

I. VORSPEISEN & CROQUETTES VON FRITERIE RENÉE.BE

MIT HANDWERKBROT & SALZFARB BUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat** mit Ziegenkäse, Rucola, Haselnüsse und saures Dressing [121, 4, 138] ② ③
- Pilze "Mamalou"** von die Hetty mit Estragon, Pastis, Knoblauch und Alter Käse [222, 130, 286] ② ③
- Tomatensuppe** mit Mini-Fleischbällchen [119, 183, 224] ② ③ ④
- Genter Waterzooi** - Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [123, 165, 122] ③
- Porree-Tarte** mit Blauschimmelkäse [128, 182, 200] ②
- Schnecke** mit Petersilien-Knoblauchbutter [82, 74, 91] ③
- Chicorée** im Schinkenmantel überbacken mit Käse [290, 110, 97] ② ③
- Bällchen** in Kirschsauce [34, 118, 105] ② ④ oder in Tomaten Sauce [135, 197, 180] ② ③ ④
- Geflügel-Rindfleisch-Kroketten**, 2 Stück [75, 133, 160]
- Alte Brügge Käse-Spinat-Kroketten**, 2 Stück [116, 120, 199] ②
- 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] ③
- Kaninchenkeulen** geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [214, 208, 283] ③ ④
- Lütticher Fleischbällchen** in süß-saurer Sauce aus Rinderbrühe, Gewürzen, Apfelsirup und Rosinen [146, 233, 134] ③ ④
- Belgische Rinderlende**, Auswahl der Sauce als Beilage:
grüner Pfeffer- [221, 170, 204] oder Stroganoff Sauce [282, 168, 225] ③
- 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] ② oder in Tomaten Sauce [135, 197, 192] ②
- UNSER LIEBLINGSGERICHT: **Gratin mit Chicorée**, Schinken und Käse [290, 110, 97] ② ③
- AB 2 PERSONEN: **Brügger Käsefondue** mit Brot und Rohkost [149, 229, 131] ② ③
- VLAPAS** - 2 Vorspeisen Ihrer Wahl als Hauptgericht [00, 00] ② ③ ④
- Mit Kräuterbutter gebratene **Forelle** auf Voerener Art mit gerösteten Mandeln [109, 171, 80] ③ ④
- Zeebrügge Waterzooi** mit Nordsee Fisch, Schaltier, Kartoffeln und Gemüse [180, 148, 154] ③

17 JAHRE WITLOOF
17
11-11-2005 • 11-11-2022

DAS MENÜ 3 Gänge €39.75

VORSPEISEN: €8.5-€14, HAUPTKURSE: €17.5-€25.75,
NACHTISCH: €8.5-€13.5



II-II. HAUPTKURSE, Kapitel 2: MOULES-FRÎTES +€3

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] ③ ④
- Muscheln au vin blanc** (mit oder ohne Sahne)
mit Weißwein, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch [100, 112, 77] ③ ④
- Muscheln Jacques Brel** - Ste. Catherine
mit Bier, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Lorbeerblatt [100, 7, 73] ③ ④
- Muscheln im Antwerpenstil** - Ste. Anne
mit Weißwein, Lauch, Thymian und Liebstöckel [100, 161, 124] ③ ④
- Muscheln au fromage bleu**
mit Weißwein, Lauch und Achel Trappist Blauschimmelkäse [100, 190, 206] ③
- Muscheln mit Gent 'Tierenteyn' Senf**
mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [100, 201, 129] ③
- Moules Popeye**
mit Spinat und Kräuterkäse [100, 125, 81] ③
- Muscheln mit Hoegaarden**
mit Weißbier, Lauch, Sahne, Sellerie und Zwiebeln [100, 127, 101] ④
- Muscheln "Indienne"**
mit Curry, Lauch, Zwiebeln und Sellerie und Sahne [100, 85, 132] ③
- Provenzalische Muscheln**
mit Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum [100, 118, 172] ③ ④
- 'Rote Teufels'-Muscheln**
mit Tomaten, Basilikum, Lauch, Zwieneeln, Limette, Knoblauch
und scharfe Chili [100, 106, 148] ③ ④

III. NACHTISCH, KONDITOREI UND KÄSE

- Crème brûlée** mit Vanille [194, 281, 240] ③
- (Ma) Dame Blanche** mit warmer Sauce aus Schokoladen [236, 221, 295] ③ ④
- Mousse von Brüsseler Schokolade** (Milch) [249, 243, 29] ③
- Zitronenmousse** mit Rhabarber Kompott [280, 48, 235] ③
- Lütticher Zuckerwaffel** mit Erdbeeren und Zahne [15, 207, 76]
- Auswahl an **Belgischen Käsesorten** [151, 245, 191] ③
- Kaffee mit Genever** Ihrer Wahl [101 Sorten] ③ ④
- Verkostung von hausgemachten Genevern** +€2,5 :
Ihrer Wahl: 3 Fruchtgenevers (24% Vol.) oder 3 Korndestillate (38% Vol.) ③ ④

DIÄTETISCHE ANFORDERUNGEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN ② ist oder kann vegetarisch ③ ist oder kann glutenfrei ④ ist oder kann laktosefrei
[Die Zahlen neben den Gerichten sind Biervorschläge und stimmen überein mit den Zahlen auf unserer Bierkarte].