

VOORGERECHTEN – HORS-D'ŒUVRE – VORSPEISE

Slaatje van handgepelde grijze garnalen, asperges en Kumatotomaat Salade de crevettes grises pelées à la main, asperges et tomates 'Kumato' Salat von Hand geschälte Garnelen, Spargeln und 'Kumato' Tomaten Salad from hand peeled local schrimps, asparagus and 'Kumato' tomatoes	€ 16,00
Rundscarpaccio met Beauvoordse 'Oude Graskaas' en olijfolie Carpaccio de bœuf, 'Oude graskaas' de Beauvoorde et huile d'olive Carpaccio von Rind mit 'Oude graskaas' von Beauvoorde und olivenöl Carpaccio from beef, 'Oude graskaas' from Beauvoorde and olive oil	€ 14,00
Warme geitenkaas op toast met appel en spek Fromage de chèvre sur toast, pommes et lard Warme Ziegenkäse mit toast Apfel und Speck Goat cheese with toast apple and bacon	€ 15,00
Duo van garnaal en- kaaskroketten Duo, croquette de crevettes et croquette de fromage Duo von Garnelenkrokette und Käsekrokette Duo from schrimps croquette and cheese croquette	€ 14,00
Gebakken ganzenlever met appeltjes Foie d'oie sauté et pommes Gebachene Gänseleber mit Apfel Baked goose liver with apple	€ 18,00

SOEPEN - POTAGES - SUPPE - SOUP

Dagsoep met croûtons Potage du jour et croûtons Tagessuppe mit Croûtons - Today's soup with croutons	€ 6,50
Vissoep met zijn garnituur - Soupe de poisson et sa garniture Fischsuppe mit Garniture - Fish soup with garnish	€ 12,00

Voor een voorgerecht of soep, genomen als hoofdschotel : + € 5

+ € 5 pour une entrée ou potage, dégustée comme grosse pièce

Eine Vorspeise oder Suppe als Hauptgericht : + € 5

PASTA'S - PATES - NUDELN - NOODLES - WOK

Tagliatelle met wokgroenten V Tagliatelle et légumes aux wok V Tagliatelle mit wokgemüse V Tagliatelle with wokvegetables V	€ 15,50
Tagliatelle met gerookte zalm Tagliatelle et saumon fumé Tagliatelle mit Räucherlachs Tagliatelle with smoked salmon	€ 19,00
Tagliatelle met asperges Tagliatelle et asperges Tagliatelle mit Spargeln Tagliatelle with asparagus	€ 18,00

HOOFDGERECHTEN – GROSSES PIÈCES – HAUPTGERICHTE – MAIN DISH

VIS – POISSON – FISCH – FISH

Gebakken sliptongetjes met sla en frietjes Solettes poêlées, salade et pommes frites Gebratene kleine Seezunge mit Salat und Pommes frites Fried small Dover soles, salad and Belgian fries	€ 27,00
Gepocheerde roggeveugel met karnemelksmeuze, gepocheerd ei, groentenreepjes en 2-botersausjes Aile de raie pochée, "Karnemelksmeuze", julienne de légumes et sauce aux 2 beurres Pochierte Rochenflügel, "Karnemelksmeuze" et oeuf poché, julienne von Gemüse und 2Buttersauce Poached wing of ray, "Karnemelksmeuze", vegetable julienne and 2-buttersauce	€ 26,00
Pladijsfilet met asperges, wittewijnsaus en aardappelen Filet de plie, asperges, sauce vin blanc et pommes de terre Schollefilet, Spargeln, Weissweinsauce und Kartoffeln Plaicefilet, asparagus, white-wine sauce and potatoes	€ 24,00
Paling in 't groen -of in boter gebakken, met tartaarsaus en frietjes Anguilles poêlées ou "au vert", sauce tartare et pommes frites Gebratener Flusaal mit Butter oder Grün, Tartarensauce und Pommes frites Fried freshwater Eel or "Green", Tartar sauce and Belgian fries	€ 31,00
Paling in 't groen -of in boter gebakken, met tartaarsaus en frietjes Anguilles poêlées ou "au vert", sauce tartare et pommes frites Gebratener Flusaal mit Butter oder Grün, Tartarensauce und Pommes frites Fried freshwater Eel or "Green", Tartar sauce and Belgian fries	€ 31,00
Bouillabaisse "Royale" (met ½ kreeft p.p) minimum 2 pers p.p. (avec ½ homard p.p.) - (mit ½ Hummer p.p.) - (with ½ lobster)	€ 36,00

