

ENTRÉEKES

GESERVEERD MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

Rood-Witloofslaatje mè Kasterleese geitenkaas, roquettesla, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [85, 4, 173]	€ 12.95
d'n échte Gentse waterzooi mè hoevekip, krielpatatjes & primeurgroentjes [73, 96, 151]	€ 12.45
Salade Liégeoise mè spekskes, ei, piotjes, prinsessenboontjes & vinaigrette [7, 105, 261]	€ 12.95
Champignonneskes d'Hetty mè drago(e)n, Pastis, look & Oud Brugge kaas [202, 116, 257]	€ 12.95
Waalse kruipers in 't geurig groen (escargots) Petits-Gris de Namur mè lookboter & verse hofkruidjes [68, 6, 83]	€ 13.95
Ballekes in kriegensaus (½ rundsgekapt om ½ varkensgekapt) [120, 201, 30]	€ 12.95
Tartelette mè zalm, Polle geitenkaas & spinazie [71, 98, 96]	€ 13.95
Kroketten mè oude kaas van Rumbeke 2 stuks [112, 205, 156]	€ 13.95
Demi-Demi (1 oude kaas- & 1 garnaalkroket) mè gefrituurde peterselie & citroen [94, 177, 113] +€1.5	€ 15.45
Ostêense gernoazekroketten (Noordzeegarnaaltjes) mè gefrituurde peterselie & tartarensaus, 2 stuks [192, 106, 125] +€3	€ 16.95

EXTRA
BROOD
+€3.25 P.P.

MENUUKE 3-GANGEN AAN € 45.=



HOOFDSCHOTELS

WITLOOF
DEPUIS 2005

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

Vlaamse stoverij van rundsvlees bereid mè Bellegems Oud Bruin [183, 171, 208]	€ 22.95
Konijn op wijze van ons bomma gestoofd in rode wijn mè pruimen [29, 182, 207]	€ 23.95
Varkensnootjes in Gentse Tierenteyn medaillonneskes mosterd honing kampernoelies [267, 204, 115]	€ 23.95
Puntjes filet de bœuf (Belgisch rund) in groene peperroomsaus [201, 156, 132]	€ 24.95
Koningin Mathilde Hapje (videeke/vol-au-vent) ragoût van kieken (kip), rundsvlees, champignonneskes & bollekes [107, 161, 69]	€ 23.95
PLAT PRÉFÉRÉ: Witloof-in-den-oven mè hesp, béchamel & kaas [123, 81, 261]	€ 24.95
VANAF 2P: Brugse kaasfondue mè brood & crudités/legumen/groentjes [86, 118, 208]	p.p. € 24.95
Zeebrugse waterzooi mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [254, 140, 75]	€ 24.95

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 [179, 117, 139]	€ 8.95
Brussels chocomousseke van Callebaut melksjokolat [268, 229, 187]	€ 9.95
(Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo' vanille-ijs mè warme fondantsjokolat [214, 203, 269]	€ 9.95
Mousse van Rumbeekse plattekaas mè in appelsienjenever gemarineerd zomerfruit [42, 71, 110]	€ 9.95
Luikse wafel mè verse aardbezen/jetbees & room [187, 43, 138]	€ 9.95
Tellooreke mè Paterskazen [163, 226, 121] +€3	€ 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)

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

NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
ILL. HASSELT.



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