



## Apéro - time

(alle prijzen zijn zonder softdrinks / softdrinks are not included)

### **Ergänzen Softdrinks:**

<b>Orangensaft, schweppes tonic, soda, cola</b>	<b>2,90</b>
<b>Fever Tree tonic</b>	<b>3,90</b>
Hierbas De La Dunas / Fevetree Mediterranée	8,00 / 11,90
Limoncello / Tonic	7,00 / 10,90
Apérol Spritz (cava, soda)	10,00
Cava Brut , Kirr Cava,	42,00 / 7,50
Cava 20 cl	11,50
Coupe Champagne "Charles Heidsieck" , Kirr Royale	80,00 / 14,00
Kirr	5,90
Muscat La Croix	7,90
Campari, Safari, Passoa	6,90
Martini 10 cl	6,90
Gancia, Cynar, Porto, Sherry, Pineau des Charentes,	6,90
Picon Vin blanc	9,50
Ricard 5cl	7,50
Bacardi, J&B, Dewars	7,50
Aperitief Maison (rhum, pisang, orangensaft)	7,50
Cocktail Maison (vodka, blue curaçao, orangensaft)	7,50
Aperitief de Gascogne (rot Wein, cassis,cointreau)	7,50
Sangria / Sangria 1l	7,50 / 29,00
Bacardi 4y Dark	7,50
Grey Goose	8,90
Mojito	12,00
Negroni "Barrel Aged"	12,00
Italian Spritz	14,00

## Gin

Tanqueray, Bombay	7,90
Hendrick's	8,70
Tanqueray Malacca "Limited Edition"	12,90
Tanqueray Old Tom	12,90

## Apéro – Zero 0,0%

Pacific (ricard) 10cl	5,50
Campari, Pisang / orangensaft, cocktail maison (pêche)	5,50
Virgin mojito, Gin Nona	7,50
Gutts Bitter Sweet Italian Spritz	10,00

## Borrelhapjes – fingerfood

Tapas mixed fritti (2 / 4 pers.)	9,00 / 18,00
----------------------------------	--------------



## Frísdranken – Erfríschungsgetränk

Chaudfontaine bruis, plat	3,00
50 cl Chaudfontaine	5,90
Fanta, Sprite	3,40
Gerolsteiner Sinaas / Citroen (zuckerfrei)	3,40
Coca cola, Light, Zero	3,40
Royal Bliss Tonic / Agrum / Pink Berry	3,60
Fuzetea Black Tea Peach Hibicus / Fuzetea Sparkling Black Tea	3,60
Ice-tea	3,60
Jus d'oranges	3,10
Appelsap "Minute Maid"	3,40
Pimento Spicy Ginger Ale	4,60
Cécémel	3,50

**Suppl. Grenadine, Menthe** **0,20**



## Bieren - Bier

<b>bieren van 't Vat – Bières au fût *</b>	<b><u>1/4</u></b>	<b><u>1/2</u></b>
Cristal	3,50	6,90
<b>bieren op fles – bierflasche</b>		
Cristal 0%	3,50	
Brugs Tarwebier, Palm, Rodenbach	3,60	
Kriek Mort Subite	3,70	
Fruitesse Liefmans "on the rocks, Fruitesse Liefmans 0%	3,70	
Gueuze Mort Subite	3,70	
Carlsberg, Carlsberg 0%	3,70	
Trappist Westmalle dubbel	4,30	
Grimbergen blond, bruin	4,40	
Duvel	4,80	
St. Hubertus	4,80	
Brugge Tripel, Westmalle Tripel	4,80	
Brugse Zot	4,80	
Affligem 0%	5,00	
Grimbergen Trippel	5,00	
Hapkin, Omer	5,20	
<b>Blankenbergse kokketeute blond , bruin</b>	<b>5,50</b>	



## Soepen – Suppe

Tomatensoep met balletjes	5,50	Tomatensuppe mit Fleischbällchen
Vissoep	14,50	Bouillabaise “Blanche”



