gefrituurde peterselie & tartarensaus, 2 stuks [192, 106, 125] +€3 € 16.95

EXTRA
BROOD
+€3,- P.P.

MENUUKE 3-GANGEN AAN € 45,-



HOOFDSCHOTELS

WITLOOF
DEPUIS 2005

MÈ OUDERWETS KROPSLAATJE & KEUZE UIT:
MÈ FRITJES+MAYONAISE / GRATIN DAUPHINOIS / KROKETTEN / PUREE P.D.T.

- Vlaamse stoverij** van rundsvlees bereid mè Bellegems Oud Bruin [183, 171, 208] € 22.95
- Konijn op wijze van ons bomma** gestoofd in rode wijn mè pruimen [29, 182, 207] € 23.95
- Varkensnootjes in Gentse Tierenteyn** medaillonkes | mosterd | honing | kampernoelies [267, 204, 115] € 23.95
- Puntjes filet de bœuf** (Belgisch rund) in groene peperroomsaus [201, 156, 132] € 24.95
- Koningin Mathilde Hapje** (videeke/vol-au-vent) ragoût van kieken (kip), rundsvlees, champignonnen & bollekes [107, 161, 69] € 23.95
- PLAT PRÉFÉRÉ:** Witloof-in-den-oven mè hesp, béchamel & kaas [123, 81, 261] € 24.95
- VANAF 2P: Brugse kaasfondue** mè brood & crudités/legumen/groentjes [86, 118, 208] p.p. € 23.95
- Zeebrugse waterzooi** mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [254, 140, 75] € 23.95

De nummerkes achter alle gerechtjes staan voor onze hoptimale suggesties & corresponderen mè de nummers op onze kaart van ruim 301 merkwaardige bierekes.

DESSERTEN & KAAS

- Crème brûlée** van vanille [117, 139, 256] € 8.95
- Brussels chocomousseke** van Callebaut melksjokolat [268, 229, 187] € 9.95
- (Ma) Dame Blanche** kommil foo: vanille-ijs mè warme fondantsjokolat [214, 203, 269] € 9.95
- Mousse au citron** mè compotée van rabarber [179, 79, 70] € 9.95
- Hasselts Pistache-ijs** van Crème de la Crème mè mè verse aardbezen/jetbees [172, 43, 186] € 9.95
- Tellooreke mè Paterskazen** [163, 226, 121] +€3 € 13.95

“Koken is makkelijk, maar iets lekkers voorschotelen is weer wat anders.

Als je kookt, hoe arm of rijk je ook mag zijn, laat het dan op geen frankske steken.

Koop liever een paar panty's minder, of draag er geen, en neem in ruil ervoor een kwart kilo échte boter van de boer.”

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

HOOFDSCHOTELS: MOULES-FRITES +€3

POT MOSSELS (1 KG) - UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE - kiest uw favoriete bereiding:

- Moules à la marinière - nature** mè selder, p(o)rei & ajuin, +/- look [72, 251, 103] € 25.95
- Moules au vin blanc** mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, +/- look [72, 251, 103] € 26.95
- Moules à la crème et à l'ail** mè selder, p(o)rei, ajuin, look & room [113, 251, 103] € 26.95
- Moules de Popeye** mè kruidenroomkaas & spinazie [67, 84, 108] € 27.95
- Moules à la diable** mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [146, 251, 111] € 27.95
- Moules au fromage bleu** mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [80, 144, 45] € 28.95

MAART T/M MEI
DEENSE MOSSELS
HANGCULTUUR

Koffieke mè Jenever
drupke naar keuze
[101 soorten op stock]

NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
HASSELT



DIETWENSEN/INTOLERANTIES

🌿 is of kan vegetarisch bereid worden

🌾 is of kan glutenvrij bereid worden

🥛 is of kan lactosevrij bereid worden