

APPETIZERS

Olives (V)	4
Shrimp croquette with garlic-mayonnaise	3
Bread with garlic mayonnaise and tapenade of sundried tomatoes (V)	3
Thinly sliced Parma ham with Parmesan cheese	5
Cheese croquette with mustard-mayonnaise (V)	2
Cheeseboard with goat cheese and Val Dieu cheese (V)	5
Deep-fried meatballs	6
Mature dutch cheese with cornichons (V)	5
Shrimps in warm herb butter with bread	7
Mixed snack (spring rolls, meatballs and cheese soufflé)	7
Tortilla chips with minced meat, melted cheese, chilli sauce and jalapeños (V)	6

MENU

STARTERS

Carpaccio truffle mayonnaise pine nuts Parmesan cheese **	10
Salad Val Dieu cheese grapes bacon honey walnut (V) **	10
Breaded pollack tartar sauce herb salad	10

MAIN COURSES

Gilthead bream potato mousseline hot vegetables basil sauce	17
Deer steak red cabbage mashed potatoes red wine sauce	17
Quinoa burger lime and mint crème salad French fries	17

DESSERTS

Chocolate ice cake deepfried vanilla ice cream sesame cookie choco flakes	7
Mandarin parfait sabayon of Grand Marnier fresh mandarin	7
Cheese board Herve cheese Dutch mature cheese goat cheese rye bread syrup	10

<u>Two course menu; starter and main</u>	<u>25</u>
<u>Two course menu; main and dessert (cheese instead of dessert 26)</u>	<u>23</u>
<u>Three course menu; starter, main and dessert (cheese instead of dessert 33)</u>	<u>30</u>

Grandmother's cuisine

Starters

Shrimp cocktail lime mayonnaise	11.5
Champions à l'escargots mini mushrooms escargots herbs bread	8
Salad Blackpudding wild boar ham apple	9.5
Caesar Salad chicken egg croutons tomato anchovies	9
Onion soup grilled cheese bread	6

Main course

Small whole chicken oven baked fries salad	13.5
Sweet and sour beefstew fries salad	15.5
Steak gravy fries salad	16
Hamburger whiskeysauce pickles Cheddar fries salad	12.5
Pork tenderloin Satay peanut sauce fries salad	15.5
Deer steak red cabbage mashed potatoes red wine sauce	17
Fish stew shrimps plaice mussels fries salad	15.5

Desserts

Crème brûlée	4.5
Dame Blanche vanilla ice cream hot chocolate sauce whipped cream	7
Cheese board Herve cheese Dutch mature cheese goat cheese rye bread syrup	10

CHILDREN'S DISHES

Zoervleis with chips	8
Chicken breast with chips	8
Spaghetti bolognese	8
Pancake	8

V) : is or can be vegetarian

** Our salads can be ordered a main course

APPETITHÄPPCHEN

Oliven	4
Garnele Krokett mit Knoblauchmayonnaise	3
Brot mit Knoblauchmayonnaise und Tapenade von sonnengetrockneten Tomaten	3
Dünn geschnittener Parmaschinken mit Parmesan	5
Frittierte Fleischbällchen	6
Gemischte Snacks (Frühlingsrollen, Frikadellen und Käsesoufflé)	7
Tortillachips mit Hackfleisch, Chilisoße und Jalapeños, mit Käse überbacken	6
Käse Krokett mit Senf	2
Käseplatte mit Val Dieu Käse und Ziegenkäse	5
Alter Käse mit Cornichon	5
Garnele in warme Kräuterbutter mit Brot	7

Menu

VORSPEISEN

Carpaccio Trüffelmayonnaise Pinienkernen Parmesan **	10
Salat Val Dieu Käse Trauben Speck Honig Walnuss ** (V)	10
Panierte Köhler Tartarsauce Kräutersalat	10

HAUPTGERICHTE

Dorade Kartoffelmousseline heißes Gemüse Basilikumsauce	17
Hirsch Steak Kartoffelbrei Rotkohl RotweinSoße	17
Quinoa Burger Zitrone-Minze creme Salat Pommes	17

DESSERTS

Schokolade Eiskuchen Sesam Keks Vanille Eis	7
Mandarinenparfait Sabayon van Grand Marnier	7
Käseplatte Herve Käse Alter Käse Ziegenkäse Brot	10

<u>Zwei Gänge Menü; Vorspeise und Hauptgericht</u>	<u>25</u>
<u>Zwei Gänge Menü; Hauptgericht und Dessert (Käse an Stelle von Dessert +3€)</u>	<u>23</u>
<u>Drei Gänge Menü; Vorspeise, Haupt und Dessert (Käse an Stelle von Dessert+3€)</u>	<u>30</u>

Großmutter Küche

Vorspeisen

Garnele Cocktail Kräutersalat Toast	11.5
Champignons a l'escargots Pilze Escargots Gewürze gegrillte Brot	8
Salat Blutwurst Wildschweinschinken Apfel	9.5
Salat Hähnchenschenkel Parmesan Ei Croutons **	9
Zwiebelsuppe gegrillte Käse Brot Butter	6

Hauptgerichte

Hänchen aus dem Ofen Pommes Salat	13.5
Zoervleis Eintopf Pommes Salat	15.5
Steak Soße Pommes Salat	16
Hamburger Whisky-Sauce Beize Cheddar Pommes Salat	12.5
Satay Schweinefleisch Erdnuss-sauce Pommes Salat	15.5
Hirsch Steak Kartoffelbrei Rotkohl RotweinSoße	17
Fischeintopf Garnele Scholle Muscheln Pommes Salat	15.5

