



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

119:-

RÅBIFF

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

1/2 159 :- 1/1 299 :-

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

TOAST

Smörstekt surdegsbröd toppat med rostbiff, örttatar, rostad lök & pickels
Sourdough bread fried in butter topped with roast beef, herb-tartar, roasted onions & pickles
In boter gebakken zuurdesembrood met rosbief, kruiden tartaar, geroosterde ui en augurken

139:-

VÅFFLA

Halv våffla serveras med västkuströra, picklad lök, pepparrot & stenbitsrom
Half a waffle served with west coast salad, pickled onion, horseradish and lumpfish roe
Halve wafel geserveerd met Westkust salade, ingelegde uien, mierikswortel & lompvuis kuit

139:-



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 SMÖRSLUNGANDE MED CHILI & CHORIZO

Mussels butter-tossed with chili and chorizo
Boter gesneden mosselen met chili en chorizo

MUSSLOR TOMAT & RÖKT SIDFLÄSK

Mussels with tomato and smoked pork belly
Mosselen met tomaat en gerookt buikspek

MUSSLOR GRÄDDE MED KALLRÖKT LAX, DILL & PEPPARROT

Mussels in cream with cold smoked salmon, dill and horseradish
Mosselen met room, koud gerookte zalm, dille en mierikswortel

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

269:-

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

199:-

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



HOOFDGERECHTEN VARMRÄTTER/MAIN COURSE

STEAK FRITES

Ryggbiff serveras med rödvinsås, tomatsallad, sotad paprikasmör & belgiska pommes
Sirloin steak served with red wine sauce, tomato salad, smoked pepperbutter and Belgian fries
Lendenbiefstuk geserveerd met rode wijnsaus, tomatensalade, gerookte peperboter & Vlaamse friet

359:-

RÖDING

Smörstekt röding serverad med krämig potatissallad, citronmajonnäs, forellrom & grillad citron
Butter fried char served with creamy potatoesalad, lemon mayonnaise, trout roe and grilled lemon
In boter gebakken trekzalm geserveerd met romige aardappelsalade, citroenmayonaise, forelkuit en gegrilde halve citroen

259:-

VARMRÖKT LAXSALLAD

Vår egenrökta lax serveras med sallad, sommarprimörer, kokt ägg, krutonger & senapsdressing
Our home smoked salmon served with salad, summer vegetables, boiled egg, croutons & mustard dressing
Zelf gerookte zalm geserveerd met salade, zomergroenten, gekookt ei, croutons & mosterdressing

229:-

CHEVRESALLAD

Panerad Chevre serveras med sallad, sommarprimörer, krutonger & senapsdressing
Breaded goat cheese served with salad, summer vegetables, croutons & mustard dressing
Gepaneerde Chèvre geserveerd met salade, zomergroenten, croutons & mosterdressing

209:-

GRILLAD KYCKLING

Halv grillad kyckling serveras med somriga primörer, jalapeno-örtvinegrett & örtmajonnäs
Half a grilled chicken served with summer vegetables, jalapeno-herbvinaigrette & herb mayonnaise
Gegrilde halve kip geserveerd met zomergroenten, jalapeno kruidenvinaigrette en kruidenmayonaise

229:-

BÖNOR

Vitlöksfrästa bönor serveras med krämig ostsås, färskpotatis, mandel & grönkål
Garlic fried beans served with creamy cheese sauce, potatoes, almond & kale
In knoflook gebakken bonen geserveerd met romige kaassaus, verse aardappelen, amandelen en boerenkool

219:-

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 EFTERRÄTTER/DESSERTS

MARÄNGSVISS

färskostkräm, chocklad, maränger, kaksmulor, grädde & bär
Cream cheese, chocolate, meringue, cookie crumbs, whipped cream and berries
Verse kaas, chocolade, meringue, koekkrum, slagroom en bessen

119:-

HUSETS SORBET

House sorbet
Sorbet van't Huis
89:-

BELGISK TRYFFEL

Belgian truffle
Belgische truffel
49:-

WAFELS VÅFFLOR/WAFFLES

RABARBER

Vaniljglass, Rabarberkompot & kaksmulor
Vanilla ice cream, rhubarb compote and cookie crumbs
Vanille-ijs, rabarbercompote en koekkrum

129:-

CHOCKLAD & NÖTTER

Mjölchokladglass, grädde, chokladsås & nötkrokant
Milk chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce and candied roasted nuts
Melkchocolade-ijs, slagroom, chocoladesaus en gesuikerde geroosterde noten

129:-

JORDGUBBAR

Gräddsorbet, jordgubbar & maräng
Cream sorbet, strawberries and meringue
Roomsorbet, aardbeien en meringue

129:-

Alla våra desseter är laktosfria
All of our desserts are lactose free
Al onze desserts zijn lactosevrij