

VORSPEIZEN

MIT HANDWERKBROT & SALZFARBUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat** mit Ziegenkäse aus Antwerpen,  
Rucola, Haselnüsse und saures Genter Senfdressing [85, 4, 173] € 12.95
- Genter Waterzooi**  
Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [73, 96, 151] € 12.45
- Köstlichen **Lütticher Salat** mit Ardenner Schinkenspeck,  
Prinzessbohnen, Kartoffeln und Zwiebeln [7, 105, 261] € 12.95
- Pilze "Mamalou" von die Hetty** mit Estragon,  
Pastis, Knoblauch und Westflämischer gereifter Käse [202, 116, 257] € 12.95
- Wallonische Schnecken aus Namur** (escargots) 
mit Knoblauchbutter und frische Kräutermischung, 6 Stück [68, 6, 83] € 13.95
- Fleischbällchen in Süß-Sauerkirschsoße**   
(1/2 Rinderhackfleisch - 1/2 Schweinehackfleisch) [120, 201, 30] € 12.95
- Kroketten mit altem Rumbeker Käse** 
12 Monate gereift, 2 Stück [112, 205, 156] € 13.95
- Demi-Demi** (1 altem Käse- & 1 Garnelenkroket)
mit Petersilie und Zitron [94, 177, 105] +€1.5 € 15.45
- Ostend-Kroketten** mit grauen Nordseegarnelen
mit Petersilie, Zitron und Tartarsoße, 2 Stück [192, 106, 125] +€3 € 16.95
- Quiche mit Lax**, Ziegenkäse und Spinat [71, 98, 96] € 13.95

zusätzliches
BROT
+€3.25 P.P.


3 GANG-MENÜ FÜR € 45,-




WITLOOF
SEIT 2005








HAUPTKURSE

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

- Carbonade flamande** 
Flämischer Rindfleischtopf geschmort mit Bier aus Kortrijk [183, 171, 208] € 22.95
- Kaninchenkeulen** im Großmutter-Stil  
geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [29, 182, 207] € 23.95
- Schweinemedallions in Genter Tierenteyn** 
Senf | Honig | Pilze | Frühlingszwiebeln [267, 204, 115] € 23.95
- Belgische Rinderlende**
Steakfiletstücke mit grüner Pfeffersoße [201, 156, 132] € 24.95
- Vol-au-vent:** Blätterteig-Gebäck mit Hühnerragout, 
Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [107, 161, 69] € 23.95
- UNSER LIEBLINGSGERICHT:  
Gratin mit Chicorée, Schinkenmantel und Käse [123, 81, 261] € 24.95
- AB 2 PERSONEN: **Brügger Käsefondue**  
mit selbstgebackenes Brot und Rohkost [86, 118, 208] p.p. € 23.95
- Zeebrügger Waterzooi** 
von Fischen, Krebs- und Schalentieren, Kartoffeln und Gemüse [254, 140, 75] € 23.95

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

NACHTISCH & KÄSE

- Crème brûlée** 
mit Vanille [117, 139, 256] € 8.95
- Mousse von Brüsseler Schokolade** 
Vollmilchschokolade von Callebaut [268, 229, 187] € 9.95
- (Ma)Dame Blanche** kommil foo:  
Vanille-Eiscreme mit warmer Sauce aus Schokoladen [214, 203, 269] € 9.95
- Frisches **westflämischer Hüttenkäse** 
mit in Orange-Genever gemarinierten Früchten [42, 71, 110] € 9.95
- Lütticher Zuckerwaffel** 
mit frischen Erdbeeren und Zahne [187, 43, 138] € 9.95
- Auswahl an **Belgischer Abteikäse** 
[163, 226, 121] +€3 € 13.95

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 maart 1912 – Erembodegem, 10 mei 1979)

**Kaffee mit
Belgischem Genever**

[101 Sorten]


NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
J.L. HASSELT



DIÄTETISCHE ANFORDERUNGEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN



ist oder kann vegetarisch



ist oder kann glutenfrei



ist oder kann laktosefrei