

I. VORSPEISEN & CROQUETTES VON FRITERIE RENÉE.BE

MIT HANDWERKBROT & SALZFARBUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat mit Ziegenkäse, Rucola, Haselnüsse und saures Dressing [4, 207, 155] (V) (G)
- Pilze "Mamalou" von die Hetty mit Estragon, Pastis, Knoblauch und Alter Käse [141, 230, 235] (V) (G)
- Tomatensuppe mit Mini-Fleischbällchen [114, 288, 175] (V) (G) (L)
- Genter Waterzooi - Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse (G)
- Porree-Tarte mit Blauschimmelkäse [85, 129, 116] (V)
- Schnecke mit Petersilien-Knoblauchbutter [83, 96, 6] (G)
- Chicorée im Schinkenmantel überbacken mit Käse [132, 149, 99] (V) (G)
- Fleischbällchen in Kirschsauce [000, 000] oder in Tomaten-Sellerie-Sauce [145, 196] (V) (G) (L)
- Vegetarische Bällchen in Kirschsauce [000, 000] oder in Tomaten-Sellerie-Sauce [196, 233] (V) (G) (L)
- Geflügel-Rindfleisch-Kroketten, 2 Stück [82, 135, 169]
- Alte Brügge Käse-Spinat-Kroketten, 2 Stück [210, 202, 128] (V)
- Ostend-Kroketten mit grauen Nordseegarnelen, 2 Stück [221, 170, 121]

II-I. HAUPTKURSE, Kapitel 1:

WAHL I: MIT HANDGESCHNITTENEN POMMES + MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS ODER PUREE
 WAHL II: MÈ GRÜNE PRINZESSIN BOHNEN MIT SPECK ODER GRÜNER SALAT

- Carbonade flamande Rindereintopf geschmort mit Bier [171, 208, 234] (L)
- Rindergulasch mit Tomatenmark, Paprika und Pilze [297, 184, 227] (V) (G)
- Kaninchenkeulen geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [216, 222, 298] (V) (L)
- Lütticher Fleischbällchen in süß-saurer Sauce aus Rinderbrühe, Gewürzen, Apfelsirup und Rosinen [144, 239, 162] (V) (L)
- Vol-au-vent: Blaseiteiggebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [134, 91, 124]
- Belgische Rinderlende, Auswahl der Sauce als Beilage: grüner Pfeffer- [00, 000] oder Pilz-Sahnesauce [127, 131] (G)
- Vegetarische Bällchen in Kirschsauce [000, 000] oder in Tomaten-Sellerie-Sauce [145, 196] (V) (G) (L)
- UNSER LIEBLINGSGERICHT: Gratin mit Chicorée, Schinken und Käse [156, 159, 143] (V) (G)
- AB 2 PERSONEN: Brügger Käsefondue mit Brot und Rohkost [165, 142, 234] (V) (G)
- VLPAS - 2 Vorspeisen Ihrer Wahl als Hauptgericht [00, 00, 00] (V) (G) (L)
- Mit Kräuterbutter gebratene Forelle auf Voerener Art mit gerösteten Mandeln [123, 173, 92] (V) (L)

15,5 JAHRE WITLOOF
 11-11-2005 • 11-05-2021

DAS MENÜ

3 Gänge €37.50

VORSPEISEN: €8.5-€14, HAUPTKURSE: €17.5-€24.5,
 NACHTISCH: €8.5-€12.5



II-II. HAUPTKURSE, Kapitel 2:

MOULES-FRITÉS + €2.5

SERVIERT MIT POMMES + MAYONNAISE,
 2 x DIP SAUCE MIT DEN MUSSELN UND GRÜNER SALAT

- Muscheln à la marinière - Natur (mit oder ohne Sahne) mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch [87, 112, 7] (V) (L)
- Muscheln au vin blanc (mit oder ohne Sahne) mit Weißwein, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch [6, 112, 136] (V) (L)
- Muscheln Jacques Brel - Ste. Catherine mit Bier, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Lorbeerblatt [8, 112, 136] (V) (L)
- Muscheln im Antwerpenstil - Ste. Anne mit Weißwein, Lauch, Thymian und Liebstöckel [196, 112, 115] (V) (L)
- Muscheln au fromage bleu mit Weißwein, Lauch und Achel Trappist Blauschimmelkäse [203, 241, 53] (V)
- Muscheln mit Gent 'Tierenteyn' Senf mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [140, 112, 137] (V)
- Moules Popeye mit Spinat und Kräuterkäse [87, 105, 148] (V)
- Muscheln mit Hoegaarden mit Weißbier, Lauch, Sahne, Sellerie und Zwiebeln [128, 112, 289] (L)
- Muscheln "Indienne" mit Curry, Lauch, Zwiebeln und Sellerie und Sahne [82, 120, 147] (V)
- Provenzalische Muscheln mit Tomaten, Kapern, Oliven und Basilikum [112, 120, 147] (V) (L)
- 'Rote Teufels'-Muscheln mit Tomaten, Basilikum, Lauch, Zwieneeln, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [189, 112, 152] (V) (L)

III. NACHTISCH, KONDITOREI UND KÄSE

- 3 Sorten Crème brûlée: Vanille, Orange und Spekula [205, 181, 292] (V)
- (Ma) Dame Blanche mit warmer Sauce aus Schokoladen [245, 251, 309] (V) (L)
- Mousse von Brüsseler Schokolade (Milch) [310, 254, 41] (V)
- Zitronenmousse mit Rhabarberkompott und Westflämische Butterwaffeln [310, 254, 41] (V)
- Lütticher Zuckerwaffel mit Waldfrüchte und Zahne [203, 15, 81]
- Auswahl an Belgischen Käsesorten [255, 167, 293] (V)
- Kaffee mit Genever Ihrer Wahl [101 Sorten] (V) (L)
- Verkostung von hausgemachten Genevern +€2.5 : Ihrer Wahl: 3 Fruchtgenevers (24% Vol.) oder 3 Korndestillate (38% Vol.) (V) (L)

KÖSTLICH BEI
 IHNEN HAUPTGERICHT
**SCHÜSSEL
 APPELMUS**
 FÜR € 3.75

DIÄTETISCHE ANFORDERUNGEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN (V) ist oder kann vegetarisch (G) ist oder kann glutenfrei (L) ist oder kann laktosefrei
 Umfassende Informationen zu Allergenen finden Sie in unserem separaten Menü mit Zutaten.
 [Die Zahlen neben den Gerichten sind Biervorschläge und stimmen überein mit den Zahlen auf unserer Bierkarte].