

1

## ENTRÉEKES

GESERVEERD MÈ AMBACHTSBROOD &amp; GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

EXTRA  
BROOD  
+ € 3.75 P.P.**Rood-Witloofslaatje** mè verse geitenkaas van Kasterlee, roquettesla, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [137, 152, 67] € 13.95**Melon au Jambon d'Ardenne, caramel de porto blanc** Meloen mè Ardeense ham & portovinaigrette [89, 62, 153] € 13.95KAREL V FAVORI: **d'n echte Gentse waterzooi** mè hoevekip, krielpatatoes & primeurgroentjes [91, 123, 173] € 13.95**Champignonnes d'(H)etty** mè drago(e)n, Pastis, look & Oud Brugge kaas [227, 122, 174] € 13.95PATRIMOINE CULINAIRE BELGE: **Salade Liégeoise** mè spekskes, ei, piotjes, prinsessenboontjes & vinaigrette [141, 112, 188] € 13.95**Tartelette au saumon** Quiche mè ricotta van Berlare, spinazie & gerookte zalm [130, 96, 3] € 13.95**Kruipers** in 't geurig groen (escargots) Petits-Gris de Namur® mè lookboter & verse hofkruidjes [87, 4, 284] € 14.95**Kroketten** mè oude kaas van Roeselare mè gefrituurde peterselie, 2 stuks [145, 226, 133] € 14.95**Demi-Demi** (1 oude kaas- & 1 garnaalkroket) mè gefrituurde peterselie & citroen [146, 110, 209] +€1.25 € 15.95Ostêense **gernoazenkroketten** (Noordzeegarnaaltjes) mè gefrituurde peterselie, 2 stuks [218, 135, 173] +€2.5 € 16.95

2

## HOOFDSCHOTELS: MOULES-FRITES +€3.75

POT MOSSELS (1 KG) - UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE - kiest uw favoriete bereiding:

April t/m mei: hangcultuurmossels i.p.v. bodemcultuur.

Maatje kleiner, minder ziltig, maar vol &amp; romig en dús uitstekend van smaak!

**Moules à la bière blanche** mè Hoegaarden, selder, p(o)rei & ajuin & room +/- look [131, 172, 93] € 27.95**Moules à la crème et à l'ail** mè selder, p(o)rei, ajuin, look & room [123, 181, 93] € 27.95**Moules à l'Indienne** mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, curry (kerrie) & room [90, 181, 114] € 27.95**Moules à la moutarde de Tienteyn** mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & Gentse mosterd [144, 212, 294] € 27.95**Moules de Popeye** mè kruidenroomkaas & spinazie [94, 278, 177] € 28.95**Moules à la diable** mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [185, 230, 127] € 28.95**Moules au fromage bleu** mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [208, 108, 235] € 28.95

MENUKE 3-GANGEN 1 2 3 AAN 45.75



2

WITLOOF  
DEPUIS 2005

## HOOFDSCHOTELS

GESERVEERD MÈ OUDERWETS KROPSLAATJE & KEUZE UIT:  
MÈ FRITJES+MAYONAISE / GRATIN DAUPHINOIS / KROKETTEN / PUREE P.D.T.**Balletjes in tomatensaus mè selder** (½ rundsgekapt om ½ varkensgekapt)\* [206, 138, 212] € 22.95NATIONALE KLASSIEKER: **Oer-Antwaárps stoofvlees** van rundsvlees bereid mè Koninck bier [205, 213, 156] € 22.95**West-Vlaamse stoverij van varkenswangeskes** mè saus van lchtegem's roodbruin bier [149, 214, 193] € 22.95KNI-JN MÈ PRÓWMÈ / **Konijn op wijze van ons bomma** gestoofd in rode wijn mè pruimen [182, 219, 234] € 23.95100% WEST-VLAAMS: **Rumbeekse rumsteak (de bæuf)** mè sauce béarnaise [282, 150] ofwel groene peperroomsaus [226, 179] € 24.95**Vol-au-vent** (videeke/koninginnehapje) ragoût van kieken (kip), rundsvlees, champignons & bollekes [141, 88, 198] € 24.95PLAT PRÉFÉRÉ (favori/stoefgerecht/specialité de maison): **Witloof-in-den-oven** mè hesp, béchamel & kaas [136, 196, 288] € 25.95VANAF 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités/legumen/groentjes [113, 224, 147] p.p. € 25.95OERKLASSIEKER: **Zeebrugse waterzooi** mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [121, 86, 158] € 25.95

De nummerkes achter alle gerechtjes staan voor onze hoptimale suggesties &amp; corresponderen mè de nummers op onze kaart van ruim 300 merkwaardige bierekes.

DIETWENSEN/INTOLERANTIES is of kan vegetarisch bereid worden is of kan glutenvrij bereid worden is of kan lactosevrij bereid worden

3

## DESSERTEN &amp; KAAS

**Crème brûlée** van vanille [139, 180, 105] € 9.95**Sabayon 'Aldeneck'** mè rode vruchten & Bastenaakse biscuitgremels [56, 63, 129] € 11.5**Mousse au citron** mè compotée van rabarber [211, 92, 140] € 11.5Brussels **chocomousseke** van Callebaut melksjokolat [229, 57, 241] € 11.5CRÈMEGLACE: **(Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo'**: Vanille-ijs mè warme fondantsjokolat [240, 295, 220] € 11.5Verse **Luikse wafel** mè aardbeien & room [38, 121, 157] € 11.5Tellooreke mè **Paterskazen** [166, 202, 251] +€3.75 € 14.95

"Koken is makkelijk, maar iets lekkers voorschotelen is weer wat anders.

Als je kookt, hoe arm of rijk je ook mag zijn, laat het dan op geen frankske steken.

Koop liever een paar panty's minder, of draag er geen, en neem in ruil ervoor een kwart kilo echte boter van de boer."

(Louis Paul Boon, Aalst, 15 maart 1912 – Erembodegem, 10 mei 1979)

plastiekverpakking à emporter € 0.75 p.s.

## téske koffie mè e dröpke

óngelukkigelikke käös ówt zèstieën zèlfgestoeëkte soeërten

ZJÈNEEVËRSTOEËKËRI-J  
Sloun V-S-O-P

V-S-O-P.BE

wifi: ikbendegezelligstevandetafel