

# 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

<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

### 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	Royal Bliss Bitter Lemon/Tonic	€ 3,50
Fanta Orange / Fanta Cassis		€ 3,50	Sprite	€ 3,50
Lipton Eistee / Eistee Grün		€ 3,75	Frischer Orangensaft	€ 4,75
Still- oder Sprudelwasser	0,25L	€ 3,50	Tonissteiner Lemon/Vruchtenkorf	4,00 €
Still- oder Sprudelwasser	0,50L	€ 6,25	Schokomilch	€ 3,75
Still- oder Sprudelwasser	1L	€ 9,95		
Appelaere / Perelaere		€ 4,00		

## Weine

### Weiß

		Glas	Flasche	Geschmacksprofil
Sauvignon Blanc Touraine	Frankreich	€ 6,00	€ 28,50	Frisch, Zitrusfrüchte
Macon-Chardonnay Reservieren	Frankreich	7,00 €	€ 33,50	Volle, runde, weiße Früchte, weich

### Rosé

Pinot Grigio Blush	Italien	€ 6,00	€ 28,50	Leicht, frisch, fruchtig, Aprikose
Gris des Seigneur Blush	Frankreich	€ 6,00	€ 28,50	Trockene, frische, rote Früchte

### Rot

Primitivo	Italien	€ 6,00	€ 28,50	Reife Früchte, würzig
Malbec	Frankreich	€ 7,00	€ 33,50	Vollkörperige, dunkle Frucht

### Süß

Riesling auslese	Deutschland	€5.50	€ 26,50	Süß, Honig, reife Früchte
------------------	-------------	-------	---------	---------------------------

## Flaschenweine (nur flaschenweise erhältlich)

<b>Weiß</b>	Chablis	Frankreich, Chardonnay	€ 37,50	Trockene, feste, leichte Mineralien
<b>Weiß</b>	Sancerre	Frankreich, Sauvignon Blanc	€ 39,50	Frisch, mineralisch, zitrusartig
<b>Rot</b>	Rioja Crianza	Spanien, Tempranillo, Grenache,	€ 33,50	Würzige, feste, reife Früchte
<b>Rot</b>	Fleurie	Frankreich, Gamay	€ 35,50	Leicht, elegant, rote Früchte

## Cava / Blasen

Cava Brut	Spanien	€ 7,75	€ 29,50	Frisch, trocken, Zitrus
-----------	---------	--------	---------	-------------------------

# Bier

## On Tap

Hertog 25cl	5,1%	(25cl)	Pilsener	€3,50
Hertog Jan 45cl	5,1%	(45cl)	Pilsener	€6,00
Tripel Jules –Regionalbier aus Aardenburg–	8,0%	(33cl)	Tripel	€6,50

## Spezialangebot vom Fass

### Westmalle DUO 7,2 % | 33CL | Blonder Trappist

Es verbindet die Frische des Extra mit dem fruchtigen Körper des Tripels, der für ein ausgefeiltes Gleichgewicht sorgt zwischen Hopfen- und Fruchtaromen. Die sechs verschiedenen Hopfensorten verleihen dem Bier seine charakteristische Frische



€6,50

## Pilsener

Jupiler	5,2%	(25cl)	Pilsener	€3,50
Vedett	5,2%	(33cl)	Pilsener	€5,00

## Weißbier

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

## Hefeweizen

Erdinger weißBier	5,3%	(33cl)	Hefeweizen	€5,25
-------------------	------	--------	------------	-------



### Empfehlenswert!

### Fourchette

7.5% (33cl) Dreifach € 6,00

Weiches und elegantes blondes Bier mit feinen Hopfenaromen und einem leichten fruchtigen Akzent.

