












VORSPEIZEN

MIT HANDWERKBROT & SALZFARMBUTTER VON AUBEL

Chicorée-Salat mit Ziegenkäse aus Antwerpen,   Rucola, Haselnüsse und saures Genter Senfdressing [85, 4, 173]	€ 12.95
Genter Waterzooi  Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [96, 151, 73]	€ 12.95
Pilze "Mamalou" von die Hetty mit Estragon,    Pastis, Knoblauch und Westflämischer gereifter Käse [202, 116, 257]	€ 12.95
Wallonische Schnecken aus Namur (escargots)  mit Knoblauchbutter und frische Kräutermischung, 6 Stück [68, 6, 82]	€ 13.95
Fleischbällchen in Süß-Sauerkirschsoße    (½ Rinderhackfleisch - ½ Schweinehackfleisch) [120, 201, 30]	€ 12.95
Knusprige Hühnerkroketten Hühner-Rindfleischragout, 2 Stück [71, 93, 138]	€ 13.45
Kroketten mit altem Rumbeker Käse und Spinat  12 Monate gereift, 2 Stück [94, 105, 177]	€ 13.95
Ostend-Kroketten mit grauen Nordseegarnelen mit gebratener Petersilie und Sauce Tatar, 2 Stück [192, 106, 125] +€2	€ 15.45

zusätzliches
BROT
+ € 2.75 P.P.

3 GANG-MENÜ FÜR € 45,-












MOULES-FRITES (MIESMUSCHELN) +€3

UNE DÉLICIEUSE HISTOIRE BELGE, wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

Muscheln à la marinière - 'Natur'   mit Sellerie, Lauch und Zwiebeln, +/- Knoblauch [72, 251, 103]	€ 25.95
Muscheln au vin blanc   mit Weißwein, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, +/- Knoblauch [72, 251, 103]	€ 26.95
Moules à la crème et à l'ail  with celery, leek, onion, garlic & cream [72, 251, 103]	€ 26.95
Muscheln Jacques Brel - Ste. Catherine  mit Bier, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Lorbeerblatt [7, 70, 109]	€ 26.95
Muscheln im Antwerpenstil mit frische Kräuter,   Weißwein, Lauch, Thymian und Liebstöckel [70, 109, 145]	€ 26.95
Muscheln mit Gent 'Tierenteyn' Senf  mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [75, 115, 128]	€ 26.95
Muscheln mit Hoegaarden  mit Weißbier, Lauch, Sahne, Sellerie und Zwiebeln [74, 108, 251]	€ 26.95
Muscheln "Indienne"  mit Curry, Lauch, Zwiebeln und Sellerie und Sahne [78, 76, 229]	€ 26.95
Muscheln "Popeye"  mit Spinat und Kräuter-Frischkäse [67, 108, 143]	€ 27.95
Moules au fromage bleu  mit Weißwein, Lauch und Achel Blauschimmelkäse [80, 144, 36]	€ 27.95
'Rote Teufels'-Muscheln in feuriger Tomatensoße   mit Basilikum, Lauch, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [146, 251, 141]	€ 27.95

HAUPTKURSE

MIT POMMES+MAYONNAISE, GRATIN DAUPHINOIS, PUREE ODER KARTOFFELKROKETTEN & MIT SÜSS-SAUERER GRÜNER SALAT

Carbonade flamande  Flämischer Rindfleischtopf geschmort mit Bier aus Kortrijk [183, 171, 204]	€ 22.95
Kaninchenkeulen im Großmutter-Stil   geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [29, 182, 207]	€ 23.95
Belgische Rinderlende Steakfiletstücke mit grüner Pfeffersoße [200, 156, 132]	€ 24.95
Vol-au-vent: Blasenteiggebäck mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [107, 161, 69]	€ 23.95
Sauerkraut-Curry-Topf flandrische Art mit Speck, Brühwürsten und Kastanienpilze [126, 66, 136]	€ 22.95
UNSER LIEBLINGSGERICHT:   Gratin mit Chicorée, Schinkenmantel und Käse [123, 139, 261]	€ 23.95
AB 2 PERSONEN: Brügger Käsefondue   mit selbstgebackenes Brot und Rohkost [86, 118, 208]	p.p. € 23.95
Mit Kräuterbutter gebratene Forelle auf Voerener Art   mit gerösteten Mandeln und frische Kräutermischung [98, 67, 157]	€ 23.95

NACHTISCH & KÄSE

Crème brûlée   mit Vanille [179, 91, 199]	€ 8.95
Mousse von Brüsseler Schokolade   Vollmilchschokolade von Callebaut [198, 224, 191]	€ 9.95
(Ma)Dame Blanche kommil foo:    mit warmer Sauce aus Schokoladen [214, 253, 268]	€ 9.95
Antwerper Eierlikör-Mousse  mit Speculooskuchen aus Hasselt und festliche boudoir [133, 79, 205]	€ 9.95
Lütticher Zuckerwaffel  mit warmen Kirschen und Zahn [25, 70, 101]	€ 9.95
Auswahl an Belgischen Käsesorten   [123, 166, 226] +€2	€ 12.95
Kaffee mit Genever    Ihrer Wahl [101 Sorten]	€ 8.95

„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, March 15, 1912 – Erembodegem, May 10, 1979)

TAGESMENÜ


Bitte fragen Sie nach Menüdetails



WITLOOF
DEPUIS 2005

VORSPEISE + HAUPTGERICHT	€ 32.50
HAUPTGERICHT + NACHTISCH	€ 32.50
3-GANG-MENÜ	€ 39.50

DIÄTETISCHE ANFORDERUNGEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN

 ist oder kann vegetarisch

 ist oder kann glutenfrei

 ist oder kann laktosefrei

[Die Zahlen neben den Gerichten sind Biervorschläge und stimmen überein mit den Zahlen auf unserer Bierkarte].