





































## I. VORSPEISEN & CROQUETTES VON FRITERIE RENÉE.BE

MIT HANDWERKBROT & SALZFARB BUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat mit Ziegenkäse, Rucola, Haselnüsse und saures Dressing [121, 4, 185]  
- Pilze "Mamalou" von die Hetty mit Estragon, Pastis, Knoblauch und Alter Käse [222, 130, 286]  
- Tomatensuppe mit Mini-Fleischbällchen [119, 183, 224]   
- Genter Waterzooi - Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [123, 165, 122] 
- Porree-Tarte mit Blauschimmelkäse [128, 182, 200] 
- Schnecke mit Petersilien-Knoblauchbutter [82, 74, 6] 
- Chicorée im Schinkenmantel überbacken mit Käse [110, 96, 290]  
- Bällchen in Kirschsauce [34, 118, 105]   oder in Tomaten Sauce [135, 197, 180]   
- Geflügel-Rindfleisch-Kroketten, 2 Stück [75, 133, 160]
- Alte Brügge Käse-Spinat-Kroketten, 2 Stück [116, 120, 199] 
- Ostend-Kroketten mit grauen Nordseegarnelen, 2 Stück [213, 140, 153]

## II-I. HAUPTKURSE, Kapitel 1:

MIT HANDGESCHNITTENEN POMMES/MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS ODER PUREE MIT GURKENSALAT ODER GRÜNER SALAT

- Carbonade flamande Rindereintopf geschmort mit Bier [198, 155, 238] 
- Kaninchenkeulen geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [211, 208, 247]  
- Lütticher Fleischbällchen in süß-saurer Sauce aus Rinderbrühe, Gewürzen, Apfelsirup und Rosinen [146, 283, 134]  
- Belgische Rinderlende, Auswahl der Sauce als Beilage: grüner Pfeffer- [221, 170, 204] oder Stroganoff Sauce [282, 168, 225] 
- Vol-au-vent: Blasenteiggebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [93, 173, 75]
- Vegetarische Bällchen, Auswahl der Sauce als Beilage: in Kirschsauce [34, 118, 105]  oder in Tomaten Sauce [135, 197, 192] 
- UNSER LIEBLINGSGERICHT: Gratin mit Chicorée, Schinken und Käse [290, 141, 138]  
- AB 2 PERSONEN: Brügger Käsefondue mit Brot und Rohkost [149, 229, 131]  
- VLAPAS - 2 Vorspeisen Ihrer Wahl als Hauptgericht [00, 00]   
- Mit Kräuterbutter gebratene Forelle auf Voererener Art mit gerösteten Mandeln [109, 171, 80]  
- Zeebrügge Waterzooi mit Nordsee Fisch, Schaltier, Kartoffeln und Gemüse [127, 148, 154] 

## DAS MENÜ

### 3 Gänge €38.75


















VORSPEISEN: €8.5-€14, HAUPTKURSE: €17.5-€25.75,  
NACHTISCH: €8.5-€12.5













MÄRZ BIS MAI  
MIESMUSCHELN AUS  
DEM DÄNISCHE  
LIMFJORD

## II-II. HAUPTKURSE, Kapitel 2: MOULES-FRITES +€2.5

SERVIERT MIT POMMES + MAYONNAISE,  
2 x DIP SAUCE MIT DEN MUSSELN UND GRÜNER SALAT

- Muscheln à la marinière - Natur (mit oder ohne Sahne) mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch [100, 114, 79]  
- Muscheln au vin blanc (mit oder ohne Sahne) mit Weißwein, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch [100, 112, 77]  
- Muscheln Jacques Brel - Ste. Catherine mit Bier, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Lorbeerblatt [100, 7, 73]  
- Muscheln im Antwerpenstil - Ste. Anne mit Weißwein, Lauch, Thymian und Liebstöckel [100, 161, 124]  
- Muscheln au fromage bleu mit Weißwein, Lauch und Achel Trappist Blauschimmelkäse [100, 190, 206] 
- Muscheln mit Gent 'Tierenteyn' Senf mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [100, 201, 129] 
- Moules Popeye mit Spinat und Kräuterkäse [100, 125, 81] 
- Muscheln mit Hoegaarden mit Weißbier, Lauch, Sahne, Sellerie und Zwiebeln [100, 127, 101] 
- Muscheln "Indienne" mit Curry, Lauch, Zwiebeln und Sellerie und Sahne [100, 85, 132] 
- Provenzalische Muscheln mit Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum [100, 118, 172]  
- 'Rote Teufels'-Muscheln mit Tomaten, Basilikum, Lauch, Zwieneeln, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [100, 106, 148]  

## III. NACHTISCH, KONDITOREI UND KÄSE

- Crème brûlée mit Vanille [194, 281, 240] 
- (Ma) Dame Blanche mit warmer Sauce aus Schokoladen [236, 250, 295]  
- Mousse von Brüsseler Schokolade (Milch) [249, 243, 29] 
- Zitronenmousse mit Rhabarber Kompott [139, 48, 235] 
- Lütticher Zuckerwaffel mit Erdbeeren und Zahne [15, 207, 76] Auswahl an Belgischen Käsesorten [151, 245, 191] 
- Kaffee mit Genever Ihrer Wahl [101 Sorten]  
- Verkostung von hausgemachten Genevern +€2,5 : Ihrer Wahl: 3 Fruchtgenevers (24% Vol.) oder 3 Korndestillate (38% Vol.)  

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

[Die Zahlen neben den Gerichten sind Biervorschläge und stimmen überein mit den Zahlen auf unserer Bierkarte].