

1

ANTIPASTI

SERVITI CON PANE ARTIGIANALE E BURRO SALATO DI LATTERIA DI AUBEL

- Insalata di indivia rossa** con formaggio di capra di Kasterlee, rucola, noci e vinaigrette di senape fermentata [131, 102, 1] € 14.95
- La vera waterzooi di Gand** con pollo ruspante, patatine novelle e verdure primaverili [98, 122, 173] € 14.50
- Funghi di Hetty** con dragoncello, Pastis, aglio e formaggio Brugges vecchio [215, 149, 138] € 14.95
- PATRIMONIO CULINARIO BELGA: **Insalata di Liegi** con pancetta, fagioli, uovo, crostini e condimento acidulo [128, 111, 216] € 14.50
- PIACERO DIABOLICO: **Scampi diabolique** salsa piccante a base di pomodoro e peperoni [106, 132, 200] € 15.95
- Lumache alla vallone** Petits-Gris de Namur® con burro all'aglio ed erbe fresche [94, 5, 265] € 15.95
- PIATTO PREFERITO: **Indivia al forno** con prosciutto, besciamella e formaggio [127, 145, 151] € 15.95
- Crochette con formaggio vecchio** di Rumbekke con prezzemolo fritto, 2 pezzi [121, 108, 217] € 15.95
- Demi-Demi** (1 crocchetta di formaggio vecchio e 1 crocchetta di gamberetti) con prezzemolo fritto e limone [139, 135, 198] +€1.25 € 16.95
- Crochette di gamberi** di Ostenda (gamberetti del Mare del Nord) con prezzemolo fritto e salsa tartara, 2 pezzi [206, 129, 150] +€2.5 € 17.95

PANE
in più
+ € 3.85 P.P.

2

PIATTI PRINCIPALI: MOULES-FRITES +€2

PENTOLA DI COZZE (1 KG) - UNA DELIZIOSA STORIA BELGA - scegli la tua preparazione preferita:

Attualmente: Cozze in coltura sospesa invece che a fondo.

Di dimensioni leggermente più piccole, ma piene e cremose e quindi eccellenti nel sapore!

- Cozze alla birra bianca** con Hoegaarden, sedano, porro, cipolla e panna, +/- aglio [118, 171, 97] € 28.95
- Cozze in salsa di vino bianco e panna** con sedano, porro, cipolle, +/- aglio [259, 157, 97] € 28.95
- Cozze all'indiana** con vino bianco, sedano, porro, cipolle, curry e panna [104, 100, 165] € 28.95
- Cozze alla senape Tierenteyn** con vino, sedano, porro, cipolle, panna e senape di Gand [113, 93, 222] € 28.95
- Cozze alla diavola Rosso** con pomodoro, basilico, lime, aglio e peperoncino [105, 175, 238] € 28.95
- Cozze al formaggio blu** con vino bianco secco, porro e Achelse blu [196, 109, 133] € 29.95

MENÙ A 3 PORTATE


WITLOOF
DEPUIS 2005

2

PIATTI PRINCIPALI

CON INSALATA CLASSICA E SCELTA TRA:
PATATINE FRITTE + MAIONESE / GRATIN DAUPHINOIS / CROCHETTE / PUREA DI PATATE

- Polpette al sugo con polpa di pomodoro** (1/2 manzo macinato e 1/2 maiale macinato) [142, 194, 218] € 24.85
- CLASSICO NAZIONALE: **Stufato di Anversa** di manzo cotto con Koninck (birra) [193, 201, 170] € 24.85
- Filetto di maiale alla senape** Tierenteyn® di Gand [137, 220, 182] € 24.85
- Coniglio alla maniera della nonna** stufato in vino rosso con prugne [172, 224, 40] € 25.75
- Vol-au-vent** della Regina Matilde ragù di pollo, manzo, funghi e polpette [130, 187, 95] € 25.75
- 100% ORIGINE FIAMMINGA: **Filetto di manzo** con salsa di pepe verde [178, 214, 125] € 27.95
- PIATTO PREFERITO: **Indivia al forno** con prosciutto, besciamella e formaggio [127, 151, 145] € 26.95
- MIN. 2 PERSONE: **Fonduta di formaggio di Bruges** con pane fatto in casa e crudités/verdure [140, 261, 180] p.p. € 27.95
- Il waterzooi di Zeebrugge** con pesce del Mare del Nord, crostacei e molluschi [144, 101, 260] € 26.95

I numeri accanto a ogni piatto rappresentano i nostri suggerimenti di birra e corrispondono ai numeri sulla nostra carta di oltre 300 birre speciali.

REQUISITI DIETETICI/INTOLLERANZE

è o può essere preparato vegetariano

è o può essere preparato senza glutine

è o può essere preparato senza lattosio

3

DOLCE E FORMAGGI

- Crème brûlée** alla vaniglia [164, 197, 103] € 9.95
- Mousse al limone** con composta di rabarbaro [199, 99, 124] € 11.75
- Mousse al cioccolato** di Bruxelles di cioccolato al latte Callebaut [56, 275, 228] € 11.75
- EGGS-CELENT: **Tiramisù fiammingo orientale** con liquore all'uovo Mascarpone | cioccolato bianco | banana | savoiardi [239, 167, 263] € 12.75
- (Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo'** gelato alla vaniglia con cioccolato fondente caldo [216, 227, 58] € 12.75
- Waffle di Liegi fresco** con fragole fresche e panna [96, 120, 64] € 11.75
- Piatto di formaggi** [184, 235, 277] +€3.75 € 15.95

“Cucinare è facile, ma servire qualcosa di delizioso è un'altra cosa..”

Se cucini,
che tu sia povero o ricco, non lesinare.

Compra meno collant, o non indossarne affatto,
e prendi in cambio un quarto di chilo di vero
burro dal contadino.”

(Louis Paul Boon, Aalst, 15 marzo 1912 – Erembodegem, 10 maggio 1979)

Confezione di plastica per l'asporto € 0.75 cad.

Caffè con un digestivo
- Jenever -

[16 distillati propri]



wifi: ikbendegezelligstevandetafel