



## VOORGERECHTEN FÖRRÄTTER/STARTERS

### OSTKROKETT PÅ CHIMAYOST *(VEGETARISK)*

*Ostkrosett på Chimay trappist, majonnäs, belgisk senap, citron & friterad persilja*  
Chimay Trappist cheese croquette, mayonnaise, Belgian mustard, lemon, & fried parsley  
*Chimay Trappist kaaskroket, mayonaise, Belgische mosterd, citroen & gefrituurde peterselie*

109:-

### RÅBIFF

*Råbiff serveras med äggula, pepparrotsmajonnäs, rivnen pepparrot, cornichoner, kapis, bakade betor, senap & jordärtskockschips*  
Steak tartare served with egg yolk, horseradish mayonnaise, grated horseradish, cornichons, capers, baked beetroot, mustard, & Jerusalem artichoke chips  
*Steak tartaar met eierdooier, mierikswortelmayonaise, geraspte mierikswortel, cornichons, kappertjes, gebakken rode biet, mosterd & aardpeerchips*

1/2 149 :- 1/1 289 :-

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

### LAXTOAST

*Varmrökt lax serveras på smörstekt surdegsbröd med picklad silverlök, citronmajonnäs & färska örter*  
Hot smoked salmon served on butter fried sourdough bread with pickled white onion, lemon mayonnaise and fresh herbs  
*Warm gerookte zalm geserveerd op in boter gebakken zuurdesembrood met ingelegde witte ui, citroenmayonaise & verse kruiden*

139:-

### VILTVÅFFLA

*Halv våffla serveras med gräddstuvad hjortskav, svamp, lingon & grönkål*  
Half a waffle served with cream-stewed venison, mushrooms, lingonberries and kale  
*Halve wafel geserveerd met in room gestoofd hert, paddenstoelen, rode bosbes & boerenkool*

129:-



## MOSSELEN MUSSLOR /MUSSLES

### MUSSLOR VITT VIN, CITRON & PERSILJA

*Mussels with white wine, lemon & parsley*

Mosselen met witte wijn, citroen & peterselie

### MUSSLOR GRÄDDE & GRANA PADANO

*Mussels with cream & Grana Padano*

Mosselen met room en grana padano

### MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA

*Mussels butter-tossed with garlic & parsley*

Boter gesneden mosselen met knoflook & peterselie

### MUSSLOR SALSICCIA & FÄNKÅL

*Mussels with salsiccia sausage & fennel*

Mosselen met salsiccia worst & venkel

### MUSSLOR BRYNT SMÖR & KAPRIS

*Mussels with browned butter and capers*

Mosselen met gebruide boter & kappertjes

### MUSSLOR TOMAT SARDELLER, KAPRIS & OLIVER

*Mussels with tomato, anchovies, capers and olives*

Mosselen met tomaten, ansjovis, kappertjes & olijven

### MUSSLOR GRÄDDE & SAFFRAN

*Mussels with cream and saffron*

Mosselen met room & saffraan

### ÖL MUSSLOR / BEER MUSSELS / MOSSELEN MET BIER

Kwak

Vedett Extra White

Tripel Karmeliet

Alla musslor är tillagade med lök, vitlök & selleri

*All mussels are cooked with onion, garlic, and celery*

Alle mosselen zijn bereid met 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

249:-

½ KG, SERVERAS MED BRÖD

½ KG, SERVED WITH BREAD

½ KG, GESERVEERD MET BROOD

189:-

LÄGG TILL POMMES FRITES + 39:-/ADD FRIES +39:-/EXTRA FRIETJES + 39:-



## HOOFDGERECHTEN VARMRÄTTER/MAIN COURSE

### STEAK FRITES

*Ryggbiff serveras med rödvinsås, primörer, pepparsmör & belgiska pommes*

Sirloin steak served with red wine sauce, seasonal vegetables, butter with black pepper and Belgian fries

*Lendenbiefstuk geserveerd met rode wijnsaus, seizoensgroenten, peper boter & Belgische frietjes*

349:-

### LAMMLÄGG

*Långkokt lammlägg i Westmalle dubbel serveras med potatis- och palsternackspure, rökt sidfläsk & brysselkål*

Slow cooked lamb shank in Westmalle double served with potato and parsnip puree, smoked pork belly and brussel sprouts

*Lamsbout langzaam gegaard in Westmalle dubbel bier geserveerd met aardappel- en pastinaakpuree, gerookt varkensbuikspek & spruiten*

259:-

### WATERZOOI

*Krämig fisk- och skaldjursgryta med lax, torsk, handskalade räkor, blåmusslor, potatis, fänkål & saffransaioli*

Creamy seafood stew with salmon, cod, hand peeled shrimps, blue mussels, potato, fennel and saffron aioli

*Romige vis en schelpdieren stoof met zalm, kabeljauw, handgepelde garnalen, blauwe mosselen, aardappelen, venkel & saffraan aioli*

249:-

### ROSTAD PUMPA

*Rostad pumpa serveras med ljummen matvetesallad, chevrekram & solrosfrön*

Roasted pumpkin served with wheat berry salad, whipped goat cheese and sunflower seeds

*Geroosterde pompoen geserveerd met tarwebessensalade, geitenkaasroom & zonnebloempitten*

219:-

### GRILLAD KYCKLING

*Halv grillad kyckling serveras med rostade rotfrukter, krossad potatis samt sås på Chimay*

Grilled half chicken served with roasted root vegetables, crushed potatoes and sauce made with Chimay

*Gegrilde halve kip geserveerd met geroosterde wortelgroenten, geplette aardappelen & Chimay biersaus*

229:-



## NAGERECHTEN EFTERRÄTTER/DESSERTS

### APELSINPANNACOTTA

*Karamellkrisp, nejlika- & kanelinlagda apelsinskal*  
Orange panna cotta with caramel crisp, clove and cinnamon-pickled orange zest  
*Sinaasappel panna cotta, krokante karamel, anjer & kaneel ingelegde sinaasappelskil*  
99:-

### HUSETS SORBET

House sorbet  
*Sorbet van't Huis*  
89:-

### BELGISK TRYFFEL

Belgian truffle  
*Belgische truffel*  
49:-

## WAFELS VÅFFLOR/WAFFLES

### ÄPPLE

*Vaniljglass, varm äppelkompot med kardemumma & kaksmulor*  
Vanilla Ice cream, warm apple compote with cardamom and cookie crumble  
*Vanille-ijs, varme appelcompote met kardemom & koekkrum*  
119:-

### CHEESECAKE

*Färskostglass, blåbär & digestivesmulor*  
Cream cheese Ice cream, blueberries and digestive crumble  
*Roomkaas-ijs, bosbessen & digestive kruimel*  
119:-

### CHOKLAD & MANDEL

*Amarettoglass med chokladkross, chokladsås & mandel*  
Amaretto ice cream with chocolate chips, chocolate sauce and almonds  
*Amaretto-ijs met chocolade brokken, chocoladesaus & amandelen*  
119:-

*Alla våra desserts är laktosfria*

All of our desserts are lactose free

Al onze desserts zijn lactosevrij