






I. VORSPEISEN & CROQUETTES VON FRITERIE RENÉE.BE (SERVI AVEC PAIN ARTISANAL ET BEURRE DE FERME SALÉE)



Chicorée-Salat


mit Ziegenkäse, Rucola, Haselnüsse und saures Dressing [4, 207, 155]  



Vitaminsuppe aus frischem Gemüse und frische Sahne [114, 288, 175]   

Pilze "Mamalou" von die Hetty mit Estragon, Pastic, Knoblauch und Alter Käse [141, 230, 235]  


Quiche mit Lax, Ziegenkäse und Spinat [85, 129, 116]


Fleischbällchen in Tomaten-Sellerie-Sauce [145, 196, 233]  

Schnecke mit Petersilien-Knoblauchbutter [83, 96, 6] 

Chicorée im Schinkenmantel überbacken mit Käse [132, 149, 99]  

Geflügel-Rindfleisch-Kroketten, 2 Stück [82, 135, 169]

Alte Brügge **Käse-Spinat-Kroketten**, 2 Stück [210, 202, 128] 



Blauschimmelkäse-Lauch-Kroketten, 2 Stück [291, 157, 45] 



Chicorée-Kroketten mit Schinken und Brüsseler Käse, 2 Stück [95, 139, 103]



Ostend-Kroketten mit grauen Nordseegarnelen, 2 Stück + €2.5 [221, 170, 121]



II-I. HAUPTKURSE, Kapitel 1:

(SERVIERT MIT POMMES FRITES, GURKEN, MAYONNAISE UND ALTMODISCHEM SALAT)




Carbonade flamande Rindereintopf geschmort mit Bier [171, 208, 234]  



Rindergulasch mit Tomatenmark, Paprika und Pilze [297, 184, 227]  



Kaninchenkeulen in der art meiner großmutter geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [216, 222, 298]  




Lütticher Fleischbällchen in süß-saurer Sauce aus Rinderbrühe, Gewürzen, Apfelsirup und Rosinen [144, 239, 162]  



Vol-au-vent: Blasenteiggebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [134, 91, 124]

Belgische Rindersteak, Auswahl der Sauce als Beilage: Kräuterbutter [127, 131]  , Pilze- [296, 188]  oder Pfeffersauce [306, 231]

Gratin mit Chicorée, Schinken und Käse [156, 159, 143]  

Ab 2 Personen: **Brügger Käsefondue** mit Brot und Rohkost [165, 142, 234]  

VLAPAS - 2 Vorspeisen Ihrer Wahl als Hauptgericht [00, 00, 00]   

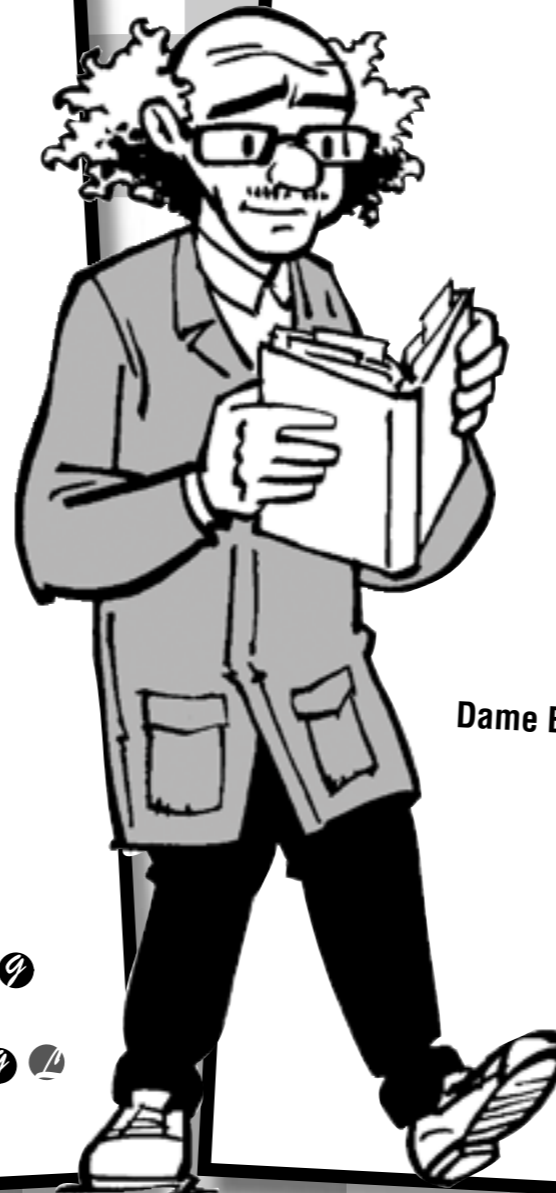
Mit Kräuterbutter gebratene **Forelle** mit gerösteten Mandeln [123, 173, 92]  

Ostend-Kroketten mit grauen Nordseegarnelen, 3 Stück [221, 195, 164]

15 JAHRE WITLOOF
15
11-11-2005 • 11-11-2020



DAS MENÜ 3 Gänge €34.95


VORSPEISEN: €8-€12, HAUPTKURSE: €17.5-€22.5, NACHTISCH: €8-€11






II-II. HAUPTKURSE, Kapitel 2: 11 x MOULES-FRITÉS + €3.0


Muscheln à la marinière - Natur (mit oder ohne Sahne) mit Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch [87, 112, 7]  


Muscheln au vin blanc (mit oder ohne Sahne) Weißwein, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch [6, 112, 136]  


Muscheln Jacques Brel - Ste. Catherine mit Bier, Zwiebeln, Sellerie und Lorbeerblatt [8, 112, 136] 


Muscheln im Antwerpenstil - Ste. Anne mit Weißwein, Thymian und Liebstöckel [196, 112, 115]  



Muscheln au fromage bleu mit Weißwein und Achel Trappist Blauschimmelkäse [203, 241, 53] 



Muscheln mit Gent 'Tierenteyn' Senf Weißwein, Sahne, Zwiebeln und Sellerie [140, 112, 137] 

Moules Popeye mit Spinat und Kräuterkäse [87, 105, 148] 

muscheln mit Hoegaarden Weißbier, , Sahne, Sellerie und Zwiebeln [128, 112, 289] 



Muscheln "Indienne" mit Curry und Sahne [82, 120, 147] 



Provenzalische Muscheln mit Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum [112, 120, 147]  


Rote Teufelsmuscheln mit Tomaten, Basilikum, Zwieneeln, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [189, 112, 152]  

III. NACHTISCH, KONDITOREI UND KÄSE

Crème brûlée aus Vanille [205, 181, 292] 



Dame Blanche mit warmer Sauce aus Schokoladen [245, 251, 309]  



Coupe Pistazieneis mit frischen Erdbeeren [47, 44, 102]  

Mousse von Brüsseler Schokolade (Milch) [310, 254, 41] 

Lütticher Waffel mit warmen Kirschen und Eis [203, 15, 81]

Auswahl an **Belgischen Käsesorten** + €2.5 [255, 167, 293]

Kaffee mit **Genever** Ihrer Wahl [101 Sorten]  

TOUR DE SLOUN: erleben, riechen, wählen, schlürfen und schmecken: 3 unserer 25 firmeneigenen Genevers + €3.5  

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

Umfassende Informationen zu Allergenen finden Sie in unserem separaten Menü mit Zutaten.

[Die Zahlen neben den Gerichten sind Biervorschläge und stimmen überein mit den Zahlen auf unserer Bierkarte].