## Spezialbier

Duvel	8,5%	(33cl)	Blond	€5,75
La Chouffe	8,0%	(33cl)	Blond	€5,75
Omer	8,0%	(33cl)	Blond	€6,00
Brugse Zot	6,0%	(33cl)	Blond	€6,00
Tripel Karmeliet	8,4%	(33cl)	Tripel	€6,25
Bornem Tripel	9,0%	(33cl)	Tripel	€6,75
Lefse Brown	6,5%	(33cl)	Braun	€5,75
Lefse Blond	6,6%	(33cl)	Blond	€5,75
Delirium Tremens	8,5%	(33cl)	Blond	€6,50
Hopus	8,3%	(33cl)	Blond	€6,25
Kornett	8,5%	(33cl)	Blond	€6,00
Old Geuze BOON	7,0%	(25cl)	Lambic-Gueuze	€5,75

## Fruchtbier

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

# Bier

## 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 Double (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	€9,50
Westvleteren 8 (BE)	8,0%	(33cl)	Doppelt	€9,50
Westvleteren 12 (BE)	10,2%	(33cl)	Quadrupel	€9,75



# Getränke

## Warm

Kaffee -Rombouts-	€ 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
Frischer Ingwertee	€ 3,75
Espresso -Rombouts Campione Barista-	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,25
Café Latte	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Gods Coffee -Eierpunsch, Kaffee und Schlagsahne-	€ 7,00
Heiße Schokolade	€ 4,00
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 5,25

### Latte-Specials...

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

### Kaffee mit Gewürz!

Irish	Whiskey	€ 9,75
Französisch	Großmarnier	€ 9,75
Italienisch	Amaretto	€ 9,75
Spanish 43	Liqor 43	€ 9,75
Bretonisch	Calvados	€ 9,75

## Digestifs

### Liköre

Amaretto	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Tia Maria	€ 7,50
Limoncello	€ 6,00
Licor 43	€ 7,50
Großmarnier	€ 7,50
Cointreau	€ 7,75

### Calvados

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

### Cognac

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

### Whisky

Jameson	€ 7,00
VAT69	€ 7,00
Jack Daniels Old Nr. 7	€ 8,50
Chivas Regal 12 Jahre	€ 9,50
Glenfiddich 12y	€12,00

# 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	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 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-

## Kroketten mit Salatgarnitur

Käsekroketter traditionell zubereitet	2 Stk.		€ 17,75
Rindfleischkroketter traditionell zubereitet	2 Stk.		€ 17,75
Zeeländer Speckkroketter traditionell zubereitet	2 Stk.		€ 17,75
Garnelenkroketter 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

<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>	€ 21,75
Traditionell geräucherter Lachs, geräucherter Aal und Krokette im Scampi-Look	
<b>Tatar aus geräuchertem Lachs</b>	€ 19,75
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>	€ 18,75
mit hausgemachter Bolognesesauce und geriebenem Emmentaler	
<b>Vol-au-vent</b>	€ 22,75
Klassisches cremiges Ragout aus Hähnchen und Champignons, serviert mit Vidé, Salat und Pommes frites	
<b>Hähnchen-Pfanne</b>	€ 22,75
Schonend gegartes Hähnchenschenkelfilet in cremiger Stroganoff-Sauce, aus dem Ofen gratiniert	
<b>Flämischer Eintopf</b>	€ 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

# 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

Gebratener Nordsee-Rotzunge in Bauernbutter mit selbstgemachter Remoulade € 29,75

# 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 selbstgemachter Callebaut-Schokoladensauce € 10,-

## Bresilienne

Vanilleeis mit Karamellsauce und Nüssen € 10,-

## Cerise

Vanilleeis mit warmen Kirschen € 11,-

## Pastel de nata

Portugiesische Vanillepudding-Tarte mit roten Früchten und Ahorn-Walnuss-Eis € 10,-

## Crème Brûlée

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

## Apfelklößchen ± 15 Minuten Kochzeit

Apfel in knusprigem Blätterteig gefüllt mit Zimtzucker, serviert mit Vanilleeis €9,25

## Schokoladen-Moelleux

Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und roten Früchten € 12,-

## After Dinner

### Coffee Deluxe

Kaffee mit süßen Leckereien

12,75 €



### Espresso Martini

Wodka - Crème de Café - Espresso

9,75 €

## Digestifs

### Liköre

Amaretto	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Tia Maria	€ 7,50
Limoncello	€ 6,00
Licor 43	€ 7,50
Großmarnier	€ 7,50
Cointreau	€ 7,75

### Calvados

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

### Cognac

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

### Whisky

Jameson	€ 7,00
VAT69	€ 7,00
Jack Daniels Old Nr. 7	€ 8,50
Chivas Regal 12 Jahre	€ 9,50
Glenfiddich 12y	€12,00