

1

## VORSPEIZEN

MIT HANDWERKBROT & SALZFARB BUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat** mit Ziegenkäse aus Kasterlee, Rucola, Haselnüsse und saures Genter Senfdressing [92, 137, 112] € 13.95
- 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
- Köstlichen Lütticher Salat** mit Ardenner Schinkenspeck, Prinzessbohnen, Kartoffeln und Zwiebeln [124, 127, 216] € 13.95
- Wallonische Schnecken aus Namur** (escargots) mit Knoblauchbutter und frische Kräutermischung, 6 Stück [87, 4, 284] € 14.95
- In Scheiben geschnittenes, dünn geräuchertes **'Filet d'Anvers'** (Rindfleisch) mit Kräutercreme und Alter Käse [205, 138, 105] € 14.95
- Kroketten mit altem Rumbeker Käse** 12 Monate gereift, 2 Stück [145, 226, 133] € 14.95
- Demi-Demi** (1 altem Käse- & 1 Garnelenkroket) mit frittierten Petersilie und Zitron [146, 209, 164] +€1 € 15.95
- Ostend-Kroketten** mit grauen Nordseegarnelen mit Petersilie, Zitron und Tartarsoße, 2 Stück [218, 135, 279] +€2 € 16.95

zusätzliches  
BROT  
+ € 3.75 P.P.

2

## MOULES-FRITES (1 KG MIESMUSCHELN) +€3.5

EINE KÖSTLICHE BELGISCHE GESCHICHTE - wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

- Muscheln à la marinière - 'Natur'** mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, +/- Knoblauch [131, 93, 172] € 26.95
- Muscheln mit Weißwein** (mit oder ohne Sahne) mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln, +/- Knoblauch [131, 93, 172] € 27.95
- Muscheln mit Hoegaarden** mit Weißbiersoße, Sellerie, Lauch, Zwiebeln & Zahne [121, 181, 110] € 27.95
- Knoblauchmuscheln auf belgische art** mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, Knoblauch & Zahne [140, 181, 93] € 27.95
- Moules à l'Indienne** with white wine, celery, leek, onion, curry & cream [86, 109, 158] € 27.95
- Muscheln Genter 'Tierenteyn' Senf** mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [90, 294, 212] € 27.95
- Muscheln "Popeye"** mit Spinat und Kräuter-Frischkäse [96, 278, 177] € 28.95
- 'Rote Teufels'-Muscheln in feuriger Tomatensoße** mit Basilikum, Lauch, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [149, 163, 280] € 28.95
- Moules au fromage bleu** mit Weißwein, Lauch und Achel Blauschimmelkäse [208, 108, 225] € 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, 183, 242] € 22.95
- Buletten\* - Frikadelle nach Lütticher Art** Soße von Rotwein, Essich, Lütticher Sirup und Rosinen [188, 233, 143] € 22.95
- Carbonade flamande** Flämischer Rindfleischtopf geschmort mit Bier aus Antwerpen [156, 213, 229] € 22.95
- Maseiker Rindergoulash**, Rezept des Restaurants Figl (mittelscharf) mit Tomatenmark, Paprika und Pilze [136, 185, 230] € 22.95
- Kaninchenkeulen** im Großmutter-Stil geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [212, 182, 234] € 23.95
- Belgische Rinderlende** Steakfiletstücke mit grüner Pfeffersoße [193, 237, 288] € 24.95
- Vol-au-vent:** Blätterteig-Gebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [130, 88, 198] € 24.95
- UNSER LIEBLINGSGERICHT: **Gratin mit Chicorée**, Schinkenmantel und Käse [152, 196, 157] € 25.95
- AB 2 PERSONEN: **Brügger Käsefondue** mit selbstgebackenes Brot und Rohkost [147, 224, 113] p.p. € 25.95
- Zeebrügger Waterzooi** North Sea fish stew with shellfish, vegetables and potatoes [144, 190, 94] € 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 [211, 214, 176] € 9.95
- REICHHALTIG UND CREMIG **Sabayon 'Aldeneck'** mit frischen Früchten und Bastogne Kandiskuchen [39, 283, 3] € 11.5
- Mousse von Brüsseler Schokolade** Vollmilchschokolade von Callebaut [295, 220, 241] € 11.5
- Apfelkuchen** mit Aprikosenkonfitüre Mandeln, Zimteis und Karamelloße [67, 134, 223] € 11.5
- (Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo':** Vanille-Eiscreme mit warmer Sauce aus Schokoladen [240, 228, 255] € 11.5
- Lütticher Zuckerwaffel** mit frischen Erdbeeren und Sahne [54, 89, 191] € 11.5
- Auswahl an **Belgischer Abteikäse** [129, 202, 235] +€3.5 € 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