

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] 🍄 🌱
- Vitaminreiche Gemüsesuppe mit Crème Fraîche [85, 129, 123] 🍲 🌱
- 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] 🍷 🌱
- Filetsteak mit Béarnaise [221, 121, 152] 🍷 oder mit grüner Pfeffersauce [220, 182, 151]
- Pfeffersteak mit Béarnaise [221, 121, 152] 🍷 oder mit grüner Pfeffersauce [220, 182, 151]
- Vol-au-vent: Blasenteiggebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch,
Pilze und kleine Fleischbällchen [123, 181, 93]
- 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 Vegetarische Vorspeisen Ihrer Wahl zusammen serviert als Hauptgericht [00, 00] 🍷 🌱 🌱
- Genter Waterzooi - Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [110, 171, 78] 🍷 🌱
- 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 im Antwerpenstil - Ste. Anne
mit Weißwein, Lauch, Thymian und Liebstöckel [126, 76, 118] 🍷 🌱
- Moules à l'estragon
mit Pernod, Estragon, Lauch, Sellerie, Zwiebeln und Sahne [128, 223, 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, Zwiebeln, 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] 🍷
- Zitronenmousse mit Rhabarber Kompott [79, 198, 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].