## Koude voorgerechten – Kälte Vorspeisen

Tomaat met garnalen	19,90	Tomate mit Garnale
Garnalen cocktail	19,90	Garnelencocktail
3 / 6 holle oesters	20,90	6 hohlen Austern
Tomaat Mozzarella	13,90	Tomaten-mozzarella



## Warme voorgerechten – warme Vorspeisen

Huisgemaakte Kaaskroketten	15,90	Hausgemacht Käsekroketten
Huisgemaakte Garnaalkroketten	19,90	Hausgemacht Garnelenkroketten
Scampi's in look boter (6)	16,90	Scampi's im Lookboter (6)
Gepaneerde scampi's (8) tartaar	8,90	Panierte scampi (8) tartar
Mini loempia (8) zoetzure saus	8,90	Mini Frühlingsrollen Süsse chilissosse
Calamares fritti	8,90	Calamari fritti



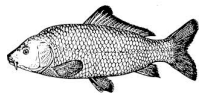
## wijnen – weine 12 cl

	<u>glas / glas</u>	<u>¼</u>	<u>½</u>
Witte, Rood, rosé wijn / Weißwein, Rot, Roséwein	5,90	11,00	22,00
Chardonnay	6,90	13,50	27,00
Chenin Blanc „Ram“ Shaun Crombé	6,90	13,50	27,00
Merlot	6,90	13,50	27,00
Muscat de la croix	7,90		



## Mosselen à volonté – Muscheln à volonté

natur	Tagesrate
witte wijn /	+3,00
look / mit lauch	+2,00
provençale	+4,00
<b>Qualität “Jumbo”</b>	<b>+6,00</b>
<b>Supplement hausgemachte mayonaise, muschel-sauce</b>	<b>2,00</b>
<b>Tartare, Coctail sauce</b>	<b>2,40</b>



## Vis - fisch

Fish & Chips	19,90	Fish & Chips	
Pladijs	20,90	Scholle	
Kabeljauw gebakken tartaar	21,90	Kabeljauw gekocht (butter Soße)	
provençale	23,90	provençale	
Forellen gebakken (2)	21,50	Forelle gebraten (2)	
Rog gebakken	20,90	Rochen meunière	
Zalm gegrild, tartaar of	22,90	Lachs gegrilltes, tartar oder	
Bearnaise		béarnaise	
Lotte groene pepersaus /	22,90	Lotte grüne Pfeffer Soße	
Provençale		provençale	
Slibtong (3)	28,90	Seezunge gebraten (3)	
Tongrolletjes	22,90	Sole (hummersaus	
(kreeftensaus, garnalen)		garnelen)	
Vispannetje	23,90	Fischeintopf	
Scampi's (6) in de lookboter	21,50	Gegrillte scampi mit lauch (6)	
Scampi's (9) in de lookboter	24,50	Gegrillte scampi mit lauch (9)	
Paling in't groen	34,00	Aal grün	
Tomaat met grijze garnalen	24,90	Tomate mit Garnelen	
Garnaalkroketten (2 st.), friet	23,90	Garnelenkroketten (2)	
Garnaalkroketten (3 st.), friet	26,90	Garnelenkroketten (3)	
Kaaskroketten (2 st.), friet	19,90	Käse kroketten (2),	
Kaaskroketten (3 st.), friet	21,90	Fondue Parmesan (3)	

## Menu "Kapide"

23,90

Tomatensoep

Varkenslapje

Stoofpotje varkenswangetjes (+ 2,50)

Steak (+ 2,50)

Vol au vent (+ 1,50)

½ kip

Forel (1), tartaar

Fish & Chips, tartaar

Kabeljauw, gekookt of gebakken (+1,00)

Dessert, ijs

Koffie (+ 1,60)

Dessert v/d dag (+4,00)

Tomatesuppe

Schweineschnitzel

Schweinefleisch-Wangen (+2,50)

Steak (+ 2,50)

Pastetchen mit Hühnerfrikassee  
(+1,50)

½ Hähnchen

Forelle (1), tartar

Fish & Chips, tartar

Kebeljau, (+1,00)

Nachtisch, eis

Kaffee (+ 1,60)

Dessert des Tages (+4,00)

