




## VORSPEIZEN

MIT HANDWERKBROT & SALZFARBUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat** mit Ziegenkäse aus Kasterlee,   € 12.95  
Rucola, Haselnüsse und saures Genter Senfdressing [74, 98, 173]
- Gesunde Vitaminsuppe**    € 11.95  
viel frisches Gemüse | Crème fraîche | Suppenknödel [274, 73, 109]
- Pilze "Mamalou" von die Hetty** mit Estragon,   € 12.95  
Pastis, Knoblauch und Westflämischer gereifter Käse [202, 116, 257]
- Wallonische Schnecken aus Namur** (escargots)  € 13.95  
mit Knoblauchbutter und frische Kräutermischung, 6 Stück [68, 6, 83]
- Genter Waterzooi**  € 13.45  
Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [69, 96, 139]
- Pasta Carbonara** nach wallonischer Art   € 13.95  
mit Chicorée, Schinken und aromatischer Herve-Käse aus Battice [203, 145, 178]
- Kroketten mit altem Rumbeker Käse**  € 13.95  
12 Monate gereift, 2 Stück [85, 115, 177]
- Demi-Demi** (1 altem Käse- & 1 Garnelenkroket) € 15.45  
mit Petersilie und Zitron [107, 94, 156] +€1.5
- Ostend-Kroketten** mit grauen Nordseegarnelen € 16.95  
mit Petersilie, Zitron und Tartarsoße, 2 Stück [192, 106, 125] +€3

zusätzliches  
BROT  
+ € 3.5 P.P.

# 3 GANG-MENÜ FÜR € 45,-



  
**WITLOOF**  
DEPUIS 2005








## HAUPTGANG

MIT SÜSS-SAUER GRÜNER SALAT & BEILAGE NACH WAHL:  
POMMES-MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS, PUREE ODER KARTOFFELKROKETTEN

- Fleischbällchen in Tomatensoße**    € 22.95  
(1/2 Rinderhackfleisch - 1/2 Schweinehackfleisch) [172, 120, 182]
- Carbonade flamande**  € 22.95  
Flämischer Rindfleischtopf geschmort mit Bier aus Antwerpen [183, 171, 149]
- Kaninchenkeulen** im Großmutter-Stil   € 23.95  
geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [29, 193, 207]
- Schweinemedallions in Genter Tierenteyn**  € 23.95  
Senf | Honig | Pilze | Frühlingszwiebeln [267, 201, 185]
- Belgische Rinderlende** € 24.95  
Steakfiletstücke mit grüner Pfeffersoße [204, 113, 166]
- Vol-au-vent:** Blätterteig-Gebäck mit Hühnerragout, € 24.95  
Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [67, 122, 161]
- UNSER LIEBLINGSGERICHT:   € 25.95  
**Gratin mit Chicorée,** Schinkenmantel und Käse [112, 99, 261]
- AB 2 PERSONEN: **Brügger Käsefondue**   p.p. € 25.95  
mit selbstgebackenes Brot und Rohkost [176, 118, 134]
- Zeebrügger Waterzooi**  € 25.95  
von Fischen, Krebs- und Schalentieren, Kartoffeln und Gemüse [275, 105, 140]

## MOULES-FRITES (1 KG MIESMUSCHELN) +€3




EINE KÖSTLICHE BELGISCHE GESCHICHTE - wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung::

- Muscheln à la marinière - 'Natur'**   € 25.95  
mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, +/- Knoblauch [274, 72, 103]
- Muscheln mit Hoegaarden** € 26.95  
mit Weißbiersoße, Sellerie, Lauch, Zwiebeln & Zahne [274, 72, 103]
- Knoblauchmuscheln auf belgische art**  € 26.95  
mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, Knoblauch & Zahne [274, 72, 103]
- Moules de Popeye**  € 27.95  
mit Spinat und Kräuter-Frischkäse [108, 75, 132]
- 'Rote Teufels'-Muscheln in feuriger Tomatensoße**   € 27.95  
mit Basilikum, Lauch, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [274, 82, 153]
- Moules au fromage bleu**  € 28.95  
mit Weißwein, Lauch und Achel Blauschimmelkäse [80, 141, 229]



Die Zahlen neben den Gerichten  
sind Biervorschläge und stimmen überein  
mit den Zahlen auf unserer Karte mit 301 Bieren.

## NACHTISCH UND KÄSE

- Crème brûlée**  € 8.95  
mit Vanille [78, 42, 155]
- Mousse von Brüsseler Schokolade**  € 9.95  
Vollmilchschokolade von Callebaut [268, 194, 215]
- (Ma)Dame Blanche 'Kommil Foo':**   € 10.5  
Vanille-Eiscreme mit warmer Sauce aus Schokoladen [214, 198, 227]
- Himmlische Zitronenmousse**  € 9.95  
mit leicht süßem Rhabarberkompott [179, 71, 274]
- Lütticher Zuckerwaffel**  € 10.5  
mit frischen Erdbeeren und Zahne [190, 43, 124]
- Auswahl an **Belgischer Abteikäse**  € 13.95  
[123, 126, 199] +€3.5

**“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 March 1912 – Erembodegem, 10 May 1979)

Plastikverpackung zum Mitnehmen € 0.75 p.s.

## Kaffee mit Belgischem Genever

[101 Sorten]

 NATIONAAL  
JENEVERMUSEUM  
HASSELT



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

wifi: ikbendegezelligstevandetafel