

# Dranken

## Aperitif

Cava -Anae Brut-	€ 7,75
Aperitif Maison	€ 9,75
Aperol Spritz	€ 9,50
Limoncello Spritz	€ 9,50
Kirr	€ 7,00
Kirr Royal	€ 9,50
Porto Weiß / Rot	€ 6,25
Sherry Dry / medium	€ 6,25
Martini Rot / Weiß	€ 6,75
Pineau des Charentes	€ 6,75
Ricard	€ 7,75
Picon mit Weißwein	€ 9,75
Passoa Orange	€ 9,75
Safari Orange	€ 9,75
Pisang Orange	€ 9,75
Campari Orange	€ 9,75
Bacardi Cola	€ 9,75

## Mocktails

<b>Aperitif Maison Alkoholfrei</b>	€ 9,75
Orangensaft, Pfirsich Sirup	
<b>Basilikum-Smash</b> -Blend Brothers-	€ 9,75
Vir/gin, Basilikum, Buchweizen	
<b>Ingwer-Mojito</b>	€ 12,00
Gingerbeer, Limone, Minze	
<b>Gordon's 0.0 alc. vrij</b>	€ 12,75
Fever Tree Indisches Tonikum, Limone, Sternanis	

## Umfangreiche Cocktail- und Getränkekarte auf dem Tisch

## Gin & Tonic

<b>Gordon's</b>	€ 12,75
Fever Tree Indisches Tonikum, Zitrone, Sternanis	
<b>Bulldogg</b>	€ 13,75
Fever Tree Indisches Tonikum, Heidelbeere, Lavendel	
<b>Malfy Con Arancia</b>	€ 13,75
Fevertree Mediterranes Tonikum, Blutorange	
<b>Hendrick's</b>	€ 14,75
Fever Tree Indisches Tonikum Gurke, Rosa Pfeffer	
<b>Monkey 47</b>	€ 14,75
Fevertree Mediterranes Tonikum, Sinaasappelzeste	
<b>Copperhead</b>	€ 15,75
Fevertree Mediterranes Tonikum, Wacholder, Kardemom	



# Getränke

## Erfrischungsgetränke

Coca Cola / Coca Cola Zero			€ 3,50
Fanta Orange / Fanta Cassis			€ 3,50
Lipton Eistee / Lipton Eistee Grün			€ 3,75
Chaudfontaine stilles oder kohlensäurehaltiges Wasser	0,25 l		€ 3,50
Chaudfontaine stilles oder kohlensäurehaltiges Wasser	0,50L		€ 6,25
Chaudfontaine stilles oder kohlensäurehaltiges Wasser	1L		€ 9,95
Royal bliss Bitter Lemon/ Tonic			€ 3,50
Sprite			€ 3,50
Tonissteiner Citrone /Früchtekorb			€ 4,00
Schokoladenmilch			€ 3,75
Orangensaft			€ 4,75
Appelaere / Perelaere			€ 4,00

## Weine

### Weiß

Sauvignon Blanc Touraine	Frankreich	Glas € 5,50	Flasche € 26,50
Macon-Chardonnay	Frankreich	Glas € 7,00	Flasche € 33,50

### Roséwein

Pinot Grigio	Italien	Glas € 5,50	Flasche € 26,50
Gris des Seigneur	Frankreich	Glas € 6,00	Flasche € 28,50

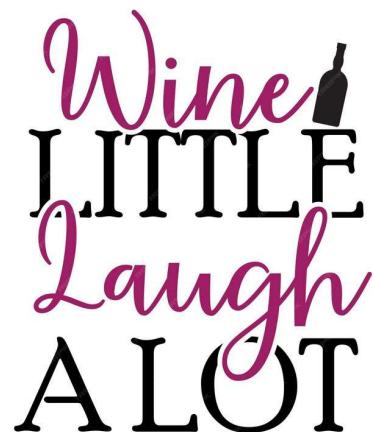
### Rot

Primitivo	Italien	Glas € 5,50	Flasche € 26,50
Malbec	Frankreich	Glas € 7,00	Flasche € 33,50

