

1

VORSPEIZEN

MIT HANDWERKBROT & SALZFARB BUTTER VON AUBEL

- Chicorée-Salat** mit Ziegenkäse aus Kasterlee, Rucola, Haselnüsse und saures Genter Senfdressing [130, 1, 127] € 13.95
- Genter Waterzooi** Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [94, 129, 188] € 13.95
- Pilze "Mamalou" von die Hetty** mit Estragon, Pastis, Knoblauch und Westflämischer gereifter Käse [229, 174, 122] € 13.95
- Grüner Salat** mit Suppenfleisch, saurer Apfel, Rote Bete, Pommes, Gewürzgurken, Zwiebeln und saure Vinaigrette [132, 205, 152] € 14.95
- Wallonische Schnecken aus Namur** (escargots) mit Knoblauchbutter und frische Kräutermischung, 6 Stück [87, 4, 284] € 14.95
- Fleischbällchen in Süß-Sauerkirschsoße** (1/2 Rinderhackfleisch - 1/2 Schweinehackfleisch) [54, 149, 233] € 13.95
- Kroketten mit altem Rumbeker Käse** 12 Monate gereift, 2 Stück [112, 145, 227] € 14.95
- Demi-Demi** (1 altem Käse- & 1 Garnelenkroket) mit frittierten Petersilie und Zitron [146, 209, 156] +€1 € 15.95
- Ostend-Kroketten** mit grauen Nordseegarnelen mit Petersilie, Zitron und Tartarsoße, 2 Stück [218, 135, 175] +€2 € 16.95

zusätzliches
BROT
+ € 3.75 P.P.

2

MOULES-FRITES (1 KG MIESMUSCHELN) +€3.5

EINE KÖSTLICHE BELGISCHE GESCHICHTE - wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

- Muscheln à la marinière - 'Natur'** mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, +/- Knoblauch [131, 93, 172] € 26.95
- Muscheln mit Weißwein** (mit oder ohne Sahne) mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln, +/- Knoblauch [131, 93, 172] € 27.95
- Muscheln mit Hoegaarden** mit Weißbiersoße, Sellerie, Lauch, Zwiebeln & Zahne [123, 181, 110] € 27.95
- Knoblauchmuscheln auf belgische art** mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, Knoblauch & Zahne [140, 181, 86] € 27.95
- Moules à l'Indienne** with white wine, celery, leek, onion, curry & cream [105, 86, 158] € 27.95
- Muscheln Genter 'Tierenteyn' Senf** mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [90, 294, 212] € 27.95
- Muscheln "Popeye"** mit Spinat und Kräuter-Frischkäse [134, 278, 177] € 28.95
- 'Rote Teufels'-Muscheln in feuriger Tomatensoße** mit Basilikum, Lauch, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [138, 189, 280] € 28.95
- Moules au fromage bleu** mit Weißwein, Lauch und Acheil Blauschimmelkäse [225, 108, 220] € 28.95

3 GANG-MENÜ FÜR



€ 45.50

2



HAUPTGANG

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

- ZUSÄTZLICH BESTELLBAR: FRISCHES APFELMUS (165 ML) € 3.5
- Carbonade flamande** Flämischer Rindfleischtopf geschmort mit Bier aus Antwerpen [234, 176, 213] € 22.95
- Maaseik beef goulash**, recipe of the Fligl Restaurant (medium-spicy) tomato, green pepper, mushrooms, chilli [230, 185, 208] € 22.95
- Kaninchenkeulen** im Großmutter-Stil geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [39, 182, 219] € 23.95
- Schweinemedallions**, Soße nach Wahl: cremiger Pilzsoße oder grüner Pfeffer [121, 173, 237] oder [193, 226, 288] € 24.95
- Vol-au-vent**: Blätterteig-Gebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [141, 88, 198] € 24.95
- Sauerkraut-Curry-Topf** flandrische Art, mit Speck, Brühwürsten und Kastanienpilze [242, 133, 255] € 25.95
- UNSER LIEBLINGSGERICHT: **Gratin mit Chicorée**, Schinkenmantel und Käse [136, 155, 196] € 25.95
- AB 2 PERSONEN: **Brügger Käsefondue** mit selbstgebackenes Brot und Rohkost [113, 147, 224] p.p. € 25.95
- Zeebrügger Waterzooi** North Sea fish stew with shellfish, vegetables and potatoes [91, 144, 190] € 25.95

Die Zahlen neben den Gerichten sind Biervorschläge und stimmen überein mit den Zahlen auf unserer Karte mit 300 Bieren.

DIÄTETISCHE ANFORDERUNGEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN ist oder kann vegetarisch ist oder kann glutenfrei ist oder kann laktosefrei

3

NACHTISCH UND KÄSE

- Crème brûlée** mit Vanille [214, 109, 150] € 9.95
- Himmliche Zitronenmousse** with lightly sweetened rhubarb [211, 92, 157] € 10.5
- Mousse von Brüsseler Schokolade** Vollmilchschokolade von Callebaut [57, 295, 241] € 11.5
- In Rotwein pochierte **'Doppelte Philippsbirne'** mit Vanille mousse und Bastogne Kandiskuchen [36, 283, 296] € 11.5
- Coupe eggs-celent** Vanille-Eiscreme mit ostflämischem Eierlikör [89, 91, 256] € 11.5
- (Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo'** Vanille-Eiscreme mit warmer Sauce aus Schokoladen [228, 240, 254] € 11.5
- Lütticher Zuckerwaffel** mit heißen Kirschen und Sahne [54, 96, 206] € 11.5
- Auswahl an **Belgischer Abteikäse** [137, 202, 235] +€3.5 € 14.95

“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 Marsch 1912 – Erembodegem, 10 Mai 1979)

plastic packaging for take-away €0.75 each

Kaffee mit Belgischem Genever

[101 Sorten]



wifi: ikbendegezelligstevandetafel