

1

ENTRÉEKES

GESERVEERD MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

Rood-Witloofslaatje mè verse geitenkaas van Kasterlee, roquettesla, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [130, 1, 127] € 13.95

d'n echte Gentse waterzooi mè hoevekip, krielpatatoes & primeurgroentjes [94, 129, 188] € 13.95

Champignonnes d'(H)etty mè drago(e)n, Pastis, look & Oud Brugge kaas [229, 174, 122] € 13.95

Straffe boelisaad mè draadjesvlees, veldsla, zure appel, rode bietjes, patatoes, cornichons, ajuntjes & vinaigrette [132, 205, 152] € 14.95

Kruipers in 't geurig groen (escargots) Petits-Gris de Namur mè lookboter & verse hofkruiddjes [87, 4, 284] € 14.95

Ballekes mè kriekskes (½ rondsgekapt om ½ varkensgekapt) [54, 149, 233] € 13.95

Kroketten mè oude kaas van Rumbeke mè gefrituurde peterselie, 2 stuks [112, 145, 227] € 14.95

Demi-Demi (1 oude kaas- & 1 garnaalkroket) mè gefrituurde peterselie & citroen [146, 209, 156] +€1 € 15.95

Ostêense gernoazenkroketten (Noordzeegarnaaltjes) mè gefrituurde peterselie & tartarensaus, 2 stuks [218, 135, 175] +€2 € 16.95

EXTRA
BROOD
+€3.75 P.P.

2

HOOFDSCHOTELS: MOULES-FRITES +€3.5

POT MOSSELS (1 KG) - UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE - kiest uw favoriete bereiding:

Moules à la marinère - nature mè selder, p(o)rei & ajuin, +/- look [131, 93, 172] € 26.95

Moules au vin Blanc à la crème mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, room, +/- look [131, 93, 172] € 27.95

Moules à la bière blanche mè Hoegaarden, selder, p(o)rei & ajuin & room +/- look [123, 181, 110] € 27.95

Moules à la crème et à l'ail mè selder, p(o)rei, ajuin, look & room [140, 181, 86] € 27.95

Moules à l'Indienne mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, curry (kerrie) & room [105, 86, 158] € 27.95

Moules à la moutarde de Tierenteyn mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & Gentse mosterd [90, 294, 212] € 27.95

Moules de Popeye mè kruidenroomkaas & spinazie [134, 278, 177] € 28.95

Moules à la diable mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [138, 189, 280] € 28.95

Moules au fromage bleu mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [225, 108, 220] € 28.95

MENUUKE 3-GANGEN 1 2 3 AAN 45.50



2

WITLOOF
DEPUIS 2005

HOOFDSCHOTELS

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

EVT EXTRAAKE: POTTEKE GEKONFIJTE APPELSPIJS (165 ML) € 3.5

Oer-Antwaärps stoofvlees van rundsvlees bereid mè Koninck bier [234, 176, 213] € 22.95

Mëzeikër Réndsjoelasj volgës e resép van de Flichël zieëliggër (licht pikante) Maaseikse rundergoulash [230, 185, 208] € 22.95

Konijn op wijze van ons bomma gestoofd in rode wijn mè pruimen [39, 182, 219] € 23.95

Filet de porc rôti (varkensnootjes) mè saus naar keuze: archiduc (champignons) [121, 173, 237] of groene peper [193, 226, 288] € 24.95

Koningin Mathilde Hapje (videeke/vol-au-vent) ragoût van kieken (kip), rundsvlees, champignons & bollekes [141, 88, 198] € 24.95

Choucroustestoemp (zuurkool) mè zachte currysmaak (kerrie), Breydelspekskes, Ardeense saucisse & boskampernoelies [242, 133, 255] € 25.95

PLAT PRÉFÉRÉ: **Witloof-in-den-oven** mè hesp, béchamel & kaas [136, 155, 196] € 25.95

VANAF 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités/legumen/groentjes [113, 147, 224] p.p. € 25.95

Zeebrugse waterzooi mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [91, 144, 190] € 25.95

De nummerkes achter alle gerechtjes staan voor onze hoptimale suggesties & corresponderen mè de nummers op onze kaart van ruim 300 merkwaardige bierekes.

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

3

DESSERTEN & KAAS

Crème brûlée van vanille [214, 109, 150] € 9.95

Mousse au citron mè compotée van rabarber [211, 92, 157] € 10.5

Brussels **chocomousseke** van Callebaut melksjokolat [57, 295, 241] € 11.5

In rode wijn gepocheerde **'Dubbele Flup'** (Zjefke/stoofpeer) mè vanille mousse & Bastenaakse biscuitkrumels [36, 283, 296] € 11.5

Coupe eggs-celent vanille-ijs mè advocaat van Bachte-Maria-Lerne [89, 91, 256] € 11.5

(Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo' vanille-ijs mè warme fondantsjokolat [228, 240, 254] € 11.5

Verse **Luikse wafel** mè warme kriecken & room [54, 96, 206] € 11.5

Tellooreke mè **Paterskazen** [137, 202, 235] +€3.5 € 14.95

“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 echte boter van de boer.”

(Louis Paul Boon, Aalst, 15 maart 1912 – Erembodegem, 10 mei 1979)

plastiekverpakking à emporter € 0.75 p.s.

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

NATIONAAL
JENEVERMUSEUM
HASSELT



wifi: ikbendegezelligstevandetafel