### Süß

Riesling auslese	Deutschland	Glas € 5,50	Flasche € 26,50
------------------	-------------	----------------	--------------------

Umfangreiche Weinkarte im hinteren Teil der Speisekarte



## Schnaps!

Der junge Jenever		€ 3,50
Der alte Jenever		€ 3,50
Beeren-Jenever		€ 3,50
Lemonjenever		€ 3,50
Jägermeister		€ 3,50
Eierlikör		€ 4,75

# Biere

## Aus dem Fass

Hertog Jan 25cl	5,1%	( 25cl) Pils	€ 3,50
Hertog Jan 45cl	5,1%	( 45cl) Pils	€ 6,00
Tripel Jules -Regionales Bier aus Aardenburg-	8,0%	( 33cl) Tripel	€ 6,00

## Special vom Fass!

<u>Turbo!</u> Brouwerij 't ij	8,5% ( 33cl)	blond/Saison	€ 6,00
-------------------------------	--------------	--------------	--------

Eine enge blonde Saison Erwarten Sie viele Zitrusfrüchte, einen Hauch von Pfeffer und einen Erfrischende, trockene Bitterkeit. Mit vollem Geschmack und hoher Trinkbarkeit



## Pilz

Jupiler	5,2%	( 25cl) Pils	€ 3,25
Vedett	5,2%	( 33cl) Pils	€ 5,00

## Weißbier

Hoegaarden	4,9%	( 30cl) Weiß	€ 5,00
------------	------	--------------	--------

## Hefeweizen

Erdinger weißBier	5,3%	( 33cl) Hefeweizen	€ 5,00
-------------------	------	--------------------	--------

## Big Bottle "Share a bottle, share the laugh"

Fourchette 0,75l	7,5%	( 75cl) Tripel	€15,00
------------------	------	----------------	--------

## Regionale Biere -Aardenburg-

Tripel Jules	8,0%	( 33cl) Tripel	€ 6,00
Saison Jane	5,5%	( 33cl) Blond/Saison	€ 6,00
Quadrupel Centurio	9,4%	( 33cl) Quadrupel	€ 6,00

## Spezialbier

Duvel	8,5%	( 33cl) Blond	€ 5,75
Delirium tremens	8,5%	( 33cl) Blond	€ 6,50
Brugse Zot	6,0%	( 33cl) Blond	€ 5,75
Hopus	8,3%	( 33cl) Blond	€ 6,25
Bornem Tripel	9,0%	( 33cl) Tripel	€ 6,00
Leffe Braun	6,5%	( 33cl) Braun	€ 5,75
Leffe Blond	6,6%	( 33cl) Blond	€ 5,75
Tripel Karmeliet	8,4%	( 33cl) Tripel	€ 6,25
Omer	8,0%	( 33cl) Blond	€ 5,75
Cornet	8,5%	( 33cl) Blond	€ 5,75
La Chouffe	8,0%	( 33cl) Blond	€ 5,75
Der alte Geuze BOON	7,0%	( 25cl) Lambic-Gueuze	€ 5,75

## Fruchtbier

Kriek Max	3,5%	( 25cl) Obst/Rot	€ 4,75
Liefmans Fruitesse	3,8%	( 25cl) Obst/Rot	€ 4,75

# Biere

## Alkoholfrei

Brugse Zot Sportzot	0,4%	(33cl)	Blond	€6,25
Delirium Delirio	0,3%	(33cl)	Blond	€6,25
Liefmans 0.0	0,0%	(25cl)	Frucht/Rot	€4,75
Juli 0.0	0,0%	(25cl)	Pilsener	3,50 €
Heineken 0.0	0,0%	(25cl)	Pilsener	3,50 €
Grolsch Radler 0.0	0,0%	(25cl)	Radler	€4,25