## Vissermenu – Menu du pêcheur

29,90

Vissoep

Tomaat grijze garnalen (+5,00)

of

Dorade, tartaar

Dessert, ijs

Koffie (+1,60)

Dessert v/d dag (+4,00)

Fischsuppe

Tomate mit Garnele (+5,00)

oder

Rotbarsch, tartar

Nachtisch, eis,

Kaffee (+1,60)

Dessert des Tages (+4,00)

## Menu "Oberbayern"

27,50

Tomatensoep

Tongrolletjes

of

Zalmfilet gegrild tartaar of bearnaise

of

Steak saus naar keuze (+2,00)

Dessert, ijs

Koffie (+ 1,60)

Dessert v/d dag (+4,00)

Tomatesuppe

Sole

( hummersaus, garnelen)

oder

gegrillten Lachs

oder

Steak, Wahl-Sauce (+2,00)

Dessert, eis,

Kaffee (+ 1,60)

Dessert des Tages (+4,00)

## Muscheln menu

29,50

Suppe

—  
1,3 kg muscheln "Casserole" natur

—  
1 grimbergen Blond, Bruin

## Menu van de zee

36,50

Cocktail grijze garnalen  
of  
6 holle oesters (+1,00)

—  
1,3 kg mosselen "Casserole"  
of  
Kabeljauw "Provençale"

Garnelencocktail  
ou  
6 hohle Austern (+ 1,00)  
—  
1,3 kg muschelen "casserole"  
oder  
Kabeljau "provençale"

## Menu van de Chef

44,00

2 Garnaalkroketten  
of  
2 kaaskroketten

—  
Vispannetje  
of  
Tongrolletjes

—  
¼ pichet huiswijn

2 Garnelenkroketten  
oder  
2 Käsekroketten

—  
Fischeintopf  
oder  
Sole

—  
¼ Pichet Wein



## Rundsvlees – Rindfleisch

Steak	22,50
Filet pur Australië Grain Fed	38,00
Rib eye Ierse Angus	32,00
Ierse Angus "Tomahawk" (± 600 gr. p.p.) Sla mixed	45,00
Mixed Grill (rund, varken, witte worst) (Rindfleisch, schweine, Weißwurst)	22,50
Steak tartaar " <u>Oberbayern</u> " (american)	22,50



## Varkensvlees – Schweinefleisch

Varkenslapje gepaneerd	18,90	Schweine Schnitzel
Stoofpotje van varkenswangentjes	21,90	Schweinefleisch-Wangen
Gehaktballen in tomatensaus	19,90	Fleischbällchen mit tomatensauce
Ribbetjes (± 500 gr.)	21,50	Schweine Rippe (± 500 gr.)



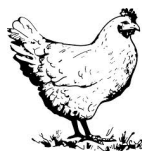
## Supplementen p.p. – Supplement je Person

Peperroom / pfeffer mit Sahne	3,50
Champignonroom / Champignons mit Sahne	3,50
Bearnaise	3,50
Provençale	3,50
Hausgemachte pickelnaise, mayonaise, mosselsaus	2,00
Hausgemachte tartar, coctail	2,40
Extra couvert, bord met frietjes	4,00
Brood met boter / brot mit butter	2,00
Portion Apfelmus	2,50

Alle gerechten worden geserveerd met sla en frieten

Keuze van puree of pasta of aardappel krokketen

Alle Gerichte werden mit Salat und Pommes frites serviert. Wahl der Püree oder Nudeln oder Kartoffel Krok-Kette.