Van maandag tot en met zaterdagmiddag verzorgde lunch à € 17,00

Du lundi au samedi le midi lunch à € 17,00 - Von Montag bis Samstag mittags lunch à € 17,00

From monday till saturday lunch à € 17,00

VLEES – VIANDE – FLEISCH - MEAT

Gegrilde steak (300 gr.) 'BBB' met bearnaise of peperroomsaus en frietjes Steak grillé (300 gr.) 'BBB', sauce béarnaise ou poivre crème et pommes frites Gegrillte Steak (300 gr.) 'BBB' mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce und Pommes frites Grilled steak (300 gr.), 'BBB' with bearnaise sauce or pepper sauce and Belgian fries	€ 26,50
Cote à L'os 'BBB' met bearnaise of peperroomsaus en frietjes (2 pers.) Cote à l'os 'BBB', sauce béarnaise ou poivre crème et pommes frites (2 pers.) Rippenstück 'BBB' mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersahnesosse et Pommes frites (2 pers.) T-bone steak, 'BBB' with bearnaise sauce or pepper sauce and Belgian fries (2 pers.)	€ 55,00
Gebakken kalfszwezerikken met groene en witte asperges Riz de veau sautés, asperges vertes et blanches Gebachene Kalbsbries mit weisse und grüner Spargel Baked calf's sweetbreads with white and green asparagus	€ 30,00
Gegrilde lamsbrochette, rozemarijn aardappelen en witloof Brochette d'agneau grillée, pommes de terre romarin et chicons Gegrillte Lammspieß, Rosmarin kartoffeln und Chicorée Grilled lamb skewer, rosemary potatoes and Belgian chicory	€ 28,00
Rundstartaar 'BBB' bereid "à la minute", frietjes en sla (250 gr) Tartare de boeuf 'BBB' préparé "à la minute", frites et salade (250 gr) Tartar-Beefsteak 'BBB' "à la minute", Pommes frites und Salat (250 gr) Beefsteak Tartar 'BBB' "à la minute", Belgian fries and Salad (250 gr)	€ 17,50

Vraag naar onze kreeftkaart ! Demandez-notre carte de suggestions d'homard !

Fragen Sie auch nach unseren besonderen Hummer Empfehlungen

Please ask for our lobster suggestions !

ONZE MENU'S - NOS MENUS - UNSERE MENÜS

VISMENU - MENU DE POISSON - FISCHEMENÜ - FISHMENU € 25,50

Witte asperges met handgepelde grijze garnalen en vinaigrette

Asperges blanches, crevettes grises pelées à la main et vinaigrette

Weisse Spargeln mit Hand geschälte Garnelen und vinaigrette

White asparagus with hand peeled local schrimps and dressing

Pladijsfilet met asperges, witte wijnsaus en aardappelen

Filet de plie, asperges, sauce vin blanc et pommes de terre

Schollefilet, Spargeln, Weissweinsauce und Kartoffeln

Plaicefilet, asparagus, white-wine sauce and potatoes

Dessert

CHEF'S MENU € 32,50

Rundscarpaccio met Beauvoordse 'Oude graskaas' en olijfolie

Carpaccio de bœuf, 'Oude graskaas' de Beauvoorde et huile d'olive

Carpaccio von Rind mit 'Oude graskaas' von Beauvoorde und olivenöl

Carpaccio from beef, 'Oude graskaas' from Beauvoorde and olive oil

Vissoep met zijn garnituur

Soupe de poisson et sa garniture

Fischsuppe mit Garniture

Fish soup with garnish

Gegrilde lamsbrochette, rozemarijn aardappelen en witloof

Brochette d'agneau grillée, pommes de terre aux romarin et chicons

Gegrillte Lammspieß, Rosmarin kartoffeln und Chicorée

Grilled lamb skewer, rosemary potatoes and Belgian chicory

Dessert

KINDEREN - ENFANTS - KINDER € 11,50

Soep - Garnalenkroket, kaaskroket of slaatje met kippeboutjes

Potage - croquette de crevettes, croquette de fromage ou salade de poulet

Suppe - Garnelenkrokette, Käsekrokette oder Salat von Pouletschenkel

Hamburger met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise

Hamburger, compote, frites, ketchup et mayonnaise

Hamburger, Kompott, Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Frikandel met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise

Frikandel, compote, frites, ketchup et mayonnaise

Frikandel, Kompott, Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Kippefilet met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise

Filet de poulet, compote, frites, ketchup et mayonnaise

Pouletfilet, Kompott, Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Spaghetti Bolognaise

Kinderijsje - glacé enfant - Kindereis