



VOORGERECHTEN FÖRRÄTTER/STARTERS

OSTKROKETT PÅ CHIMAYOST *(VEGETARISK)*

Ostkrokett 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, kapris, 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

SKAGENVÅFFLA

Halv våffla serveras med skagen, picklad rödlök, pepparrot, stenbitsrom & färska örter
Half waffle served with skagen, pickled red onion, horseradish, roe & fresh herbs
Halve wafel geserveerd met skagen, ingelegde rode ui, mierikswortel, snotolfkuit & verse kruiden

139:-

CROQUE MADAME

Smörstekt surdegsbröd serveras med rökt skinka, Gruyère, belgisk senap, pepparrotsmajonnäs, stekt ägg & cornichoner
Butter fried sourdough bread served with smoked ham, Gruyère, Belgian mustard, horseradish mayonnaise, fried egg & cornichons
In boter gebakken zuurdesembrood geserveerd met gerookte ham, Gruyère, Belgische mosterd, mierikswortelmayonaise, spiegelei & cornichons

119:-



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 GRÄDDE & HUMMERFOND

Mussels with cream & lobster stock

Mosselen met room & kreeftenbouillon

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA

Mussels butter-tossed with garlic & parsley

Boter gesneden mosselen met knoflook & peterselie

MUSSLOR CHILI, VITLÖK, INGEFÄRA & KOKOSMJÖLK

Mussels with chili, garlic, ginger & coconut milk

Mosselen met chili, knoflook, gember & kokosmelk

MUSSLOR CHILI & CHORIZO

Mussels with chili & chorizo

Mosselen met chili & chorizo

MUSSLOR TOMAT & BACON

Mussels with tomato & bacon

Mosselen met tomaat & spek

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

239:-

½ KG, SERVERAS MED BRÖD

½ KG, SERVED WITH BREAD

½ KG, GESERVEERD MET BROOD

179:-

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



HOOFDGERECHTEN VARMRÄTTER/MAIN COURSE

STEAK FRITES

Ryggbiff serveras med rödvinsås, primörer, ört-smör & belgiska pommes

Sirloin steak served with red wine sauce, seasonal vegetables, herb butter & Belgian fries

Lendenbiefstuk geserveerd met rode wijnsaus, seizoensgroenten, kruidenboter & Belgische friet

339:-

LAX

Skinsteekt lax serveras med krossad potatis, citronmajonnäs, kapris, örtdressing & grillad citron

Skinfried salmon served with crushed potatoes, lemon mayonnaise, capers, herb dressing & grilled lemon

Op de huid gebakken zalm geserveerd met geplette aardappelen, citroenmayonaise, kappertjes, kruidendressing & gegrilde citroen

239:-

RÄKSALLAD

Handskalade räkor serveras med romansallad, cocktailtomater, primörer, ägg, senapsdressing & krutonger

Hand peeled shrimps, romaine salad, cocktail tomato, seasonal vegetables, egg, mustard dressing & croutons

Garnalensalade geserveerd met handgepelde garnalen, romaine sla, cocktailtomaten, seizoensgroenten, ei, mosterdressing & croutons

199:-

CHEVRESALLAD

Karamelliserad chevre serveras med romansallad, cocktailtomater, primörer, rödbetor, valnötter, senapsdressing & krutonger

Caramelised chevre served with romaine salad, cocktail tomato, seasonal vegetables, red beetroots, walnuts, mustard dressing & croutons

Geitenkaassalade geserveerd met gekarameliseerde geitenkaas, romaine sla, cocktailtomaten, seizoensgroenten, bieten, walnoten, mosterdressing & croutons

179:-

VEGETARISK

Getost & valnötsfylld paprika serveras med ljummen bulgursallad & kikärter

Goat cheese & walnut stuffed bell pepper served with warm bulgur salad & chickpeas

Puntpaprika gevuld met geitenkaas en walnoten geserveerd met lauwe bulgursalade & kikkererwten

189:-

COQ A L'ORANGE

Halv rostad apelsinkyckling serveras med potatisklyftor, rostade rotfrukter & apelsinskysås

Roasted half chicken a l'orange served with potato wedges, roasted root vegetables & au jus

Geroosterde halve sinaasappelkip geserveerd met aardappelpartjes, geroosterde wortelgroenten & sinaasappelsjus

209:-



NAGERECHTEN EFTERRÄTTER/DESSERTS

BAVAROISE

Bavaroise serveras med bärcoulis, färska bär & kaksmulor
Bavaroise served with berry coulis, fresh berries & cookie crumbles
Bavarois geserveerd met bessencoulis, verse bessen & koekkrum

99:-

HUSETS SORBET

House sorbet
Sorbet van't Huis
89:-

BELGISK TRYFFEL

Belgian truffle
Belgische truffel
49:-

WAFELS VÅFFLOR/WAFFLES

CHEESECAKE

Färskostglass, hallon, mandel & hallonkrisp
Cheesecake ice cream, raspberries, almonds & raspberry crisp
Cheesecake-ijs, frambozen, amandelen & gevriesdroogde framboos

119:-

CHOCKLAD

Chokladglass, bränd vitchoklad & chokladsås
Chocolate ice cream, burnt white chocolate & chocolate sauce
Chocolade-ijs, geroosterde witte chocolade & chocoladesaus

119:-

KARAMELL- POPCORN

Karamellglass, salta popcorn & toffee
Caramel ice cream, salty popcorn & toffee
Karamelijs, zoute popcorn & toffeesaus

119:-

Alla våra desserts är laktosfria

All of our desserts are lactose free

Al onze desserts zijn lactosevrij