



*Beste gast,  
De prijzen zijn inclusief BTW en bediening.  
Bankkaarten enkel vanaf 30 euro.*

*Dear guest,  
The prices are including VAT and service.  
Bank cards only from 30 euros.*

*Cher client,  
Les prix incluent la TVA et le service.  
Les cartes bancaires seulement de 30 euros.*

*De Gastro Menu € 43 pp*

*Voorgerechten/Starters/Entrées*

*Lauw geitenkaasje met spek*  
*Warm goat cheese with bacon*  
*Fromage de chèvre tiède aux lardons*

*Of*

*Huisgemaakte garnalkroketten met slaatje*  
*Home made shrimp croquettes with salad*  
*Croquettes de crevettes maison avec salade*

*Of*

*Gebakken scampi's met kruidenboter*  
*Tiger prawns with herb and garlic butter*  
*Scampis avec beurre maître d'hôtel*

*Of (+ €2.5)*

*Huisgemaakte terrine van eendenlever met uienconfituur*  
*Homemade Goose liver terrine with onion marmalade*  
*Terrine de Foie gras avec confiture d'oignons*

## *Hoofdgerechten/Main courses/Plats principal*

### *Sole Meunière*

*met slaatje en frietjes  
with salad and French fries  
avec salade et pommes frites*

*Of*

### *Chef's Ossobuco*

*met pasta of rijst  
with pasta or rice  
avec pates ou riz*

*Of*

### *Gegrilde rib eye*

*Met kruidenboter, champignon of pepersaus  
With herb and garlic butter, mushroom or pepper sauce  
Avec beurre maître d'hôtel, sauce champignons ou au poivre*

*Of*

### *Gegrilde Filet Mignon*

*Met kruidenboter, champignon of pepersaus  
With herb and garlic butter, mushroom or pepper sauce  
Avec beurre maître d'hôtel, sauce champignons ou au poivre*

## *Dessert*

*Keuze uit verschillende desserts/  
Choice of desserts/ Choix de desserts*

*Markt menu/Market menu/Menu du marché €26.90 pp*

*Huisgemaakte kaaskroket  
Home made cheese croquette  
Croquette de fromage maison*

~~

*Steak met kruidenboter, slaatje en frietjes  
Steak with herb and garlic butter, salad and French fries  
Steak avec beurre maître d'hôtel, salade et pommes frites*

*Saus/sauce*

*Roquefort of Champignon of peper +€2,50*

*Béarnaise+€3.00*

~~

*Dessert*

*Crème Brûlée / Mousse au chocolat*

*Chef's menu/Chef's menu/Menu du chef €37,90 pp*

~~

*Slaatje van gerookte zalm*

*Smoked salmon salad*

*Salade de saumon fumé*

*Of*

*Rundscarpaccio met rucola en parmezaan*

*Beef carpaccio with rucola and parmagan cheese*

*Carpaccio de boeuf avec rucola et parmagiane*

~~

*Coq au vin met rösti's*

*Chicken leg in red wine sauce with rösti's*

*Coq au vin avec des röstis*

*Of*

*Zalmfilet met tartaarsaus, slaatje, kroketten of frietjes*

*Salmonfilet with tartar sauce, salad, croquettes or French fries*

*Filet de Saumon , sauce tartare, salade, croquettes ou pommes frites*

~~

*Crème Brûlée /Mousse au chocolat/Tiramisu*

*Vlaamse smaak /Flemish taste/Le goût flamande €35.90 pp*

*Mosselen/Mussels/Moules*

*of*

*Huisgemaakte kaaskroketten  
Home made cheese croquettes  
Croquettes de fromage maison*

*~~*

*Gegratineerde Vispannetje met pommes duchesse  
Gratinated Fish stew with Duchesse potatoes  
Pot au feu de poisson gratinée avec pommes Duchesse*

*Of*

*Vlaamse stoverij met slaatje en frietjes  
Flemish stew of beef with salad and French fries  
Carbonnades Flamandes avec salade et pommes frites*

*~~*

*Crème Brûlée /Mousse au chocolat/Tiramisu*

## *Voorgerechten/starters/entrées*

*Rundscarpaccio met rucola en parmezaan* €14.90  
*Beef carpaccio with rucola and parmagian cheese*  
*Carpaccio de boeuf avec rucola et parmagiane*

*Mosselen/Mussels/Moules* €13.20

*Huisgemaakte kaas-kroketten met slaatje* €13.90  
*Home made cheese croquettes with salad*  
*Croquettes de fromage maison avec salade*

*Huisgemaakte garnaa-kroketten met slaatje* €15.90  
*Home made shrimp croquettes with salad*  
*Croquettes de crevettes maison avec salade*