*"Geschmack hat keine Permillage, 100% gemütlich 0% Alkohol"*

## Trappisten

Westmalle Doppelt (BE)	7,0%	(33cl)	Doppelt	€ 6,00
Westmalle Tripel (BE)	9,5%	(33cl)	Tripel	€ 6,00
Zundert 8 Tripel (NL)	8,0%	(33cl)	Tripel	€ 6,25
Tynt Meadow (UK)	7,4%	(33cl)	Doppelt	€ 8,25
Tynt Meadow Blond (UK)	5,0%	(33cl)	Blond	€ 8,25
Orval (BE)	6,2%	(33cl)	Pale Ale	€ 6,25
Chimay Blue (BE)	9,0%	(33cl)	Braun	€ 6,25
Chimay Tripel (BE)	8,0%	(33cl)	Tripel	€ 6,25
Rochefort 6 (BE)	7,5%	(33cl)	Doppelt	€ 6,25
Rochefort 8 (BE)	9,2%	(33cl)	Doppelt	€ 6,75
Rochefort 10 (BE)	11,3%	(33cl)	Quadrupel	€ 7,50
Westvleteren Blond (BE)	5,8%	(33cl)	Blond	€ 9,00
Westvleteren 8 (BE)	8,0%	(33cl)	Doppelt	€ 9,50
Westvleteren 12 (BE)	10,2%	(33cl)	Vierfach	€ 9,75



# Getränke

## Heiße Getränke

Kaffee -Romouts-	€ 3,50
Deca	€ 3,50
Tee verschiedene Geschmacksrichtungen -loser Tee von Fleur de Café- -Earl Grey, Waldfrüchte, Grüner Tee, Kamille, Hagebutte, Rooibos, Zitrone-	€ 3,50
Frischer Minztee	€ 3,75
Espresso -Rombouts Campione Barista-	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,25
Café Latte	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Kaffee der Götter -Eierlikör, Kaffee und Schlagsahne-	€ 7,00
Heißer Kakao	€ 4,00
Heißer Kakao mit Schlagsahne	€ 5,25

### Latte Specials..

Karamell-Latte	€ 5,50
Haselnuss Latte	€ 5,50
Vanille Latte	€ 5,50
Chocolat Latte	€ 5,50

### Starker Kaffee!

Irisch	Whisky	€ 9,75
Französisch	Grand Marnier	€ 9,75
Italienisch	Amaretto	€ 9,75
Spanisch 43	Liquor 43	€ 9,75
Bretonisch	Calvados	€ 9,75

### Digestifs

Amaretto	€ 7,00
Amaretto Samt	€ 7,00
Baileys	€ 6,50
Tia Maria	€ 6,50
Limoncello	€ 5,00
Sambuca	€ 6,50
Likör 43	€ 7,25
Licor 43 Orochata	€ 7,25
Grand Marnier	€ 7,25
Cointreau	€ 7,25

### Calvados

Calvados Busnel Trois Lys	€ 6,50
Calvados Busnel V.S.O.P	€ 8,75

### Kognak

Courvoisier V.S.O.P.	€ 8,00
Rémy Martin 1738 Accord Royal	€ 11,50

### Whisk(e)y

Jameson	€ 6,25
VAT69	€ 6,25
Jack Daniels Alte Nr.7	€ 7,25
Chivas Regal 12 Jahre	€ 8,25
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt	€ 10,50

# Teehaus bis 17:00 Uhr

## Apfelkuchen

Warmer Apfelkuchen	€ 5,25
Warmer Apfelkuchen mit Schlagsahne	€ 6,50
Warmer Apfelkuchen mit Eis	€ 6,75
Warmer Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne	€ 8,00

## Apfelknödel ± 15 Minuten Zubereitungszeit

Apfelklößchen	€ 7,75
Apfelbrötchen mit Schlagsahne	€ 9,00
Apfelbrötchen mit Eis	€ 9,25
Apfelbrötchen mit Eis und Schlagsahne	€ 10,50

## Apfelfritter 5 Stück ± 15 Minuten Zubereitungszeit

Apfelfritter mit Zucker	€ 8,25
Apfelfritter mit Schlagsahne	€ 9,50
Apfelkrapfen mit Eis	€ 9,75
Apfelfritter mit Eis und Schlagsahne	€ 11,00

