

Getränke

Aperitif

Cava -L'Anae Brut-	€ 7,75
Aperitif Maison	€ 9,75
Aperol Spritz	€ 9,75
Limoncello Spritz	€ 9,75
Kirr	€ 7,50
Kirr Royal	€ 9,75
Porto Weiß / Rot	€ 6,50
Sherry Trocken / Mittel	€ 6,75
Martini Rosso / Bianco	€ 7,00
Pineau des Charentes	€ 7,00
Ricard	€ 8,25
Picon au vin blanc	€ 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, Pfirsichsirup	
Basil Smash -Blend-Brüder-	€ 9,75
Vir/gin, Basilikum, Buchweizen	
Ginger Mojito	€ 12,00
Ingwerbär, Limette, Minze	
Gordons 0,0 Alkoholfrei.	€ 12,75
Fieberbaum Indisches Tonic, Limette, Sternanis	



Noch mehr zum Genießen

Entdecken Sie außerdem unser umfangreiches Menü für Cocktails, Bites und Apero auf dem Tisch.

Gin & Tonic

Gordon's	€ 13,75
Fieberbaum Indianer-Tonic, Zitrone, Sternanis	
Bulldog	€ 13,75
Fieberbaum Indianer-Tonic, Blaubeere, Lavendel	
Malfy Con Arancia	€ 13,75
Fevertree Mittelmeer-Tonic, Blutorange	
Hendrick's	€ 14,75
Fieberbaum Indianer, Gurke, rosa Pfeffer	
Affe 47	€ 14,75
Fieberbaum Mittelmeer-Tonic, Orangenschale	
Copperhead	€ 15,75
Fevertree Mediterranean Tonic, Wacholder, Kardamom	



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	1 L	€ 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)

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

Cava / Blasen

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

Bier

Aus dem Fass

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

Sunny Side Hoch Brauerei T I J 4,0 % | 33CL | Weißbier

Ein leichtfüßiges und frisches Weizenbier.
Mit Noten von Limetten- und Koriandersamen.
Das macht ihn sehr trinkbar



€ 6,00

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) Tripel € 6,00

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

Spezialbier

Duvel	8,5%	(33cl)	Blond	€ 5,75
Duvel Tripel Hop Krush	8,4%	(33cl)	IPA	€ 6,25
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)	Dreifach	€ 6,25
Bornem Tripel	9,0%	(33cl)	Dreifach	€ 6,75
Leffe Brown	6,5%	(33cl)	Braun	€ 5,75
Leffe 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	Liquor 43	€ 9,75
Bretonisch	Calvados	€ 9,75

Digestifs

Liköre	Calvados	Cognac	Whisky
Amaretto € 7,50	Busnel Trios Lys € 6,50	Courviosier V.S.O.P € 8,00	Jameson € 7,00
Baileys € 7,50	Busnel V.S.O.P € 8,75	Rémy Martin 1738	VAT69 € 7,00
Tia Maria € 7,50		Accord Royal €11,50	Jack Daniels Old Nr. 7 € 8,50
Limoncello € 6,00			Chivas Regal 12 Jahre € 9,50
Licor 43 € 7,50			Glenfiddich 12y €12,00
Großmarnier € 7,50			
Cointreau € 7,75			

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-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

€ 12,50

Mit frischem Fisch aus der Nordsee, Croutons und Käse

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 Stuuatn!

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-

Kroketter 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

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 Rindfleisch Eintopf 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

Vorschlagsmenü

Starter

Wildverkostung

Wildeintopf, Krokett, Fasanenpastete, Wildschweinschinken, Brioche und Feigenchutney

À la carte € 19,75

Hirsch Carpaccio

Hirschfleischcarpaccio mit Rucola, sonnengetrockneter Tomate, Pinienkern- und Trüffelmayonnaise

À la carte € 18,75

Scampi Pernod

Scampi, gekocht in einer weichen Pernod-Sahnesoße mit feinem Gemüse

À la carte € 19,75

Hauptgerichte

Hirsche

Frittiertes Hirschsteak mit weicher Portweinsauce

À la carte € 29,75

Ente

Knuspriges frittiertes Wildentenfilet mit warmem Gemüse und Cranberrysauce

À la carte € 31,75

Zander

Frittiertes Hechtbarschfilet mit Samphire- und Schnittlauchcremesauce

À la carte € 29,75

Desserts

Dessertteller

Bavarois aus geschmorter Birne mit Haselnuss-Mokka-Eis, Mini-Brownie und Himbeercreme

À la carte € 11,-

Baileys affogato

1 Kugel Vanilleeis, garniert mit Baileys und Espresso

À la carte € 7,75

€ 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

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

Nachhaltiger und antibiotikafreier Zuchtbraspig aus der Region (Nevele)



€ 29,75

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