

ENTRÉEKES

GESERVEERD MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

- Rood-Witloofslaatje** mè Kasterleese geitenkaas, roquettesla, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [74, 98, 173] € 12.95
- Heilzaam vitaminesoepeke** kei-veel verse groentjes | crème fraîche | soepbollekes [274, 73, 109] € 11.95
- Champignonnekkes d'(H)etty** mè drago(e)n, Pastis, look & Oud Brugge kaas [202, 116, 257] € 12.95
- Kruipers in 't geurig groen (escargots)** Petits-Gris de Namur mè lookboter & verse hofkruidjes [68, 6, 83] € 13.95
- d'n échte Gentse waterzooi** mè hoevekip, krielpatatjes & primeurgroentjes [69, 96, 139] € 13.45
- Pasta Carbonara** op z'n Waals mè witloof, hesp & geurende Herve-kaas van Battice [203, 145, 178] € 13.95
- Kroketten mè oude kaas** van Rumbeke mè gefrituurde peterselie, 2 stuks [85, 115, 177] € 13.95
- Demi-Demi** (1 oude kaas- & 1 garnaalkroket) mè gefrituurde peterselie & citroen [107, 94, 156] +€1.5 € 15.45
- Ostêense gernoazenkroketten** (Noordzeegarnaaltjes) mè gefrituurde peterselie & tartarensaus, 2 stuks [192, 106, 125] +€3 € 16.95

EXTRA
BROOD
+€3.5 P.P.

MENUUKE 3-GANGEN AAN € 45,-



WITLOOF
DEPUIS 2005

HOOFDSCHOTELS

GESERVEERD MÈ OUDERWETS KROPSLAATJE & KEUZE UIT:
MÈ FRITJES+MAYONAISE / GRATIN DAUPHINOIS / KROKETTEN / PUREE P.D.T.

- Ballekes in tomattensaus** mè selder (½ rondsgekapt om ½ varkensgekapt) [172, 120, 182] € 22.95
- Oer-Antwaârps stoofvlees** van rundsvlees bereid mè Koninck bier [183, 171, 149] € 22.95
- Konijn op wijze van ons bomma** gestoofd in rode wijn mè pruimen [29, 193, 207] € 23.95
- Varkensnootjes in Gentse Tierenteyn** medaillonkes | mosterd | honing | kampernoelies [267, 201, 185] € 23.95
- Puntjes filet de bœuf** (Belgisch rund) in groene peperroomsaus [204, 113, 166] € 24.95
- Koningin Mathilde Hapje** (videeke/vol-au-vent) ragoût van kieken (kip), rundsvlees, champignonnen & bollekes [67, 122, 161] € 24.95
- PLAT PRÉFÉRÉ:** **Witloof-in-den-oven** mè hesp, béchamel & kaas [112, 99, 261] € 25.95
- VANAF 2P: Brugse kaasfondue** mè brood & crudités/legumen/groentjes [176, 118, 134] p.p. € 25.95
- Zeebrugse waterzooi** mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [275, 105, 140] € 25.95

HOOFDSCHOTELS: MOULES-FRITES +€3

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

- Moules à la marinière - nature** mè selder, p(o)rei & ajuin, +/- look [274, 72, 103] € 25.95
- Moules à la bière blanche** mè Hoegaarden, selder, p(o)rei & ajuin & room +/- look [274, 72, 103] € 26.95
- Moules à la crème et à l'ail** mè selder, p(o)rei, ajuin, look & room [274, 72, 103] € 26.95
- Moules de Popeye** mè kruidenroomkaas & spinazie [108, 75, 132] € 27.95
- Moules à la diable** mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [274, 82, 153] € 27.95
- Moules au fromage bleu** mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [80, 141, 229] € 28.95



De nummerkes achter alle gerechtjes staan voor onze hoptimale suggesties & corresponderen mè de nummers op onze kaart van ruim 301 merkwaardige bierekes.

DESSERTEN & KAAS

- Crème brûlée** van vanille [78, 42, 155] € 8.95
- Brussels chocomousseke** van Callebaut melksjokolat [268, 194, 215] € 9.95
- (Ma)Dame Blanche 'Kommil Foo'** vanille-ijs mè warme fondantsjokolat [214, 198, 227] € 10.5
- Mousse au citron** mè compotée van rabarber [179, 71, 274] € 9.95
- Verse Luikse wafel** mè verse aardbeien/jetbees & room [190, 43, 124] € 10.5
- Tellooreke mè Paterskazen** [123, 126, 199] +€3.5 € 13.95

“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.

Koffieke mè Jenever
drupke naar keuze
[101 soorten op stock]

NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
HASSELT



DIETWENSEN/INTOLERANTIES is of kan vegetarisch bereid worden is of kan glutenvrij bereid worden is of kan lactosevrij bereid worden

wifi: ikbendegezelligstevandetafel