

1

VORSPEIZEN

MIT HANDWERKBROT & SALZFARB BUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat** mit Ziegenkäse aus Kasterlee, Rucola, Haselnüsse und saures Genter Senfdressing [137, 152, 67] € 13.95
- Melone mit Schinken aus den Ardennen** karamellisierte weißen Portwein-Dressing [89, 62, 153] € 13.95
- DAS LIEBLINGSGERICHT VON KAISER KARL V: **Genter Waterzooi** Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [91, 123, 173] € 13.95
- Pilze "Mamalou" von die Hetty** mit Estragon, Pastis, Knoblauch und Westflämischer gereifter Käse [227, 122, 174] € 13.95
- BELGISCHES KULINARISCHES ERBE: **Lütticher Salat** mit Ardener Schinkenspeck, Prinzessbohnen und Kartoffeln [141, 112, 188] € 13.95
- Wallonische Schnecken** aus Namur (escargots) mit Knoblauchbutter und frische Kräutermischung, 6 Stück [87, 4, 284] € 14.95
- Tartelette au saumon** Quiche mit Lax, Ostflämischer Ricotta und Spinat [130, 96, 3] € 14.95
- Kroketten mit altem Roeselare Käse** 12 Monate gereift, 2 Stück [145, 226, 133] € 14.95
- Demi-Demi** (1 altem Käse- & 1 Garnelenkroket) mit frittierten Petersilie und Zitron [146, 110, 209] +€1.25 € 15.95
- Ostend-Kroketten** mit grauen Nordseegarnelen mit Petersilie, Zitron und Tartarsoße, 2 Stück [218, 135, 173] +€2.5 € 16.95

zusätzliches
BROT
+ € 3.75 P.P.

2

MOULES-FRITES (1 KG MIESMUSCHELN) +€3.5

EINE KÖSTLICHE BELGISCHE GESCHICHTE - wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

April bis Mai: Hängekultur statt Bodenkultur.

Kleiner in der Größe, weniger salzig, aber vollmundig & cremig und daher hervorragend im Geschmack!

- Muscheln mit Hoegaarden** mit Weißbiersoße, Sellerie, Lauch, Zwiebeln & Zahne [131, 172, 93] € 27.95
- Knoblauchmuscheln auf belgische art** mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, Knoblauch & Zahne [123, 181, 93] € 27.95
- Moules à l'Indienne** with white wine, celery, leek, onion, curry & cream [90, 181, 114] € 27.95
- Muscheln Genter 'Tierenteyn' Senf** mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [144, 212, 294] € 27.95
- Muscheln "Popeye"** mit Spinat und Kräuter-Frischkäse [94, 278, 177] € 28.95
- 'Rote Teufels'-Muscheln in feuriger Tomatensoße** mit Basilikum, Lauch, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [185, 230, 127] € 28.95
- Moules au fromage bleu** mit Weißwein, Lauch und Achel Blauschimmelkäse [208, 108, 235] € 28.95

3 GANG-MENÜ FÜR



€ 45.75

2



HAUPTGANG

MIT SÜSS-SAUER GRÜNER SALAT & BEILAGE NACH WAHL:
POMMES+MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS, PUREE ODER KARTOFFELKROKETTEN

- Fleischbällchen in Tomatensoße** (1/2 Rinderhackfleisch - 1/2 Schweinehackfleisch)* [206, 138, 212] € 22.95
- NATIONALGERICHT: **Carbonade flamande** Flämischer Rindfleischtopf geschmort mit Bier aus Antwerpen [205, 213, 156] € 22.95
- Köstlicher, traditioneller **Westflämischer Eintopf** In Rotbraunbier aus Ichtegem geschmorte Schweinebäckchen [149, 214, 193] € 22.95
- Kaninchenkeulen** im Großmutter-Stil geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [182, 219, 234] € 23.95
- 100 % FLÄMISCH: **Rumbeker Rinderlende** mit Béarnaise soße [282, 150] oder grüner Pfeffersoße [226, 179] € 24.95
- Vol-au-vent:** Blätterteig-Gebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [141, 88, 198] € 24.95
- UNSER LIEBLINGSGERICHT / SPEZIALITÄT DES HAUSES: **Gratin mit Chicorée**, Schinkenmantel und Käse [136, 196, 288] € 25.95
- AB 2 PERSONEN: **Brügger Käsefondue** mit selbstgebackenes Brot und Rohkost [113, 224, 147] p.p. € 25.95
- Zeebrügger Waterzooi** North Sea fish stew with shellfish, vegetables and potatoes [121, 86, 158] € 25.95

Die Zahlen neben den Gerichten sind Biervorschläge und stimmen überein mit den Zahlen auf unserer Karte mit 300 Bieren.

3

NACHTISCH UND KÄSE

- Crème brûlée** mit Vanille [139, 180, 105] € 9.95
- REICHHALTIG UND CREMIG **Sabayon 'Aldeneck'** mit frischen Früchten und Bastogne Kandiskuchen [56, 63, 129] € 11.5
- Himmliche **Zitronenmousse** mit leicht süßem Rhabarberkompott [211, 92, 140] € 11.5
- Mousse von Brüsseler Schokolade** Vollmilchschokolade von Callebaut [229, 57, 241] € 11.5
- (Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo': Vanille-Eiscreme mit warmer Sauce aus Schokoladen [240, 295, 220] € 11.5
- Lütticher Zuckerwaffel** mit frischen Erdbeeren und Sahne [38, 121, 157] € 11.5
- Auswahl an **Belgischer Abteikäse** [166, 202, 251] +€3.75 € 14.95

“Kochen ist einfach, aber etwas Leckeres zu servieren ist etwas Anderes.

Sparen Sie beim Kochen, ob reich oder arm, nicht an den Zutaten.

Kaufen Sie lieber ein paar Strumpfhosen weniger oder tragen Sie keine, und nimm dafür ein Viertel Kilo echte Butter vom Bauern.”

(Louis Paul Boon, Aalst, 15 Marsch 1912 – Erembodegem, 10 Mai 1979)

plastic packaging for take-away €0.75 each

Kaffee mit Belgischem Genever

16 hausgemachte Sorten zur Auswahl



ZJÈNEEVËRSTOEËKËRI-J
Sloun V-S-O-P

V-S-O-P.BE

wifi: ikbendegezelligstevandetafel

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