## Poffertjes

Mini-Pfannkuchen mit Butter und Zucker	€ 5,00
Mini-Pfannkuchen mit Schlagsahne	€ 6,25
Poffertjes mit Eis	€ 6,50
Mini-Pfannkuchen mit Eis und Schlagsahne	€ 7,75

## Pfannkuchen

Pfannkuchen mit Butterzucker	€ 5,00
Pfannkuchen mit lokaler Marmelade	€ 5,25
Pfannkuchen mit Schlagsahne	€ 6,25
Pfannkuchen mit Eis	€ 6,50
Pfannkuchen mit Eis und Schlagsahne	€ 7,75
Pfannkuchen-Mikado -Kugel Vanilleeis und heiße Schokoladensauce-	€ 8,25
Pfannkuchen-warmer Kirschen	€ 8,75

## Ergänzungen

Schlagsahne	€ 1,25	Eierlikor	€ 3,00
Eine Kugel Vanilleeis	€ 1,50	Erdbeeren	€ 3,75
Heiße Schokoladensauce	€ 1,75	Warme Kirschen	€ 3,75

# Lunch -bis 17.00 Uhr-

## Suppen mit Brot und Kräuterbutter

### Suppe des Augenblicks

Hausgemachte Suppe der Saison € 8,75

### Fischsuppe

Mit frischem Fisch aus der Nordsee, Croutons und Käse € 12,50

## Spiegeleier 2 Eier, Spiegelei, mit Salatgarnitur

Bauernschinken & Gouda € 12,75

v/d Chef Gebackener Schinken und geschmolzener Käse oben drauf € 12,75

Räucherlachs € 14,75

## Lunch de Grens

Artisanal krokette mit Ragout aus Hähnchen – Spiegelei, Schinken und Käse – Kleine Suppe des Augenblicks  
-serviert mit Dinkelbrot und Salatgarnitur-

€ 18,75

## Djeedse Stuutn!

Dinkelbrot mit Rindercarpaccio, Balsamico-Sirup und altem Käse € 17,75

Dinkelbrot mit traditionell geräuchertem Lachs und Dillcreme € 18,75

Dinkelbrot mit Parmaschinken & Scampi und Trüffelmayonnaise € 19,75

## Croques

Croque Monsieur -der originelle Toast mit Schinken und Käse - € 11,00

Croque Madam -mit einem Spiegelei obendrauf- € 13,00

Croque Lachs -mit Räucherlachs, Kräuterkäse und Rucola- € 15,50

LUNCHTIME!



# Mittagessen -ganztägig verfügbar-

## Kroketten mit Salatgarnitur

Käsekroketten traditionell zubereitet	2 Stk.	€ 17,75
Rindfleischkroketten traditionell zubereitet	2 Stk.	€ 17,75
Zeeländer Speckkroketten traditionell zubereitet	2 Stk.	€ 17,75
Garnelenkroketten traditionell zubereitet	2 Stk.	€ 21,50



## Salate

Warmer Salat vom Grill mit Curry-Mayonnaise	€ 19,75
Salat handwerklich hergestellter Räucherlachs mit Dillmayonnaise	€ 19,75
Salat mit Parmaschinken und gebratenen Scampi mit Trüffelmayonnaise	€ 21,75

