

1

ENTRÉEKES

GESERVEERD MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

Rood-Witloofslaatje mè verse geitenkaas van Kasterlee, roquettesla, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [92, 137, 112] € 13.95

d'n échte Gentse waterzooi mè hoevekip, krielpatatjes & primeurgroentjes [91, 123, 173] € 13.95

Champignonneskes d'(H)etty mè drago(e)n, Pastis, look & Oud Brugge kaas [227, 122, 174] € 13.95

PATRIMOINE CULINAIRE BELGE: **Salade Liégeoise** mè spekskes, ei, piotjes, prinsessenboontjes & vinaigrette [124, 127, 216] € 13.95

Dun gesneden schellekes gerookte **Filet d'Anvers** (bœuf) mè kruidencrème & 'Groendal' brokkelkaas van Roeselare [205, 138, 105] € 14.95

Kruipers in 't geurig groen (escargots) Petits-Gris de Namur mè lookboter & verse hofkruidjes [87, 4, 284] € 14.95

Kroketten mè oude kaas van Rumbeke mè gefrituurde peterselie, 2 stuks [145, 226, 133] € 14.95

Demi-Demi (1 oude kaas- & 1 garnaalkroket) mè gefrituurde peterselie & citroen [146, 209, 164] +€1 € 15.95

Ostêense **gernoazenkroketten** (Noordzeegarnaaltjes) mè gefrituurde peterselie, 2 stuks [218, 135, 279] +€2 € 16.95

EXTRA
BROOD
+ € 3.75 P.P.

2

HOOFDSCHOTELS: MOULES-FRITES +€3.5

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

Moules à la marinère - nature mè selder, p(o)rei & ajuin, +/- look [131, 93, 172] € 26.95

Moules au vin Blanc à la crème mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, room, +/- look [131, 93, 172] € 27.95

Moules à la bière blanche mè Hoegaarden, selder, p(o)rei & ajuin & room +/- look [121, 181, 110] € 27.95

Moules à la crème et à l'ail mè selder, p(o)rei, ajuin, look & room [140, 181, 93] € 27.95

Moules à l'Indienne mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, curry (kerrie) & room [86, 109, 158] € 27.95

Moules à la moutarde de Tierenteyn mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & Gentse mosterd [90, 294, 212] € 27.95

Moules de Popeye mè kruidenroomkaas & spinazie [96, 278, 177] € 28.95

Moules à la diable mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [149, 163, 280] € 28.95

Moules au fromage bleu mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [208, 108, 225] € 28.95

MENUUKE 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, 183, 242] € 22.95

NE PAS CONFONDRE: **Les boulets de Liège, c'est des boulettes** Vleesballekes* mè zoetzure jus van Voerense siroop & kramieken [188, 233, 143] € 22.95

Oer-Antwaârps stoofvlees van rundsvlees bereid mè Koninck bier [156, 213, 229] € 22.95

Mëzeikër Réndsigoelasj volgës e resép van de Flichel zieëliggër (licht pikante) Maaseikse rundergoulash [136, 185, 230] € 22.95

Konijn op wijze van ons bomma gestoofd in rode wijn mè pruimen [212, 182, 234] € 23.95

Puntjes filet de bœuf (West-Vlaams rund) in groene peperroomsaus [193, 237, 288] € 24.95

Koningin Mathilde Hapje (videeke/vol-au-vent) ragoût van kieken (kip), rundsvlees, champignonnen & bollekes [130, 88, 198] € 24.95

PLAT PRÉFÉRÉ (favori/stoefgerecht): **Witloof-in-den-oven** mè hesp, béchamel & kaas [152, 196, 157] € 25.95

VANAF 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités/legumen/groentjes [147, 224, 113] p.p. € 25.95

Zeebrugse waterzooi mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [144, 190, 94] € 25.95

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

3

DESSERTEN & KAAS

Crème brûlée van vanille [211, 214, 176] € 9.95

Sabayon 'Aldeneck' mè rode vruchten & Bastenaakse biscuitgremels [39, 283, 3] € 11.5

Brussels **chocomousseke** van Callebaut melksjokolat [295, 220, 241] € 11.5

'**Evenveeltje**' (viervierdengebak /appelcake) mè abrikozencompotée, amandels & Hasselts kaneelijs [67, 134, 223] € 11.5

(Ma) Dame **Blanche** 'Kommil Foo': vanille-ijs mè warme fondantsjokolat [240, 228, 255] € 11.5

Verse **Luikse wafel** mè aardbeien & room [54, 89, 191] € 11.5

Tellooreke mè **Paterskazen** [129, 202, 235] +€3.5 € 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 échte 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

óngeluidfèlikke kääs ówt zèstieën zèlfgestoeëkte soeërten



ZJÈNEEVËRSTOEËKËRI-J
Sloun V-S-O-P

🇧🇪 V-S-O-P 🇧🇪

wifi: ikbendegezelligstevandetafel

DIETWENSEN/INTOLERANTIES 🌱 is of kan vegetarisch bereid worden 🌾 is of kan glutenvrij bereid worden 🥛 is of kan lactosevrij bereid worden