

I. ENTRÉEKES & KROKETTEN VAN FRITERIE RENÉE.BE

MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

- Rood-Witloofslaaije**
mè geitenkaas van Kasterlee, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [82, 4, 101] 🍷 🍴
- 'Oilsjtersen ajoinsoebe' (gegratineerde Aalsterse ajuinsoep) [129, 224, 176] 🍷 🍴 🍴
- d'n échte Gentse waterzooi**
mè hoevekip, patatjes & primeurgroentjes [110, 171, 78] 🍴
- Champignonnekkes "Mamalou" d'Hetty**
mè dragoen, Pastis, look & Oud Brugge kaas [223, 167, 132] 🍷 🍴
- Tarte aux poireaux** (quiche) mè p(o)rei & Gentse blauwe kaas [203, 194, 91] 🍴
- Waalse kruijpers** (escargots de Namur) in 't geurig groen mè lookboter [77, 7, 96] 🍴
- Witloof-in-den-oven** mè hesp & kaas [113, 291, 140] 🍷 🍴
- Gehaktbollekes** in krieken- [36, 107, 227] 🍷 🍴 🍴 of tomatensaus [136, 187, 201] 🍷 🍴 🍴
- Kroketten mè hoevekip & rundvlees**, 2 stuks [112, 124, 83]
- Kroketten mè spinazie & oude kaas** van Roeselare, 2 stuks [116, 120, 108] 🍴
- Kroketten mè 'Ostêense gernoazen' (grijze garnaltjes)** + €2, 2 stuks [211, 143, 122]

II-I. HOOFDSCHOTELS, chapitre 1:

- A. MÈ HANDVERSNIJEN FRIJES/MAYONAISE, GRATIN DAUPHINOIS OFWEL PUREE
B. MÈ OUDERWETS KROPSLAATJE OFWEL ZOETZURE KOEMKOEMMERSLA MÈ AJUJNTJES

- Oer-Antwârps stoofvlees** van rund bereid mè Koninck bier [225, 202, 161] 🍴
- Konijn op wijze van ons bomma** in rode wijn mè pruimen [283, 35, 212] 🍷 🍴
- Boulettes à la liégeoise** mè zoetzure 'sauce lapin' [127, 229, 170] 🍷 🍴
- Koningin Mathilde Hapje** (Videeke/vol-au-vent): fricassée/ragoût van kieken (kip), soepvlees, grotchampignons & balletjes [123, 181, 93]
- Puntjes filet de bœuf** mè sjalotten-vleessaus [221, 121, 167] of mè peperroom [220, 182, 151]
- Vegetarische Bollekes** in krieken- [36, 107, 227] 🍴 of tomatensaus [136, 187, 201] 🍴
- Plat préféré: **Witloof-in-den-oven** mè hesp & kaas [113, 291, 140] 🍷 🍴
- Vanaf 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités [134, 197, 150] 🍷 🍴
- VLAPAS** - kiest 2 entréekes samen geserveerd als hoofdgerecht [00, 00, 00] 🍷 🍴 🍴
- Zeebrugse waterzooi** mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [131, 152, 160] 🍴
- Gebakken Voerense forel** mè peterselieboter & geroosterde amandels [111, 178, 140] 🍷 🍴

17 JAAR WITLOOF
17
11-11-2005 • 11-11-2022

MENUUKE

2-gangen € 31.0 - 3-gangen € 39.95

LOSSE VG: € 8.5-€15, HG: € 19.5-€ 25.75, D: € 8.5-€ 13.5



II-II. HOOFDSCHOTELS, chapitre 2:

MOULES-FRITES (pot mossels) +€3
UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE, kiest uw favoriete bereiding:

- Moules à la marinière - nature**
mè selder, p(o)rei, ajuin & look, +/- room [80, 118, 100] 🍷 🍴
- Moules au vin blanc**
mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, +/- room [100, 118, 80] 🍷 🍴
- Moules Jacques Brel - Ste. Catherine**
mè blond bier, ajuin, p(o)rei, selder & laurier [8, 118, 104] 🍷 🍴
- Moules d'Anvers - Ste. Anne (van 't Stad)**
mè witte wijn, ajuin, p(o)rei, selder, tijm & lavas [126, 76, 118] 🍷 🍴
- Moules au fromage bleu**
mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [93, 196, 297] 🍴
- Moules à la moutarde de Gand**
mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & mosterd [146, 131, 204] 🍷 🍴
- Moules Popeye**
mè spinazie & kruidjesroomkaas [76, 93, 106] 🍷 🍴
- Moules à la bière blanche**
mè selder, p(o)rei, ajuin, Hoegaarden & room [93, 115, 86] 🍷 🍴
- Moules 'Indienne' au curry**
mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, kerrie & room [89, 83, 247] 🍷 🍴
- Moules à la Provençale**
mè tomaat, ajuin, kappers, olijven & basiel [104, 167, 174] 🍷 🍴
- Moules à la diable**
mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [82, 167, 247] 🍷 🍴

III. DESSERTJES, PÂTISSERIE & KAAS

- Crème brûlée** van vanille [90, 198, 300] 🍴
- d'n échte **(Ma)Dame Blanche** mè puur chocolade [236, 298, 243] 🍷 🍴
- Mousse van Brusselse melksjokolat** [217, 54, 297] 🍴
- Crêpe suzette** geflambeerd mè appelsienjenenever [285, 93, 133]
- Luikse suikerwafel** mè warme krieken & verse room [139, 206, 210]
- Trappistentoer:** tellooreke mè vijf paterskazen [249, 154, 186] 🍴
- Koffieke mè Jenever** naar keuze [101 soorten] 🍷 🍴
- Degustatie** van eigen gestookte jenevers + €2.5 [zie Jeneverkaart] 🍷 🍴

DIETWENSEN/INTOLERANTIES 🍷 is of kan vegetarisch bereid worden 🍴 is of kan glutenvrij bereid worden 🍴 is of kan lactosevrij bereid worden
[de nummerkes achter de gerechtjes zijn biersuggesties & corresponderen mè de nummerkes op onze kaart van ruim 303 bierekes]