



B
BIERHUIS
— ÖLCAFÉ —



VOORGERECHTEN FÖRRÄTTER/STARTERS

OSTKROKETT PÅ CHIMAY

Ostkroket på Chimay Trappist, majonäs, belgisk senap, citron, & friterad persilja
Cheese crockett with Chimay Trappist, mayonnaise, belgian mustard, lemon, & fried parsley
Kaaskroket met Chimay Trappist, mayonaise, belgische mosterd, citroen & gefrituurde peterselie

79:-

RÅBIFF

Råbiff serveras med pepparrotsmajonäs, färsk pepparot, kapris, bakade betor, senap, & rotfruktkrisp
Raw beef served with horseradish mayonnaise, fresh horseradish, caper, baked beet, mustard
and root vegetable crisps

*Tartaar geserveerd met mierikswortel mayonaise, verse mierikswortel, kappertjes,
gebakken biet en groentechips*

1/2 109 :- 1/1 219 :-

1/1 serveras med pommes frites & belgisk majonäs
1/1 served with french fries and belgian mayonnaise
1/1 geserveerd met frietjes en belgische mayonaise

GRATINERADE MUSSLOR

Gratinerade blåmusslor, vitlök, blåmögelost, & färsk örter
Blue mussel gratin, garlic, blue cheese, & fresh herbs
Gegratineerde blauwe mosselen, blauwe kaas & verse kruiden

79:-

SKOGSSVAMPSOPPA

Kramig skogssvampsoppa serveras med smetana & krasse
Creamy forest mushroom soup served with smetana & crests
Romige bospaddestoelensoep geserveerd met smetana & waterkers

89:-



MOSSELEN MUSSLOR / MUSSLES

MUSSLOR VITT VIN, CITRON & PERSILJA

Mussels with white wine, lemon, and parsley
Mosselen met witte wijn, citroen en petersilie

MUSSLOR GRÄDDE & PARMESAN

Mussels with cream and parmesan
Mosselen met room en parmezaan

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA

Mussels butter sliced whit garlic & persley
Mosselen boter gesneden met knoflook en petersilie

MUSSLOR PROVENCALE

Provencale Mussels
Mosselen Provencaal

MUSSLOR CHILI & CHORIZO

Chili and Chorizo Mussels
Mosselen chili & chorizo

MUSSLOR LINDEMANS ÄPPLE & BACON

Mussels with Lindemans Apple & bacon
Mosselen met Lindemans Appel & spek

MUSSLOR MED KWAK

Mussels with Kwak
Mosselen met Kwak

MUSSLOR TRIPEL KARMELIET

Tripel Karmeliet Mussels
Mosselen Tripel Karmeliet

MUSSLOR MAREDSOUS BLONDE

Mussels with Maredsous Blonde
Mosselen met Maredsous Blond

Alla musslor är tillagade med lök, vitlök och selleri
All mussels are cooked with celery, garlic and onion
Alle mosselgerechten bevatten ui, knoflook en selderij

1 KG, SERVERAS MED BRÖD, POMMES FRITES OCH BELGISK MAJONNÄS
1 KG, GESERVEERD MET BROOD, FRIETJES EN MAYONAISE
1KG, SERVED WITH FRIES, BREAD AND BELGIAN MAYONNAISE
199:-

½ KG, SERVERAS MED BRÖD
½ KG, GESERVEERD MET BROOD
½ KG, SERVED WITH BREAD
139:-

EXTRA FRIETJES + 29:-/ADD FRIES +29:-/LÄGG TILL POMMES FRITES +29:-



HOOFDGERECHTEN VARMRÄTTER/MAIN COURSE

STEAK FRITES

Ryggbiff serveras med rödvinsås, primörer, svampsmör, & belgisk pommes frites
Sirloin served with red wine sauce, seasonal vegetables, mushroom butter, and belgian fries
Lendebiefstuk geserveerd met rode wijnsaus, seizoensgroenten, paddestoelenboter & belgische friet
249:-

TORSKRYGG

Smörstekt torskrygg serveras med hutsepot, brynt smör, sidfläsk, & grillad citron
Butter fried cod served with hutsepot, browned butter, pork belly, & grilled lemon
Boter gebakken kabeljauwrug met hutsepot, gebruiene boter, varkensbuikspek & gegrilde citroen
239:-

LAMMLÄGG

Lammlägg kokt med Westmalle Dubbel, potatispuree, & brysselkål
Lamb leg cooked in Westmalle Dubbel, potato puree, & brussel sprouts
Lamskotelet gekookt in Westmalle Dubbel, aardappelpuree & spruiten
209:-

BLOMKÅL

Bakad blomkål serveras med stuvad savoy, soyabönor & betor
Baked cauliflower served with stewed savoy cabbage, soybeans & beets
Gebakken bloemkool geserveerd met gestoofde savoye kool, sojabonen & bieten
169:-

WATERZOOI

Krämig saffransgryta med lax, torsk, handskalade räkor, blåmusslor, potatis & färnkål samt örtaioli
Creamy saffron stew with salmon, cod, hand-peeled shrimp, blue mussels, potatoes, fennel, & herb aioli
Romige saffraanstooft met zalm, kabeljauw, handgepelde garnalen, blauwe mosselen, aardappelen, venkel & kruiden aioli
179:-

Våra pommes frites är tillagade på traditionellt Belgiskt vis, friterade i äkta nöttalg
Our fries are made in a traditional Belgian style, freshly cooked with real beef dripping
Onze frietjes zijn in traditioneel ossenvet gebakken



NAGERECHTEN
EFTERÄTTER/DESSERTS

CRÈME BRULÈ

Crème brulée

Crème brûlée

79:-

HUSETS SORBET

The house sorbet

Sorbet van 't huis

59:-

BELGISK TRYFFEL

Belgian truffle

Belgische truffel

35:-

WAFELS
VÅFFLOR/WAFFLES

HJORTRON

Vaniljglass, varm hjortronkompott, & kaksmulor

Vanilla ice cream, cloud berry compote, & cookie crumble

Vanille ijs, kruipbraamcompote & koekkrumels

99:-

CHOCKLAD & NÖTTER

Vitchockladglass, dulce de leche, grädde, & valnötter

White chocolate ice cream, dulce de leche, cream, & walnuts

Witte chocolade ijs, dulce de leche, room & walnoten

99:-

BLÅBÄR

Blåbärglass, grädde, & chockladkaksmulor

Blueberry ice cream, cream, and chocolate cookie crumble

Bosbessenijs, room & chocolade koekkrumels

99:-