Desserts

Crème brûlée	4.5
Dame Blanche Vanille-eis Heißer Schokoladensoße Schlagsahne	7
Käseplatte Herve Käse Alter Käse Ziegenkäse Brot	10

Kinder

Zoervleis Pommes Salat	8
Hänchen Pommet Salat	8
Pfannkuchen	8
Spaghetti Bolognese	8

(V): ist oder kann Vega

** Unsere Salate können auch als Hauptgericht bestellt werde

LES AMUSE-GUEULES

Olive	4
Pain et sa mayonnaise à l'ail et tapenade aux tomates séchées au soleil	3
Jambon de Parme en fines tranches	5
Boulettes apéritif de viande	6
Snackmix (lumpia, boulettes apéritif de viande et soufflé de fromage)	7
Tortillas avec viande hachée et sa sauce au chili et aux jalapeños, gratinés au fromage	6
Crevette croquette avec mayonnaise à l'ail	3
Crevette au beurre herbe et pain	7
Vieux fromage avec cornichon	5
Plateau de fromages avec Val Dieu et du Chèvre	5
Croquette au fromage avec moutarde	2

MENU

LES ENTRÉES

Carpaccio truffe mayonnaise noix de pin Parmesan **	10
Salade Val Dieu fromage raisin lardons miel noyer **(V)	10
Charbonnière sauce tartare salade d'herbes	10

LES PLATS PRINCIPAUX

Dorade mousseline de pomme de terre légumes chauds sauce au basilic	17
Steak de cerf puree chou rouge sauce au vin rouge	17
Burger de quinoa crème de citron-menthe pommes frites salade	17

DESSERTS

Tarte au chocolat biscuit de sésame vanille glace	7
Mandarin parfait Sabayon de Grand Marnier	7
Plateau de fromage Herve vieux fromage chevre pain	10

<u>Deux cours menu; entrées et piece</u>	<u>25</u>
<u>Deux cours menu; piece et dessert (fromage a lieu de dessert +3€)</u>	<u>23</u>
<u>Trois cours menu; entrées, piece et dessert (fromage a lieu de dessert +3€)</u>	<u>30</u>

La cuisine de grand-mère

Entrées

Soupe à l'oignon fromage beurre pain	6
Salade cuisses de poulet fromage parmesan oeuf croutons	10
Cocktail de crevette salade d'herbes pain	11.5
Salade Boudin jambon de sanglier pomme	9.5
Champignons à l'escargots herbe d'escargots pain	8

LES PLATS PRINCIPAUX

Petit poussin frites salade	13.5
Zoervleis (pot-au-feu de viande) frites salade	15.5
Steak sauce frites salade	16
Hamburger sauce au whiskey cornichon Cheddar frites salade	12.5
Satay au cochon sauce aux arachides frites salade	15.5
Steak de cerf puree chou rouge sauce au vin rouge	17
Ragoût au poissons crevette carrelet moules frites salade	15.5

LES DESSERTS

Crème brûlée	4.5
Dame Blanche glacée de vanille sauce au chocolat chaud crème fouettée	7

LES PLATS POUR ENFANTS

Zoervleis (pot-au-feu de viande) et frites	8
Pâtes bolognaises	8
Crêpes	8
Poulet avec frites et de salade	8

(V): est ou va végétarien

** Nos salades peuvent être commandés pour un supplément de 5,00 comme plat principal.

WINE / WEIN / VIN

WHITE / WEISS/ BLANC

	Glass	Bottle
Clos du Bosquet Blanc; <i>Chardonnay</i>	4,00	20,00
Urmeneta; <i>Sauvignon Blanc</i>	4,00	20,00
Schloss Reinhartshausen; <i>Riesling</i>		28,00
Laroche; <i>Viognier</i>		25,00
Fleur du Cap; <i>Chenin Blanc</i>		25,00
Ruffino; <i>Pinot Grigio</i>		26,50

RED / ROT / ROUGE

	Glass	Bottle
Clos du Bosquet Rouge; <i>Grenache/Cinsault</i>	4,00	20,00
Urmeneta; <i>Merlot</i>	4,00	20,00
Vincente Gandia; <i>Tempranillo</i>		24,00
Fleur du Cap; <i>Cabernet Sauvignon</i>		26,00
Luigi Bosca; <i>Malbec</i>		26,00
Villa Ponciago Beaujolais; <i>Gamay</i>		32,00

ROSÉ

	Glass	Bottle
Clos du Boquet Rosé; <i>Grenache</i>	4,00	20,00
Laroche; <i>Grenache/Syrah</i>	4,00	20,00

SPARKLING / FUNKELND / MOUSSEUX

	Glass	Bottle
MVSA; <i>Cava</i>	5,50	27,50

BEER / BIER / BIÈRE

BARREL / FASS / FÛT

Brand Pilsner 0.25	2,80
Brand Pilsner 0.50	5,50
Brand Weizen 0.30	4,00
Brand Weizen 0.50	6,00
Affligem Blond	4,00
Affligem Dubbel	4,00
Affligem Triple	4,00
La Chouffe 0.30	4,00

BOTTLE / FLASCHE / DE LA BOUTEILLE

Brand Imperator	4,00
Brand Zwaar Blond	4,00
Brand IPA	4,00
Brand Oud Bruin	3,00
Westmalle Dubbel	4,50
Westmalle Tripel	5,00
Duvel	4,80
Duvel Triple Hop	4,80
Mort Subite Kriek	4,00
Liefmans Fruitesse	4,00
Amstel Radler	3,50
Wieckse Witte	3,50
Amstel Malt	3,50
Wieckse Witte 0%	3,50