*Gerookte zalm met toast* €14.90  
*Smoked salmon with toast*  
*Saumon Fumé avec toast*  
*salmon ahumado con tostada*

*6 wijngaardslakken in kruidenboter* €13.90  
*6 Escargots in herb and garlic butter*  
*6 escargots avec beurre maître d'hôtel*

*Lauw geitenkaasje met spek* €15.90  
*Warm goat cheese with bacon*  
*Fromage de chèvre tiède aux lardons*

*Gebakken scampi's met kruidenboter (6st)* €15.90  
*Tiger prawns with herb and garlic butter*  
*Scampis avec beurre maître d'hôtel*

*Huisgemaakte terrine van eendenlever met uienconfituur* €17.90  
*Homemade Goose liver terrine with onion marmalade*  
*Terrine de Foie gras avec confiture d'oignons*

## *Vis/Fish/Poisson*

*Sole Meunière* €25.90  
*met slaatje en frietjes*  
*with salad and French fries*  
*avec salade et pommes frites*

*Gegratineerde Vispannetje met pommes duchesse* €22.90  
*Gratinated Fish stew with Duchesse potatoes*  
*Pot au feu de poisson gratinée avec pommes Duchesse*

*Zalmfilet met tartaarsaus, slaatje, kroketten of frietjes* €22.90  
*Salmonfilet with tartar sauce, salad and croquettes or French fries*  
*Filet de Saumon , sauce tartare, salade and croquettes ou pommes frites*

*Gebakken scampi's met kruidenboter, sla en frietjes 10st* €22.90  
*Tiger prawns with herb and garlic butter, salad and French fries*  
*Scampis avec beurre maître d'hôtel, salade et pommes frites*

*Mosselen/mussels/moules* €21,50  
*Met witte wijn/with white wine/au vin blanc* €23,50  
*Met look en room/with garlic and cream/ crème à l'ail* €24,00  
*Marinière* €25,00  
*Met/in/au Brugs Tarwebier* €24,00



## *Vlees /Meat/Viande*

*Coq au vin met rosti's* €20.90  
*Chicken leg in red wine sauce with rosti's*  
*Coq au vin avec de rosti*

*Vlaamse stoverij met slaatje en frietje* €18.50  
*Flemish stew of beef with salad and French fries*  
*Carbonnades Flamandes avec salade et pommes frites*

*Chef's Ossobuco* €23.90  
*met pasta of rijst*  
*with pasta or rice*  
*avec pates ou riz*

*Ierse rib eye* €25.90  
*Met slaatje of warme groenten, frietjes of kroketten*  
*With salad or saison vegetables, French fries or croquettes*  
*Avec salade ou légumes chaudes, pommes frites ou croquettes*

*Filet Mignon* €24.90  
*Met slaatje en frietjes of kroketten*  
*With salad and French fries or croquettes*  
*Avec salade et pommes frites ou croquettes*

### *Saus/sauce*

- *beurre maître d'hôtel, mayonnaise etc.* +€1.5
- *Champignon* +€2.5
- *Peper* +€2.5
- *Roquefort* +€2.5
- *Béarnaise* +€3

### *Extra's*

- *Warme groenten* +€3
- *Kroketten* +€3
- *Frietten/rijst/pasta* +€2.5
- *Extra bord* +€2.5

*Lamskroontje / Rack of Lamb / Carré d'Agneau* **32,00€**

*Met warme groenten, frietjes of kroketten*  
*With fried vegetables, French fries or potato croquettes*  
*Avec légumes chaudes, pommes frites ou croquettes*

*Ribbetjes / Spareribs / Côtes de porc* **18,50€**

*Met slaatje, frietjes of kroketten*  
*With salad, French fries or croquettes*  
*Avec salade, pommes frites ou croquettes*

*Hammetje / Jambonneau / Pork ham* **18,00€**

*In mosterdsaus met slaatje en frietje*  
*With mustard sauce, salad an french fries*  
*Avec sauce moutarde, salade et frites*

*Konijnenbout / Cuisse de lapin / Rabbit leg* **€21.00**

*In saus met bier, spek en Pruimen*  
*En sauce avec bière, bacon, prunes, salade, croquettes*  
*In sauce with beer, bacon, plums, salad, croquettes*

## *Desserts*

*Dame Blanche* €6.90

*Warme Appel taart met  
vanille ijs* €6,50  
*Appel pie with vanilla ice  
cream*

*Brownies met vanille ijs* €7.90  
*Brownies With vanilla ice cream*

*Huisgemaakte Tiramisu (home made)* €6.50

*Crème Brûlée* €6,90

*Chocolade Mousse* €6.90

*Speculas Delisia* €6.90

*Trío sorbet* €7.90