

Dranken

Aperitif

Cava -Anee 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

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

Umfangreiche Cocktail- und Getränkekarte auf dem Tisch

Gin & Tonic

Gordon's

Fever Tree Indisches Tonikum, Zitrone, Sternanis

Bulldogg

Fever Tree Indisches Tonikum, Heidelbeere, Lavendel

Malfy Con Arancia

Fevertree Mediterranes Tonikum, Blutorange

Hendrick's

Fever Tree Indisches Tonikum Gurke, Rosa Pfeffer

Monkey 47

Fevertree Mediterranes Tonikum, Sinaasappelzeste

Copperhead

Fevertree Mediterranes Tonikum, Wacholder, Kardemom



€ 12,75

€ 13,75

€ 13,75

€ 14,75

€ 14,75

€ 15,75

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 kohlenensäurehaltiges Wasser	0,25 l	€ 3,50
Chaudfontaine stilles oder kohlenensäurehaltiges Wasser	0,50L	€ 6,25
Chaudfontaine stilles oder kohlenensäurehaltiges Wasser	1 L	€ 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

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

Roséwein

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


Rot

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

Süß

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

Umfangreiche Weinkarte im hinteren Teil der Speisekarte

Wine 
LITTLE
Laugh
ALÖT

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!

Turbo! Brouwerij 't ij	8,5%	(33cl) blond/Saison	€ 6,50
-------------------------------	------	----------------------	--------

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	€ 5,25
-------------------	------	--------------------	--------

Big Bottle "Share a bottle, share the laugh"

Fourchette 0,75l	7,5%	(75cl) Tripel	€16,50
------------------	------	----------------	--------

Regionale Biere -Aardenburg-

Tripel Jules	8,0%	(33cl) Tripel	€ 6,50
Saison Jane	5,5%	(33cl) Blond/Saison	€ 6,50
Quadrupel Centurio	9,4%	(33cl) Quadrupel	€ 6,50

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	€ 6,75
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	€ 6,00
Cornet	8,5%	(33cl) Blond	€ 6,00
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-	€ 3,50
-Earl Grey, Waldfrüchte, Grüner Tee, Kamille, Hagebutte, Rooibos, Zitrone-	
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!

Irish	Whisky	€ 9,75
Französisch	Grand Marnier	€ 9,75
Italienisch	Amaretto	€ 9,75
Spanisch 43	Liqor 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

Apfelritter 5 Stück ± 15 Minuten Zubereitungszeit

Apfelritter mit Zucker	€ 8,25
Apfelritter mit Schlagsahne	€ 9,50
Apfelkrapfen mit Eis	€ 9,75
Apfelritter 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-warme Kirschen	€ 8,75

Ergänzungen

Schlagsahne	€ 1,25	Eierlikör	€ 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 kroquette mit Ragout aus Hähnchen – Spiegelei, Schinken und Käse – Kleine Suppe des Augenblicks
-serviert mit Dinkelbrot und Salatgarnitur-

€ 18,75

Djeedse Stuu!n!

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 -ganztäglich verfügbar-

Krokettern mit Salatgarnitur

Käsekrokettern traditionell zubereitet	2 Stk.		€ 17,75
Rindfleischkrokettern traditionell zubereitet	2 Stk.		€ 17,75
Zeeländer Speckkrokettern traditionell zubereitet	2 Stk.		€ 17,75
Garnelenkrokettern traditionell zubereitet	2 Stk.		€ 21,75

Salate

Warmer Salat vom Grill mit Curry-Mayonnaise	€ 21,75
Salat handwerklich hergestellter Räucherlachs mit Dillmayonnaise	€ 22,75
Salat mit Parmaschinken und gebratenen Scampi mit Trüffelmayonnaise	€ 23,75

