

1

ENTRANTES

SERVIDO CON PAN Y MANTEQUILLA SALADE DE AUBEL

- Ensalada de endivia** con queso de cabra de Kasterlee, rúcula, avellanas y aderezo ácido [131, 102, 1] € 14.95
- La auténtica waterzooï de Gante** estofado cremoso de pollo con verduras y patatas [98, 122, 173] € 14.50
- Champiñones "Mamalou" de Hetty** con estragón, ajo, pastis, nata y queso viejo [215, 149, 138] € 14.95
- CULINARIO BELGA: **Ensalada de Lieja** con tocino, frijoles, huevo, picatostes y aderezo ácido [128, 111, 216] € 14.50
- PIACER DIABÓLICO: **Scampi diabolique** camarones en salsa de tomate picante [106, 132, 200] € 15.95
- Caracoles de Namur** con mantequilla de ajo y hierbas frescas [94, 5, 265] € 15.95
- PLATTO ESTRELLA / ESPECIALIDAD: **Endivias belga gratinadas** envueltas en jamón y cubiertas con bechamel y queso [127, 145, 151] € 15.95
- Croquetas de queso viejo** de Roeselare con perejil frito, 2 piezas [129, 108, 217] € 15.95
- Mitad y mitad** (una croqueta de queso y una croqueta de camarones) con perejil frito, 2 piezas [139, 135, 198] +€1.25 € 16.95
- Croqueta de camarones** del Mar del Norte con perejil frito y salsa tártara, 2 piezas [206, 129, 150] +€2.5 € 17.95

PAN
extra
+€3.85 P.P.

2

PLATOS PRINCIPALES: MOULES-FRITES +€2

OLLA DE MEJILLONES (1 KG) - UNA DELICIOSA HISTORIA BELGA - ELIJA SU PREPARACIÓN FAVORITA:

Actualmente: cultivo suspendido en lugar de cultivo en el fondo

un poco más pequeño, menos salado, pero lleno y cremoso, ¡y por lo tanto de un sabor excelente!

- Mejillones con Hoegaarden** con cerveza blanca, apio, puerro, cebolla, nata, +/- ajo [118, 171, 97] € 28.95
- Mejillones al vino blanco (a la crema)** con vino blanco, apio, puerro, cebolla, nata, +/- ajo [259, 157, 97] € 28.95
- Mejillones al estilo indio** con vino blanco, apio, puerro, cebolla, curry, nata, +/- ajo [104, 100, 165] € 28.95
- Mejillones con mostaza Tierenteyn** con puerro, cebolla, mostaza de Gante, nata, +/- ajo [113, 93, 222] € 28.95
- Mejillones diabólicos** con tomate, albahaca, lima, ajo y chiles picantes [105, 175, 238] € 28.95
- Mejillones con queso de trappista** con vino blanco seco, puerro y queso azul de Achel [196, 109, 133] € 29.95

MENÚ DE 3 PLATOS 1 2 3 POR € 49.50



WITLOOF
DEPUIS 2005

PLATOS PRINCIPALES

CON ENSALADA DE LECHUGA TRADICIONAL, CEBOLLITAS Y VINAGRETA ÁCIDA
ELECCIÓN ENTRE: PAPAS FRITAS + MAYONESA / GRATIN DAUPHINOIS / CROQUETAS / PURÉ

- Albóndigas belgas en salsa de tomate con apio** (1/2 carne picada de res y 1/2 carne picada de cerdo) [142, 194, 218] € 24.85
- PLATO NACIONAL: **Carbonada Flamenca** estofado de carne de ternera a fuego lento en cerveza negra [193, 201, 170] € 24.85
- Filete de cerdo a la mostaza** Tierenteyn® de Gante [137, 220, 182] € 24.85
- Conejo con ciruelas** al estilo de mi abuela cocido a fuego lento en vino tinto [172, 224, 40] € 25.75
- Volován** Reina Matilde ragú de pollo, carne de res, albóndigas y champiñones [130, 187, 85] € 25.75
- 100% ORIGEN FLAMENCO: **Filete de res** con salsa de pimienta verde [178, 214, 125] € 27.95
- PLATTO ESTRELLA / ESPECIALIDAD: **Endivias belga gratinadas** envueltas en jamón y cubiertas con bechamel y queso [127, 145, 151] € 26.95
- MIN. 2 PERSONAS: **Fondue de queso de Brujas** con pan casero y verduras crudas [140, 261, 180] p.p. € 27.95
- Waterzooï de Zeebrugge** con pescado del Mar del Norte mariscos, mejillones, verduras y patatas [144, 101, 260] € 26.95

Los números detrás de los platos son sugerencias de cerveza y corresponden con los números de nuestra carta de 300 cervezas.

ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

es o puede ser vegetariano

es o puede ser sin gluten

es o puede ser sin lactosa

3

POSTRES Y QUESOS

- Crème brûlée** de vainilla [164, 197, 103] € 9.95
- Mousse de limón fresco** con compota de ruibarbo [199, 99, 124] € 11.75
- Mousse de Bruselas** de chocolate con leche de Callebaut [56, 275, 228] € 11.75
- EGGS-CELENT: **Tiramisú al estilo de Flandes Oriental** con licor de huevo Mascarpone, chocolate blanco, plátano y bizcochos [239, 167, 263] € 12.75
- (Ma) Dame Blanche / Dama Blanca Helado de vainilla con salsa caliente de chocolate negro [216, 227, 58] € 12.75
- Gofre de Lieja** recién horneado con fresas frescas y nata montada [96, 120, 64] € 11.75
- Selección de quesos** de abadía belgas [184, 235, 277] +€3.75 € 15.95

“Cocinar es fácil, pero servir algo delicioso es otra historia..”

Cuando cocinas, no importa si eres pobre o rico, quienquiera que seas, no seas tacaño..”

Mejor comprar menos pantys o no comprarlos, y recibir a cambio in cuarto de libra de auténtica mantequilla de granja.”

(Louis Paul Boon, Aalst, 15 de marzo de 1912 – Erembodegem, de 10 de mayo de 1979)

envase de plástico para llevar € 0.75 por unidad

Café con Ginebra Artesenal

[16 variedades para elegir]

NATIONAAL Jenevermuseum Hasselt

conexión Wifi: ikbendegezelligstevandetafel