



























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

MIT HANDWERKBROT & SALZFARB BUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat mit Ziegenkäse, Rucola, Haselnüsse und saures Dressing [82, 4, 101]  
- Pilze "Mamalou" von die Hetty mit Estragon, Pastis, Knoblauch und Alter Käse [223, 167, 132]   
- Zwiebelsuppe aus Aalst mit Brüsseler Käse gratiniert [129, 176, 224]   
- Genter Waterzooi - Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [110, 171, 78] 
- Porree-Tarte mit Blauschimmelkäse [203, 194, 91] 
- Schnecke mit Petersilien-Knoblauchbutter [77, 7, 96] 
- Chicorée im Schinkenmantel überbacken mit Käse [113, 291, 140]  
- Bällchen in Kirschsauce [36, 107, 227]   oder in Tomaten Sauce [136, 187, 201]   
- Geflügel-Rindfleisch-Kroketten, 2 Stück [112, 124, 83]
- Alte Brügge Käse-Spinat-Kroketten, 2 Stück [116, 120, 108] 
- Ostend-Kroketten mit grauen Nordseegarnelen + €2, 2 Stück [211, 143, 122]

## II-I. HAUPTKURSE, Kapitel 1:

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

- Carbonade flamande Rindereintopf geschmort mit Bier [225, 202, 161] 
- Kaninchenkeulen geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [283, 35, 212]  
- Lütticher Fleischbällchen in süß-saurer Sauce aus Rinderbrühe, Gewürzen, Apfelsirup und Rosinen [127, 229, 170]  
- Belgische Rinderlende, Auswahl der Sauce als Beilage: grüner Pfeffer- [220, 182, 151] oder Schalottensauce [221, 121, 167]
- Vol-au-vent: Blasenteiggebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [123, 181, 93]
- Vegetarische Bällchen, Auswahl der Sauce als Beilage: in Kirschsauce [36, 107, 227]  oder in Tomaten Sauce [136, 187, 201]  
- UNSER LIEBLINGSGERICHT: Gratin mit Chicorée, Schinken und Käse [113, 291, 140]  
- AB 2 PERSONEN: Brügger Käsefondue mit Brot und Rohkost [134, 197, 150]  
- VLAPAS - 2 Vorspeisen Ihrer Wahl zusammen serviert als Hauptgericht [00, 00]   
- Mit Kräuterbutter gebratene Forelle auf Voerener Art mit gerösteten Mandeln [111, 178, 140]  
- Zeebrügge Waterzooi mit Nordsee Fisch, Schaltier, Kartoffeln und Gemüse [131, 152, 160] 

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

## DAS MENÜ


















2 Gänge €31.0, 3 Gänge €39.95

VORSPEISEN: €8.5-€14, HAUPTKURSE: €18.5-€25.75,  
NACHTISCH: €8.5-€13.5













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

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

- Muscheln à la marinière - Natur (mit oder ohne Sahne) mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch [80, 118, 100]  
- Muscheln au vin blanc (mit oder ohne Sahne) mit Weißwein, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch [100, 118, 80]  
- Muscheln Jacques Brel - Ste. Catherine mit Bier, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Lorbeerblatt [8, 118, 104]  
- Muscheln im Antwerpenstil - Ste. Anne mit Weißwein, Lauch, Thymian und Liebstöckel [126, 76, 118]  
- Muscheln au fromage bleu mit Weißwein, Lauch und Achel Trappist Blauschimmelkäse [93, 196, 297] 
- Muscheln mit Gent 'Tierenteyn' Senf mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [146, 131, 204] 
- Moules Popeye mit Spinat und Kräuterkäse [76, 93, 106] 
- Muscheln mit Hoegaarden mit Weißbier, Lauch, Sahne, Sellerie und Zwiebeln [93, 115, 86] 
- Muscheln "Indienne" mit Curry, Lauch, Zwiebeln und Sellerie und Sahne [89, 83, 247] 
- Provenzalische Muscheln mit Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum [104, 167, 174]  
- 'Rote Teufels'-Muscheln mit Tomaten, Basilikum, Lauch, Zwielen, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [82, 167, 247]  

## III. NACHTISCH, KONDITOREI UND KÄSE

- Crème brûlée mit Vanille [90, 198, 300] 
- (Ma) Dame Blanche mit warmer Sauce aus Schokoladen [236, 243, 298]  
- Mousse von Brüsseler Schokolade (Milch) [217, 54, 297] 
- Crêpe Suzette mit Oranger Genever [285, 93, 133] 
- Lütticher Zuckerwaffel mit warmen Kirschen und Zahne [139, 206, 210] Auswahl an Belgischen Käsesorten [249, 154, 186] 
- Kaffee mit Genever Ihrer Wahl [101 Sorten]  
- Verkostung von hausgemachten Genevern +€2,5 : Ihrer Wahl: 3 Fruchtgenevers, 3 Kräutergenevers oder 3 Korndestillate  

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].