Kleine Gerichte

Vitello Tonnato	€ 18,75
Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischmayon, Kapern, Rucola und getrockneten Tomaten	
Carpaccio vom Rind	€ 18,75
mit Balsamico-Sirup, Pinienkernen, Rucola und altem Käse	
Verkostung von Fisch	€ 21,75
Traditionell geräucherter Lachs, geräucherter Aal und Krokette im Scampi-Look	
Tatar aus geräuchertem Lachs	€ 19,75
Fein geschnittenes Tatar vom traditionell geräucherten Lachs mit Dillcreme	
Scampi in Knoblauchbutter	€ 19,50
In Knoblauchbutter gekocht	
Scampi Chef	€ 19,50
in einer cremigen Sauce aus Tomaten mit Champignons	
Spaghetti	€ 18,75
mit hausgemachter Bolognesesauce und geriebenem Emmentaler	
Vol-au-vent	€ 22,75
Klassisches cremiges Ragout aus Hähnchen und Champignons, serviert mit Vidé, Salat und Pommes frites	
Hähnchen-Pfanne	€ 22,75
Schonend gegartes Hähnchenschenkelfilet in cremiger Stroganoff-Sauce, aus dem Ofen gratiniert	
Flämischer Eintopf	€ 22,75
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

21,75 €

Tatar aus geräuchertem Lachs

Fein geschnittenes Tatar vom traditionell geräucherten Lachs mit Dillcreme

19,75 €

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

21,75 €

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



Starter

Spargel und lachs

Spargel mit traditionell geräuchertem Lachs, Spargel-Lachs-Kroketten und Dillmayonnaise
À la carte € 19,75

Räuchertes Rib-Eye

Carpaccio geräuchertes Rib-Eye mit Rucola, sonnengetrockneter Tomate, Mandelspäne und Trüffelmayonnaise
À la carte € 18,75

Hauptgerichte

Spargel-Rotbarsch

Rotfischfilet, auf der Haut mit Spargel, Schnittlauchsauce und neuen Kartoffeln gebacken
À la carte € 32,75

Perlhuhn vom Grill

Gegrilltes Perlhuhnfilet, weiche Cranberrysauce, frische Pommes und Salat
À la carte € 28,75

Spargel mit Lammfilet

Gegrilltes Lammfilet mit Spargel, Portwein und neuen Kartoffeln
À la carte € 33,75

Nachtisch

Speculoos-Mousse

Hausgemachte Mousse aus Speculoos und Mascarpone
À la carte € 9,75

Dame Blanche

2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter Callebaut-Schokoladensauce und frischer Schlagsahne
À la carte € 9,75

€ 55,-

Fischgerichte

Seebarsch

Frittiertes Seebarschfilet mit selbstgemacht Tartarsauce € 28,75

Scampi-Look

Scampi, in Knoblauchbutter gekocht € 28,75

Fisch aus dem Ofen

Kabeljau, Rotbarsch und Schellfisch, leichte Safransauce, Lauch-Kartoffelpüree € 29,75

Rotzunge gebacken, ganz gebacken "500/600gr".

Gebratener Nordsee-Rotzunge in Bauernbutter mit selbstgemachter Remoulade € 37,50

Fleischgerichte

Rumpfsteak - Hereford-

Gegrilltes Steak von oben ±250 Gramm € 28,75

Kalbs-Rib-Eye ±300 *Gramm*

Gegrilltes Gras-Kalbfleisch, Rosé in der Farbe, mit Fett von knapp unterhalb der Rippe € 35,75

Tournedos – Schwarzer Angus –

Gegrilltes Rinderfiletsteak ±200 Gramm € 36,75

Brasvar-Ribroast

Gegrilltes Brasvar-Schweinefleisch ±350 Gramm € 29,75

Nachhaltiger und antibiotikafreier Zuchtbraspig aus der Region (Nevele)



Soßen

Mayonnaise/Ketchup € 1,50 Pilzcremesauce € 3,75

Kräuterbutter € 2,75 Stroganoff-Sauce € 4,25

Pfeffercremesoße € 3,75 Béarnaise -vorbereitet à la minute- € 4,50

-Alle Hauptgerichte werden mit frischen Pommes und frischem Salat 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

Fleischkrokette

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