DER BELGISCHE TISCH
cuisine traditionelle

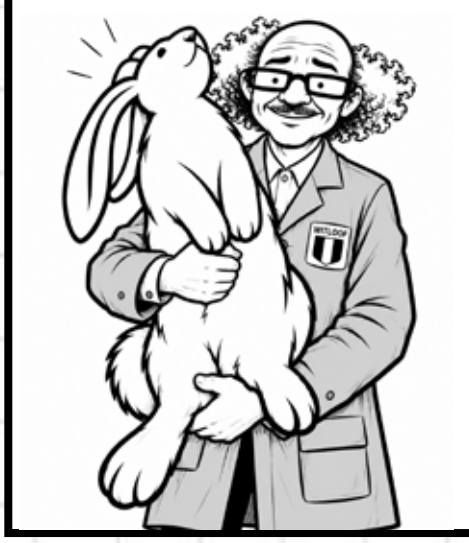
DIÄTETISCHE ANFORDERUNGEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN
- ist oder kann vegetarisch
- ist oder kann laktosefrei
- ist oder kann glutenfrei

zusätzliches **BROT** + € 3.85 P.P.

VORSPEISEN SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM SAUERTEIGBROT UND GESALZENER BUTTER AUS AUBEL

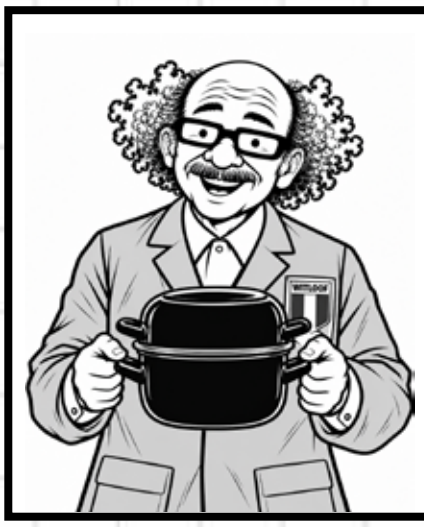
Belgischer **Chicorée-Salat** mit Antwerpener Ziegenkäse, Rucola, Haselnüssen und Senf-Dressing [112, 104, 118]	€ 14.95
Pilze 'Mamalou' mit Estragon, Knoblauch, Pastis, Sahne und gereiftem Käse [238, 187, 150]	€ 14.95
Schnecken aus Namur mit Knoblauchbutter und frischen Kräutern, 6 Stück [115, 100, 4]	€ 15.95
Fleischbällchen in Süß-saure Kirschsoße (50 % Rindfleisch, 50 % Schweinefleisch) [199, 207, 148]	€ 14.85
LIEBLINGSGERICHT: **Belgischer Chicorée** mit Schinken und Käse überbacken [188, 139, 111]	€ 16.95
Kroketten mit gereiftem Käse aus Roeselare und frittierter Petersilie, 2 Stück à 75 g [127, 141, 159]	€ 15.95
Demi-Demi (eine Käsekrokette und eine Garnelenkrokette) mit frittierter Petersilie und Zitron [5, 160, 125]	€ 17.25
Nordseegarnelen-Kroketten mit frittierter Petersilie und Tartarensoße, 2 Stück à 80 g [135, 147, 166]	€ 18.50

JEDE VORSPEISE KANN AUCH ALS HAUPTGERICHT SERVIERT WERDEN. FÜR € 5,50 AUFPREIS ERHALTEN SIE DAZU EINE KARTOFFELBEILAGE NACH WAHL* UND EINEN FRISCHEN GRÜNEN SALAT.



HAUPTGERICHTE SERVIERT MIT SALAT UND KARTOFFELBEILAGE NACH WAHL: POMMES MIT MAYONNAISE, GRATIN, KROKETTEN ODER PÜREE

Flämischer Rindfleischtopf geschmort in Koninck-Bier [194, 190, 151]	€ 24.85
Rindergulasch aus Maaseik mit Tomaten, grüner Paprika, Pilzen und Chili (mittelscharf) [189, 215, 149]	€ 24.85
Kaninchen nach Großmutters Art, geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumens [195, 225, 168]	€ 25.75
Königin-Mathilde-Pastetchen **vol-au-vent** / mit Ragout aus Hähnchen, Rindfleisch, Pilzen und kleinen Fleischbällchen [133, 180, 105]	€ 25.75
100% WESTFLÄMISCH: Rumbeke' **Rumpsteak** vom Rind aus Rumbeke mit grüner Pfeffersoße [208, 129, 206]	€ 27.95
AB 2P: **Käsefondue** mit hausgemachtem Sauerteigbrot und rohem Gemüse [116, 244, 174]	p.p. € 27.95
Waterzooi nach Zeebrügger Art mit Nordseefisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Kartoffel [130, 145, 106]	€ 26.95



BE COOL, EAT MOULES MIESMUSCHELN (1KG) SERVIERT MIT BELGISCHEN POMMES FRITES, MAYONNAISE UND SALAT

Miesmuscheln **Natur** (im eigenen Sud) mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, auf Wunsch mit Knoblauch [99, 134, 120]	€ 28.95
Miesmuscheln in **Hoegaarden-Weißbier** mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Sahne, auf Wunsch mit Knoblauch [108, 124, 183]	€ 28.95
Miesmuscheln in trockenem **Weißwein** mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, auf Wunsch mit Knoblauch [102, 158, 128]	€ 28.95
Miesmuscheln in milder **Curry-Sahne-Soße** mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln [107, 123, 146]	€ 28.95
Miesmuscheln **'Roter Teufel'** mit Tomaten, Basilikum, Zitrone, Knoblauch und Chili (mittelscharf) [140, 181, 240]	€ 28.95
Miesmuscheln in cremiger Soße aus Achel-**Blauschimmelkäse** mit trockenem Weißwein, Sellerie und Lauch [171, 162, 197]	€ 29.95

SÜßE UND HERZHAFTE KÖSTLICHKEITEN

Himmlische **Zitronenmousse** mit Rhabarberkompott [192, 68, 101]	€ 11.75
Brüsseler **mousse** aus Callebaut-Milchschokolade [229, 211, 70]	€ 11.75
Hasselter **Spekulatiuseis** (traditionelles belgisches Gewürzgebäck) mit knusprigen Bastogne-Keksstreuselne [191, 217, 75]	€ 12.75
(Ma)Dame Blanche 'Kommil Foo': Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße aus dunkler Schokolade [71, 219, 205]	€ 12.75
Lütticher **Zuckerwaffel** mit warmen Kirschen und Sahne (+10 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT) [69, 251, 203]	€ 11.75
Käseschätze aus belgischen Abteien [154, 212, 126]	€ 15.95
Kaffee mit **hausgemachtem Genever** (traditioneller Wacholderschnaps), Auswahl aus 16 Sorten	ab € 7.50

UNSERE BIEREMPFEHLUNGEN: DIE ZAHLEN NEBEN UNSEREN GERICHTEN VERWEISEN AUF DIE JEWEILS PASSENDEN BIERE AUS UNSERER BIERKARTE.