

1

VORSPEIZEN

MIT HANDWERKBROT & SALZFARBMBUTTER VON AUBEL

zusätzliches
BROT
+ € 3.85 P.P.

- Chicorée-Salat** mit Ziegenkäse aus Kasterlee, Rucola, Haselnüsse und saures Genter Senfdressing [131, 102, 1] € 14.95
- DAS LIEBLINGSGERICHT VON KAISER KARL V: **Genter Waterzooi** Hühnereintopf mit Kartoffeln und Gemüse [98, 122, 173] € 14.50
- Pilze "Mamalou"** von die Hetty mit Estragon, Pastis, Knoblauch und Westflämischer gereifter Käse [215, 149, 138] € 14.95
- EIN STÜCK BELGISCHES KULINARISCHES ERBE: **Lütticher Salat** mit Ardenner Schinkenspeck, Prinzessbohnen und Kartoffeln [128, 111, 216] € 14.50
- TEUFLISCHE FREUDE: **Scampi diabolique** leicht cremigen, pikanten Soße aus Tomaten und Paprika [106, 132, 200] € 15.95
- Wallonische Schnecken** aus Namur (escargots) mit Knoblauchbutter und frische Kräutermischung, 6 Stück [94, 5, 265] € 15.95
- UNSER LIEBLINGSGERICHT / SPEZIALITÄT DES HAUSES: **Gratin mit Chicorée**, Schinkenmantel und Käse [127, 145, 151] € 15.95
- Kroketten mit altem Roeselare Käse** 12 Monate gereift, 2 Stück [121, 108, 217] € 15.95
- Demi-Demi** (1 altem Käse- & 1 Garnelenkroket) mit frittierten Petersilie und Zitrone [139, 135, 198] +€1.25 € 16.95
- Ostend-Kroketten** mit grauen Nordseegarnelen mit Petersilie, Zitrone und Tartarsoße, 2 Stück [206, 129, 150] +€2.5 € 17.95

2

MOULES-FRITES (1 KG MIESMUSCHELN) +€2

EINE KÖSTLICHE BELGISCHE GESCHICHTE - wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

Im Moment: Hängekultur statt Bodenkultur.
Kleiner in der Größe, weniger salzig, aber vollmundig und cremig – mit hervorragendem Geschmack!

- Muscheln mit Hoegaarden** mit Weißbiersoße, Sellerie, Lauch, Zwiebeln & Sahne [118, 171, 97] € 28.95
- Muscheln mit Weißwein** (mit oder ohne Sahne) mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln, +/- Knoblauch [259, 157, 97] € 28.95
- Moules à l'Indienne** with white wine, celery, leek, onion, curry & cream [104, 100, 165] € 28.95
- Muscheln Genter 'Tierenteyn' Senf** mit Weißwein, Sahne, Lauch, Zwiebeln und Sellerie [113, 93, 222] € 28.95
- 'Rote Teufels'-Muscheln in feuriger Tomatensoße** mit Basilikum, Lauch, Limette, Knoblauch und scharfe Chili [105, 175, 238] € 28.95
- Moules au fromage bleu** mit Weißwein, Lauch und Achel Blauschimmelkäse [196, 109, 133] € 29.95

3 GANG-MENÜ FÜR € 49.50



2



HAUPTGANG

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

- Fleischbällchen in Tomatensoße** (1/2 Rinderhackfleisch - 1/2 Schweinehackfleisch)* [142, 194, 218] € 24.85
- NATIONALGERICHT: **Carbonade flamande** Flämischer Rindfleischtopf geschmort mit Bier aus Antwerpen [193, 201, 170] € 24.85
- Filet mignon de porc à la moutarde** Schweinemedallions in Gentner Tierenteyn Senfsoße [137, 220, 182] € 24.85
- Kaninchenkeulen** im Großmutter-Stil geschmort in Rotwein mit schwarzen Pflaumen [172, 224, 40] € 25.75
- 100 % FLÄMISCH: **Rumbeker Rinderlende** mit grüner Pfeffersoße [178, 214, 125] € 27.95
- Vol-au-vent: Blätterteig-Gebäck** mit Hühnerragout, Rindfleisch, Pilze und kleine Fleischbällchen [130, 187, 95] € 25.75
- UNSER LIEBLINGSGERICHT / SPEZIALITÄT DES HAUSES: **Gratin mit Chicorée**, Schinkenmantel und Käse [127, 151, 145] € 26.95
- AB 2 PERSONEN: **Brügger Käsefondue** mit selbstgebackenes Brot und Rohkost [140, 261, 180] p.p. € 27.95
- Zeebrügger Waterzooi** North Sea fish stew with shellfish, vegetables and potatoes [144, 101, 260] € 26.95

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

3

NACHTISCH UND KÄSE

- Crème brûlée** mit Vanille [164, 197, 103] € 9.95
- EGGS-CELENT: **Tiramisu** mit Ostflämisches Eierlikör Filliers® Mascarpone | weiße Schokolade | Banane | Löffelbiskuits [239, 167, 263] € 121.75
- Himmliche **Zitronenmousse** mit leicht süßem Rhabarberkompott [199, 99, 124] € 11.75
- EINFACH UNWIDERSTEHLICHT: **Mousse von Brüsseler Schokolade** Vollmilchschokolade von Callebaut [56, 275, 228] € 11.75
- (Ma) Dame **Blanche 'Kommil Foo'**: Vanille-Eiscreme mit warmer Sauce aus Schokoladen [216, 227, 58] € 12.75
- Lütticher Zuckerwaffel** mit frischen Erdbeeren und Sahne [96, 120, 64] € 11.75
- Eine Auswahl an **belgischen Abteikäse** [184, 235, 277] +€3.75 € 15.95

“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 nehmen Sie dafür ein Viertelkilo 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
16 hausgemachte Sorten zur Auswahl

ZJĚNEEVĚRSTOEĚKĚRI-J
Sloun V-S-O-P

wifi: ikbendegezelligstevandetafel

DIÄTETISCHE ANFORDERUNGEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN (V) ist oder kann vegetarisch (G) ist oder kann glutenfrei (L) ist oder kann laktosefrei