## Kleine Gerichte

<b>Vitello Tonnato</b>	€ 18,75
Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischmayon, Kapern, Rucola und getrockneten Tomaten	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	€ 18,75
mit Balsamico-Sirup, Pinienkernen, Rucola und altem Käse	
<b>Verkostung von Fisch</b>	€ 19,75
Traditionell geräucherter Lachs, geräucherter Aal und Krokette im Scampi-Look	
<b>Tatar aus geräuchertem Lachs</b>	€ 18,75
Fein geschnittenes Tatar vom traditionell geräucherten Lachs mit Dillcreme	
<b>Scampi in Knoblauchbutter</b>	€ 19,50
In Knoblauchbutter gekocht	
<b>Scampi Chef</b>	€ 19,50
in einer cremigen Sauce aus Tomaten mit Champignons	
<b>Spaghetti</b>	€ 17,75
mit hausgemachter Bolognesesauce und geriebenem Emmentaler	
<b>Vol-au-vent</b>	€ 19,75
Klassisches cremiges Ragout aus Hähnchen und Champignons, serviert mit Vidé, Salat und Pommes frites	
<b>Hähnchen-Pfanne</b>	€ 19,75
Schonend gegartes Hähnchenschenkelfilet in cremiger Stroganoff-Sauce, aus dem Ofen gratiniert	
<b>Flämischer Eintopf</b>	€ 21,75
Hausgemachter Rindfleischeintopf mit Westmalle dubbel, serviert mit Salat und Pommes frites	

Die oben genannten Gerichte werden mit Pommes frites oder Brot Ihrer Wahl serviert

# Vorspeisen

## Suppen

### **Suppe des Augenblicks**

Hausgemachte Suppe der Saison 8,75 €

### **Fischsuppe**

Mit frischem Fisch aus der Nordsee, Croutons und Käse 12,50 €

## Vorspeisen

### **Runder Carpaccio**

Irisches Rindfleisch mit Balsamico-Sirup, sonnengetrockneten Tomaten, Rucola und altem Käse 18,75 €

### **Kalbfleisch mit Thunfischsauce**

Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischmayonnaise, Kapern, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten 18,75 €

### **Tataki vom Rind**

Dünn geschnittenes, leicht gebratenes und mariniertes Rinderfilet, serviert in orientalischer Ponzu-Sauce 18,75 €

### **Verkostung von Fisch**

Traditionell geräucherter Lachs, geräucherter Aal und Krokette im Scampi-Look 19,75 €

### **Tatar aus geräuchertem Lachs**

Fein geschnittenes Tatar vom traditionell geräucherten Lachs mit Dillcreme 18,75 €

### **Käsekroketten**

Traditionell zubereitet mit Comté, gereiftem holländischem Käse und Emmentaler 17,75 €

### **Kroketten im Scampi-Look**

Traditionell zubereitet mit Scampi und Knoblauch 18,75 €

### **Garnelen-Kroketten**

mit einem roten Salpakon aus Garnelenschalen, gefüllt mit grauen Garnelen 21,50 €

### **Scampi in Knoblauchbutter**

In Knoblauchbutter gekocht 19,75 €

### **Scampi vom Chefs**

in einer cremigen Sauce aus Tomaten mit Champignons 19,75 €

Alle unsere Vorspeisen werden mit Brot und Kräuterbutter serviert

# Neujahrsmenü

## Starter

### Lachs-Rilette

Hausgemachtes Rilette aus frischem und geräuchertem Lachs mit Schnittlauch und Nussbrot

À la carte € 18,75

oder

### Duo des Rindfleischs

Knuspriges Rindfleischkrokett aus Holstein & Rubia Gallega mit Rind-Tataki,

Basilikumcreme und Trüffelmayonnaise

À la carte € 18,75

## Hauptgerichte

### Lammfilet

Gegrilltes Lammfilet mit warmem Gemüse und weicher Portcremesauce

À la carte € 31,75

oder

### Schellfilet

Gegrilltes Schellfilet mit Gratin, Amphire und Lauchcremesauce

À la carte € 29,75

## Desserts

### Coupe Cerise

2 Kugeln Vanilleeis mit warmen Kirschen und Schlagsahne

À la carte € 10,75

oder

### Pastel de nata

Portugiesische Vanillepudding-Tarte mit roten Früchten und Ahorn-Walnuss-Eis

À la carte € 9,75

€ 55,-

# Fisch

## Wolfsbarsch

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit hausgemacht Remoulade € 28,75

## Scampi in Knoblauchbutter

Scampi in Knoblauchbutter gekocht € 28,75

## Fisch aus dem Ofen

Kabeljau, Rotbarsch und Schellfischfilet, leichte Safransauce, Lauch und Kartoffelpüree € 29,75