## Kip – Hähnchen

Pastetchen mit Hühnerfrikassee	22,50
1/2 Kip in de oven / 1/2 Hähnchen (Soße siehe supplements)	18,90



## Veggie & Pasta's



Tomaten-Mozzarella-Salat	19,90
Pasta pesto mozzarella, tomaten	14,90
Spaghetti provençale	13,90
Spaghetti bolognaise	13,90
Spaghetti Schinken, Käse, Sahne	13,90
Lasagne	14,90

## Door de kleinsten – pour les petits (tot 12 j.)

Steak	12,90
Visfilet gepaneerd/ fisch filet paniert	12,90
Spaghetti bolognaise	11,90
Spaghetti kaas, hesp, room / Käse, Schinken, Sahne	11,90
Frikandel	11,90
Balletjes in tomatensaus / Fleischbällchen mit Tomatensauce	12,90
Koninginnehapje / Pastetchen mit Hühnerfrikassee	12,90
Bordje friet / portion frites	4,00
Portion Apfelmus	2,50

### Kindermenu 15,90

Suppe

—

Hoofdgerecht naar keuze (uit kinderschotels (steak +1,00)  
(Wahl der Hauptspeise)

—

Kinder eis

Kinder Muschel	12,90
Kinder Muschel Imperial	14,50
Kinder Muschel Jumbo	15,90





## Warme Dranken – heiße Getränke

Lungo, Décafeinato, Ristretto, Espresso	3,60
Doppelt Ristretto, Doppelt Espresso	4,60
Mini Special coffee (2 artisan ice cream chocolates)	6,50
Maxi Special coffee (2 artisan ice cream chocolates, 1 coffee liquor, 1 globe ice cream)	9,50
Capuccino	4,60
Café Latte, Latte Macchiato ( <b>With Monin Sirup “Your Choice” possible</b> )	4,60
Thee	3,60
Warme chocolademelk / Schokolademilch (heize)	3,90



## Koffiespecialiteit – Kaffeespezialitäten

**11,90**

Irish Coffee (Whisky) / French Coffee (Cognac)  
Carribbean Coffee (Rhum Negrita) / Normandy Coffee (Calvados)  
Rudesheimer Coffee (Asbach Uralt) / Place Pigalle Coffee (Grand Marnier)  
Amaretto Coffee / Tia Maria Coffee  
Oberrbayern Coffee (Cointreau) / “Noordzee” Coffee (Hierbas de la Dunas)



## After – Siner

Grand Marnier / Cointreau	8,00
Calvados Chateau Du breuille V.S.O.P. / Armagnac	8,00
Remy Martin V.S.O.P.	10,50
Tia Maria / Baileys / Amaretto Di Saronno	8,00
Limoncello “Artisanal”	7,00
Liqueur de Poire William “Morand”	10,00
Eau de Vie de Poire William “Morand”	11,00
Whisky J&B / Dewars	7,50
Malts: Talisker 10y (Skye)	9,50
Bowmore 12y (Islay)	12,50
Oban 14y (Highlands)	14,50
Macallan 12y (Speyside)	17,50
Bols jenever jung, alt	5,50





## Weinkarte

### Rosé wijnen – Rosé weine

Vin du patron "Galetis"	31,00
Ram "Rosé" Blend Zuid-Afrika	34,00
"M de Minuty" Provence Frenache	36,00

### Witte wijnen – Weißweine

Vin du Patron "Galetis"	31,00
Ram "Chenin Blanc Blend Zuid-Afrika"	35,00
Dom. Galetis Sauvignon Blanc	35,00
Muscadet "Sur Lie" Château de la Placelière	39,00
Sancerre "La Chatellenie"	44,00
Te Koko Cloudy Bay	79,00
Dom. Galetis Chardonnay	36,00
Bourgogne St. Veran	42,00
Chablis Dom. Laroche	46,00
Rully Dom. Jacqueson	59,00
Alsace Dom. Marcel Deis	42,00

### Rode Wijnen – Rot Weine

Vin du patron "Galetis"	31,00
Dom. Galetis Merlot	35,00
Chateau du Gazin "Canon Fronsac"	39,00
D de Dausac	42,00
Bourgogne Dom. Nuitton "Beaunoy Pinot Noir"	42,00
Chateau La Commanderie "Lalande Pomerol"	44,00

### Zoete witte wijn – Süer Weißweine

Muscat Beaume La Croix	39,00
------------------------	-------

### Bubbels

Cava 1551 Cordoniu	42,00	
Charles Heidsieck	Brut Reserve	80,00
Ruinart	Blanc de Blanc	140,00
Ruinart Rosé	Brut	140,00