

1

ANTIPASTI

SERVITI CON PANE ARTIGIANALE E BURRO SALATO DI LATTERIA DI AUBEL

- Insalata di indivia rossa** con formaggio di capra di Kasterlee, rucola, noci e vinaigrette di senape fermentata [130, 1, 127] € 13.95
- La vera waterzooi di Gand** con pollo ruspante, patatine novelle e verdure primaverili [94, 129, 188] € 13.95
- Funghi di Hetty** con dragoncello, Pastis, aglio e formaggio Brugges vecchio [229, 174, 122] € 13.95
- Insalata verde di carne** con mela acerba, barbabietola rossa, patate novelle, sottaceto, cipolle perlate e vinaigrette [132, 205, 152] € 14.95
- Lumache alla vallone** Petits-Gris de Namur® con burro all'aglio ed erbe fresche [87, 4, 284] € 14.95
- Polpette in salsa di ciliegie** (1/2 manzo macinato e 1/2 maiale macinato) [54, 149, 233] € 13.95
- Crocchette con formaggio vecchio** di Rumbekke con prezzemolo fritto, 2 pezzi [112, 145, 227] € 14.95
- Demi-Demi** (1 crocchetta di formaggio vecchio e 1 crocchetta di gamberetti) con prezzemolo fritto e limone [146, 209, 156] +€1 € 15.95
- Crocchette di gamberi** di Ostenda (gamberetti del Mare del Nord) con prezzemolo fritto e salsa tartara, 2 pezzi [218, 135, 175] +€2 € 16.95

PANE
in più
+€3.75 P.P.

2

PIATTI PRINCIPALI: MOULES-FRITES +€3.5

PENTOLA DI COZZE (1 KG) - UNA DELIZIOSA STORIA BELGA - scegli la tua preparazione preferita:

- Cozze alla marinière - nature** con sedano, porro e cipolla, +/- aglio [131, 93, 172] € 26.95
- Cozze al vino bianco con panna** con vino bianco secco, sedano, porro e cipolla, panna, +/- aglio [131, 93, 172] € 27.95
- Cozze alla birra bianca** con Hoegaarden, sedano, porro, cipolla e panna +/- aglio [123, 181, 110] € 27.95
- Cozze alla panna e aglio** con sedano, porro, cipolla, aglio e panna [140, 181, 86] € 27.95
- Cozze all'indiana** con vino bianco, sedano, porro, cipolle, curry e panna [105, 86, 158] € 27.95
- Cozze alla senape Tierenteyn** con vino bianco, sedano, porro, cipolle, panna e senape di Gand [90, 294, 212] € 27.95
- Cozze di Popeye** (braccio di ferro) con formaggio alle erbe e spinaci [134, 278, 177] € 28.95
- Cozze alla diavola** con pomodoro, basilico, lime, aglio e peperoncino [138, 189, 280] € 28.95
- Cozze al formaggio blu** con vino bianco secco, porro e Achelse blu [225, 108, 220] € 28.95

MENÙ A 3 PORTATE



A € 45.50

2

PIATTI PRINCIPALI

CON INSALATA CLASSICA E SCELTA TRA:
PATATINE FRITTE + MAIONESE / GRATIN DAUPHINOIS / CROCHETTE / PUREA DI PATATE

- OPZIONALE: SALSA DI MELE FRESCA (165 ML) € 3.5
- Stufato fiammingo** di manzo cotto con Bellegems Oud Bruin (birra) [234, 176, 213] € 22.95
- Gulas(c)h di Maaseik** - Ricetta originale passo del Fligl-Ristorante (leggermente piccante): manzo, pomodoro, pepe, funghi [230, 185, 208] € 22.95
- Coniglio alla maniera della nonna** stufato in vino rosso con prugne [39, 182, 219] € 23.95
- Filetto di maiale** - scelta tra: salsa ai funghi [121, 173, 237] con salsa di pepe verde [193, 226, 288] € 24.95
- Vol-au-vent** della Regina Matilde ragù di pollo, manzo, funghi e polpette [141, 88, 198] € 24.95
- Stufato di crauti con crema al curry** pancetta, salsiccia delle Ardenne e funghi di bosco [242, 133, 255] € 25.95
- PIATTO PREFERITO: **Indivia al forno** con prosciutto, besciamella e formaggio [136, 155, 196] € 25.95
- MIN. 2 PERSONE: **Fonduta di formaggio di Bruges** con pane fatto in casa e crudités/verdure [113, 147, 224] p.p. € 25.95
- Waterzooi di Zeebrugge** con pesce del Mare del Nord, crostacei e molluschi [91, 144, 190] € 25.95

 WITLOOF
DEPUIS 2005

I numeri accanto a ogni piatto rappresentano i nostri suggerimenti di birra e corrispondono ai numeri sulla nostra carta di oltre 301 birre speciali.

REQUISITI DIETETICI/INTOLLERANZE

è o può essere preparato vegetariano

è o può essere preparato senza glutine

è o può essere preparato senza lattosio

3

DOLCE E FORMAGGI

- Crème brûlée** alla vaniglia [214, 109, 150] € 9.95
- Mousse al limone** con composta di rabarbaro [211, 92, 157] € 10.5
- Mousse al cioccolato** di Bruxelles di cioccolato al latte Callebaut [57, 295, 241] € 11.5
- Pera affogata nel vino rosso** con mousse alla vaniglia e briciole di biscotto [36, 283, 296] € 11.5
- Coupe eggs-celand** gelato alla vaniglia con zabaione di Bachte-Maria-Lerne [89, 91, 256] € 11.5
- (Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo'** gelato alla vaniglia con cioccolato fondente caldo [228, 240, 254] € 11.5
- Waffle di Liegi fresco** con ciliegie calde e panna [60, 96, 206] € 11.5
- Piatto di formaggi** [137, 202, 235] +€3.5 € 14.95

“Cucinare è facile, ma servire qualcosa di delizioso è un'altra cosa..”

“Cucinare è facile, ma servire qualcosa di delizioso è un'altra cosa..”

Compra meno collant, o non indossarne affatto, e prendi in cambio un quarto di chilo di vero burro dal contadino.”

(Louis Paul Boon, Aalst, 15 marzo 1912 – Erembodegem, 10 maggio 1979)

Confezione di plastica per l'asporto € 0.75 cad.

Caffè con un digestivo
- Jenever -

[101 varietà tra cui scegliere]

 NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
HASSELT


wifi: ikbendegezelligstevandetafel