



**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, belgisk senap, & rotfruktkrisp*  
Raw beef served with horseradish mayonnaise, fresh horseradish, caper, baked beet, belgian mustard  
and root vegetable chips  
*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, parmesan, & färsk örter*  
Blue mussel gratin, garlic, parmesan, & fresh herbs  
*Gegratineerde blauwe mosselen, parmezaan & verse kruiden*  
79:-

### GRAVAD LAX

*Gravad lax serveras med citronmajonäs, brödkrisp & örtsallad*  
Cured salmon served with lemon mayonnaise, croutons & herb salad  
*Gerookte zalm geserveerd met citroenmayonaise, croutons & kruidensalade*  
89:-



## MOSSELEN MUSSLOR / MUSSLES

### MUSSLOR VITT VIN, CITRON & PERSILJA

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

### MUSSLOR GRÄDDE & GRANA PADANO

*Mussels with cream and padano*  
Mosselen met room en grand padano

### MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA

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

### MUSSLOR PROVENCALE

*Tomato provancale mussels*  
Mosselen tomaat provencaal

### MUSSLOR CHILI & CHORIZO

*Chili and chorizo mussels*  
Chilli & chorizo mosselen

### MUSSLOR GRÄDDE & BLÅMÖGELOST

*Cream and blue cheese mussels*  
Mosselen met room en blauwe kaas

### MUSSLOR VEDETT EXTRA WHITE

*Vedett extra white mussels*  
Mosselen vedett extra white

### MUSSLOR TRIPEL KARMELIET

*Tripel karmeliet mussels*  
Mosselen tripel karmeliet

### MUSSLOR CHIMAY

*Chimay mussels*  
Mosselen Chimay

*Alla musslor är tillagade med lök, vitlök och selleri*  
All mussels are cooked with celery, garlic and onion  
*Alle musselgerechten 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, salviasmör, & belgisk pommes frites*  
Sirloin served with red wine sauce, seasonal vegetables, sage butter, and belgian fries  
*Lendebiefstuk geserveerd met rode wijnsaus, seizoensgroenten, Salieboter & belgische friet*  
249:-

### RÖDING

*Smörstekt röding serveras med hutsepot, brynt smör, forellrom & fänkålsallad*  
Butter fried char served with hutsepot, brown butter, rainbow trout roe & fennel salad  
*In boter gebakken trekzalm geserveerd met hutsepot, gebruinde boter, forelkuuit & venkelsalade*  
219:-

### VÅRKYCKLING

*Konfiterad vårkyckling serveras med krossad färskpotatis, fänkål & sås på Chimay*  
Confied spring chicken served with crushed potatoes, fennel & Chimay sauce  
*Gekonfijte piepkuiken geserveerd met gemalen aardappelen, venkel en Chimay saus*  
189:-

### SPETSKÅL

*Ugnsbakad spetskål serveras med kikärtsröra, betor, kapris, brynt smör & hasselnötter*  
Oven baked pointed cabbage served with mashed chickpeas, capers, beets, browned butter & hazelnuts  
*Ovengebakken spitskool geserveerd met gepureerde kikkererwten, kappertjes, bieten, gebruinde boter & hazelnoten*  
169:-

### FISK & SKALDJUR

*Lax, torsk, handskalade räkor, blåmusslor, potatis & fänkål servera i saffransbuljong med aioli*  
Salmon, cod, hand peeled shrimp, blue mussels, potatoes & fennel served in a saffron broth with aioli  
*Zalm, kabeljauw, handgepelde garnalen, blauwe mosselen, aardappelen & venkel geserveerd in saffraanbouillon met 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 BRULEE

Crème brulee  
*Crème brûlée*

79:-

### HUSETS SORBET

The house sorbet  
*Sorbet van het huis*

59:-

### BELGISK TRYFFEL

Belgian truffle  
*Belgische truffel*

35:-

## WAFELS VÅFFLOR/WAFFLES

### BÄR

*Vaniljglass, skogsbärskompott, & kaksmulor*  
Vanilla ice cream, wild berry compote & cookie crumble  
*Vanille ijs, wilde bessen compote & koekkrumels*

99:-

### CHOCKLAD & NÖTTER

*Nougatglass, chokladsås, grädde & nötter*  
Nougat ice cream, chocolate sauce, whipped cream & nuts  
*Nougat ijs, chocolade saus, slagroom & noten*

99:-

### PÄRON

*Saltkaramellglass, inkokta päron, grädde & flarn*  
Salted caramel ice cream, , whipped cream & sugar crisps  
*Gezouten karamel ijs, stoofferen, slagroom & kletskep*

99:-