

1

ENTRÉEKES

GESERVEERD MÈ AMBACHTSBROOD & GEZOUTEN AUBELSE MELKERIJBOTER

Rood-Witloofslaatje mè verse geitenkaas van Kasterlee, roquettesla, bosnootjes & gezuurde mosterdvinaigrette [131, 102, 1] € 14.95

KAREL V FAVORI: **d'n echte Gentse waterzooi** mè hoevekip, krielpatatjes & primeurgroentjes [98, 122, 173] € 14.50

PATRIMOINE CULINAIRE BELGE: **Salade Liégeois** mè spekskes, ei, piotjes, prinsessenboontjes & vinaigrette [128, 111, 216] € 14.50

Champignonneskes d'(H)etty mè drago(e)n, Pastis, look & Oud Brugge kaas [215, 149, 138] € 14.95

DIJVELSPLEZEER: **Scampi diabolique** in lichtromig pikant sauske van tomatjes & rode pepers [106, 132, 200] € 15.95

Kruipers in 't geurig groen (escargots) Petits-Gris de Namur mè lookboter & verse hofkruiddjes [94, 5, 265] € 15.95

PLAT PRÉFÉRÉ (favori/stoefgerecht/specialité de maison): **Witloof-in-den-oven** mè hesp, béchamel & kaas [127, 145, 151] € 15.95

Kroketten mè oude kaas van Roeselare mè gefrituurde peterselie, 2 stuks [121, 108, 217] € 15.95

Demi-Demi (1 oude kaas- & 1 garnaalkroket) mè gefrituurde peterselie & citroen [139, 135, 198] +€1.25 € 16.95

Ostêense **gernoazenkroketten** (Noordzeegarnaaltjes) mè gefrituurde peterselie, 2 stuks [206, 129, 150] +€2.5 € 17.95

EXTRA
BROOD
+ € 3.85 P.P.

2

HOOFDSCHOTELS: MOULES-FRITES +€2

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

Oppe moment: hangcultuurmossels i.p.v. bodemcultuur.

Maatje kleiner, minder ziltig, maar vol & romig en dús uitstekend van smaak!

Moules à la bière blanche mè Hoegaarden, selder, p(o)rei & ajuin & room +/- look [118, 171, 97] € 28.95

Moules au vin Blanc (à la crème) mè droge witte wijn, selder, p(o)rei & ajuin, room, +/- look [259, 157, 97] € 28.95

Moules à l'Indienne mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, curry (kerrie) & room [104, 100, 165] € 28.95

Moules à la moutarde de Tierenteyn mè witte wijn, selder, p(o)rei, ajuin, room & Gentse mosterd [113, 93, 222] € 28.95

Moules à la diable mè tomaat, basiel, limoen, look & hete peper [105, 175, 238] € 28.95

Moules au fromage bleu mè droge witte wijn, p(o)rei & Achelse blauwe [196, 109, 133] € 29.95

MENUUKE 3-GANGEN 1 2 3 AAN € 49.50



2

WITLOOF
DEPUIS 2005

HOOFDSCHOTELS

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

Balletjes in tomatensaus mè selder (½ rundsgekapt om ½ varkensgekapt)* [142, 194, 218] € 24.85

NATIONALE KLASSIEKER: **Oer-Antwaärps stoofvlees** van rundsvlees bereid mè Koninck bier [193, 201, 170] € 24.85

KNI-JN MÈT PRÓWMÈ / **Konijn op wijze van ons bomma** gestoofd in rode wijn mè pruimen [172, 224, 40] € 25.75

Vol-au-vent (videeke/koninginnehapje) ragoût van kieken (kip), rundsvlees, champignonnen & bollekes [130, 187, 95] € 25.75

Filet mignon de porc à la moutarde (mè mosterdsaus) Varkensnootjes | Gentse Tierenteyn [137, 220, 182] € 24.85

100% WEST-VLAAMS: **Rumbeekse rumsteak (de bæuf)** mè groene peperroomsaus [178, 214, 125] € 27.95

PLAT PRÉFÉRÉ (favori/stoefgerecht/specialité de maison): **Witloof-in-den-oven** mè hesp, béchamel & kaas [127, 151, 145] € 26.95

VANAF 2P: **Brugse kaasfondue** mè brood & crudités/legumen/groentjes [140, 261, 180] p.p. € 27.95

OERKLASSIEKER: **Zeebrugse waterzooi** mè Noordzeevis, schaal- & schelpdieren [144, 101, 260] € 26.95

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

3

DESSERTEN & KAAS

Crème brûlée van vanille [164, 197, 103] € 9.95

Mousse au citron mè compotée van rabarber [199, 99, 124] € 11.75

EGGS-CELENT: **Advocaat van d'n duvel** Tiramisu mè avëkäötsje, banaan & boudoirs [239, 167, 263] € 12.75

Brussels **chocomousseke** van Callebaut melksjokolat [56, 275, 228] € 11.75

CRÈMEGLACE: **(Ma) Dame Blanche 'Kommil Foo'** Vanille-ijs mè warme fondantsjokolat [216, 227, 58] € 12.75

L'AUTHENTIQUE GAUFRE DE LIÈGE / **Luikse wafel** mè verse jetbees (aardbezen) & room [96, 120, 64] € 11.75

Tellooreke mè **Paterskazen** [184, 235, 277] +€3.75 € 15.95

“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.

Zjat (téske) koffie mè e dröpke

óngeluidelike kääs ówt zèstieën zèlfgestoeëkte soeërten



ZJÈNEEVËRSTOEËKËRI-J
Sloun V-S-O-P

V-S-O-P-BE

wifi: ikbendegezelligstevandetafel

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