

I. ENTRÉEKES & KROKETTEN VAN FRITERIE RENÉE.BE

MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

- Rood-Witloofslaatje**
mè geitenkaas van Kasterlee, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [4, 207, 155] 🍷 🍷
- Tomatensoepeke** mè veel handgerolde balletjes [114, 288, 175] 🍷 🍷 🍷
- d'n échte Gentse waterzooi**
mè hoevekip, patatjes & primeurgroentjes [98, 181, 134] 🍷
- Champignonnes "Mamalou" d'Hetty**
mè dragoen, Pastis, look & Oud Brugge kaas [141, 230, 235] 🍷 🍷
- Tarte aux poireaux** (quiche) mè p(o)rei & Gentse blauwe kaas [85, 129, 116] 🍷
- Waalse kruipers** (escargots de Namur) mè kruidjes & lookboter [83, 96, 6] 🍷
- Gegratineerd Witloof** mè hesp & kaas in d'n oven [132, 149, 99] 🍷 🍷
- Gehaktbollekes** in krieken- [00, 00, 00] 🍷 of tomatensaus [145, 197, 233] 🍷 🍷
- Vegetarische Bollekes** in krieken- [00, 00, 00] 🍷 🍷 of tomatensaus [145, 197, 233] 🍷 🍷 🍷
- Kroketten mè hoevekip & rundvlees**, 2 stuks [82, 135, 169]
- Kroketten mè spinazie & oude kaas** van Roeselare, 2 stuks [210, 202, 128] 🍷
- Kroketten mè Oostendse grijze garnaatjes**, 2 stuks [221, 170, 121]

II-I. HOOFDSCHOTELS, chapitre 1:

KEUZE I: MÈ HANDVERSNEDEN FRITJES + MAYONAISE, GRATIN DAUPHINOIS OF PUREE
KEUZE II: MÈ PRINSESSENBOONTJES + SPEKES OF OUDERWETS KROPSLAATJE

- Oer-Antwaârps stoofvlees** van rund bereid mè Koninck bier [171, 208, 238] 🍷
- Maaseikse rundergoulash** op wijze van wijlen de Figl [297, 227, 184] 🍷 🍷
- Konijn op wijze van ons bomma** mè pruimen [216, 47, 298] 🍷 🍷
- Boulettes à la liégeoise** mè zoetzure 'sauce lapin' [113, 239, 162] 🍷 🍷
- Koningin Mathilde Hapje** (Videeke/vol-au-vent): fricassée/ragoût van kieren (kip), soepvlees, grotchampignonnen & balletjes [124, 91, 144]
- Puntjes filet de bœuf** mè peperroom- [306, 231] of archiducsaus [00, 00, 000] 🍷
- Vegetarische Bollekes** in krieken- [00, 00, 00] 🍷 🍷 of tomatensaus [145, 197, 233] 🍷 🍷 🍷
- Plat préféré: gegratineerd Witloof mè hesp & kaas** [156, 159, 143] 🍷 🍷
- Vanaf 2P: Brugse kaasfondue** mè brood & crudités [165, 142, 244] 🍷 🍷
- VLAPAS** - kiest 2 entréekes SAMEN als hoofdgerecht [00, 00, 00] 🍷 🍷 🍷
- Gebakken Voerense forel** mè peterselieboter & geroosterde amandels [123, 173, 92] 🍷 🍷

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

MENUUKE

3-gangen aan 'ne ocharme € 37.5

LOSSE VG: € 8.5- €14, HG: € 17.5-€ 24.5, D: € 8.5-€ 12.5



II-II. HOOFDSCHOTELS, chapitre 2:

MUSSELS FROM BRUSSELS + €2.5
MÈ FRITJES + MAYONAISE, 2 MOSSLSAUZEN & KROPSLAATJE

- Mossels à la marinière - nature**
mè selder, p(o)rei, ajuin & look, +/- room [87, 112, 90] 🍷 🍷
- Moules au vin blanc**
mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, +/- room [89, 112, 110] 🍷 🍷
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**
mè blond bier, ajuin, p(o)rei, selder & laurier [8, 112, 136] 🍷 🍷
- Moules d'Anvers - Ste. Anne (van 't Stad)**
mè witte wijn, ajuin, p(o)rei, selder, tijm & lavas [196, 112, 115] 🍷 🍷
- Moules au fromage bleu**
mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [220, 203, 53] 🍷
- Moules à la moutarde de Gand**
mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & mosterd [140, 112, 148] 🍷 🍷
- Moules Popeye**
mè spinazie & kruidjesroomkaas [87, 105, 137] 🍷 🍷
- Moules à la bière blanche**
mè selder, p(o)rei, ajuin, Hoegaarden & room [103, 112, 289] 🍷 🍷
- Moules 'Indienne' au curry**
mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, kerrie & room [93, 177, 133] 🍷 🍷
- Moules à la Provençale**
mè tomaat, ajuin, kappers, olijven & basiel [112, 120, 147] 🍷 🍷
- Moules à la diable**
mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [189, 112, 152] 🍷 🍷

III. DESSERTJES, PÂTISSERIE & KAAS

- 3 x **Crème brûlée**: vanille, appelsien & Hasseltse speculaas [205, 250, 176] 🍷
- d'n échte **(Ma) Dame Blanche** mè puur chocolade [245, 253, 309] 🍷 🍷
- Mousse van Brusselse melksjokolat** [301, 254, 228] 🍷
- Citroenmousse** mè West-Vlaamse lukken & rabarber [301, 254, 228] 🍷
- Lukse suikerwafel** mè verse bosfruitjes & room [44, 205, 80]
- Kaas-tellooreke** geselecteerd door Van Tricht [311, 167, 293] 🍷
- Koffietje mè Jenever** naar keuze [101 soorten] 🍷 🍷
- Degustatie** van eigen gestookte jenevers + €2.5: 🍷 🍷
keuze: 3 fruitjenever (24% vol.) of 3 graandistillaten (38% vol.)

TOF BIJ UW
HOOFDGERECHTJE
**POTTEKE
APPELPROL**
AAN € 3.75

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

Voor volledige allergeneninformatie verwijzen wij u graag naar onze aparte menukaart inclusief ingrediëntjes.

[de nummerkes achter de gerechtjes zijn biersuggesties & corresponderen mè de nummerkes op onze kaart van ruim 350 bierekes]