## Seezunge

2 Stück in Bauernbutter gebraten mit hausgemachter Remoulade € 33,75

# Fleisch

## Rumpsteak -Hereford-

Gegrilltes Steak von der Oberseite ±250 Gramm € 28,75

## Kalbfleisch Rib-Eye

Gegrilltes Kalbfleisch auroiséfarben, ±300 Gramm € 33,75

## Tournedos -Black Angus-

Gegrilltes Rinderfiletsteak ±200 Gramm € 35,75



## Brasvar Rippchenbraten

Gegrillte Rippe vom Brasvar-Schwein ±350 Gramm € 28,75

Nachhaltig & antibiotikafrei gezüchteter Braspig aus der Region (Nevele)

## Saucen & Nahrungsergänzungsmittel

Kräuterbutter € 2,50

Stroganoff-Soße

€ 3,75

Pfeffersoße € 3,75

Béarnaise -à la minute zubereitet-

€ 4,25

Pilzsoße € 3,75

-Alle unsere Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites, frischem Salat und Mayonnaise serviert-

# Vegetarier

## Indonesischer Rendang Krokettensalat



Salat mit 5 Tapas-Kroketten, gefüllt mit einem Ragout aus Spitzkohl, Kokoscreme und Limettensaft. Serviert mit eingelegten Gurken Mayonnaise- und Maniok-Cracker

€ 19,75

## Käsekroketten 3 Stück

Traditionell zubereitet mit Comté, gereiftem holländischem Käse und Emmentaler

€ 23,75

## Grünes Thai-Curry

Mildes Curry aus Zitronengras, Galgant und Koriander, dazu Jasminreis

€ 22,75

---

# Kinder

---

## Frikandel

mit frischen Pommes frites, Salat und Apfelmus

€ 10,75

## Fleischkroquette

mit frischen Pommes frites, Salat und Apfelmus

€ 10,75

## Chicken Nuggets

mit frischen Pommes frites, Salat und Apfelmus

€ 10,75

## Fisch und Chips

mit frischen Pommes frites, Salat und Apfelmus

€ 12,75

## Spaghetti Bolognese

Cappellini mit hausgemachter Bolognese-Sauce und geriebenem Käse

€ 12,75

---

## Kindereis

eine Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne und roten Früchten

€ 6,75

# Nachtisch

## Dame Blanche

Vanilleeis mit hausgemachter Callebaut-Schokoladensauce € 9,75

## Bresilienne

Vanilleeis mit Karamellsauce und Nüssen € 9,75

## Pastel de nata

Portugiesisches Puddingtörtchen mit roten Früchten und Ahorn-Walnuss-Eis € 9,75

## Crème Brûlée

Hausgemachte Crème brûlée aus Orange mit roten Früchten € 9,75

## Moelleux aus Schokolade

Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und roten Früchten € 11,75

## Kaffee Deluxe

Kaffee mit verschiedenen Köstlichkeiten € 12,75

## Espresso Martini

After Dinner Cocktail -Wodka, Crème de Café, Espresso- € 8,75

## Digestifs

Amaretto	€ 7,00
Amaretto Samt	€ 7,00
Baileys	€ 6,50
Tia Maria	€ 6,50
Limoncello	€ 5,00
Sambuca	€ 6,50
Likör 43	€ 7,25
Licor 43 Orochata	€ 7,25
Grand Marnier	€ 7,25
Cointreau	€ 7,25

## Calvados

Calvados Busnel Trois Lys	€ 6,50
Calvados Busnel V.S.O.P	€ 8,75

## Kognak

Courvoisier V.S.O.P.	€ 8,00
Rémy Martin 1738 Accord Royal	€ 11,50

## Whisk(e)y

Jameson	€ 6,25
MwSt.69	€ 6,25
Jack Daniels Alte Nr.7	€ 7,25
Chivas Regal 12 Jahre	€ 8,25
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt	€ 10,50