



B
BIERHUIS
— ÖLCAFÉ —



VOORGERECHTEN FÖRRÄTTER/STARTERS

RÄKSOPPA

Räksoppa på grädde & cognac serveras med handskalade räkor & krasse
Shrimp soup with cream and cognac served with hand peeled shrimp and crest
Garnalensoep met room en cognac, geserveerd met handgepelde garnalen en tuinkers

109:-

SVAMPKROKETT

Svampkrokett på Chimay trappist, tryffelmayonnäs, belgisk senap & friterad persilja
Mushroom croquet with Chimay Trappist Cheese, truffle mayonnaise, Belgian mustard, and fried parsley
Champignonkroketjes met Chimay Trappist kaas, truffelmayonaise, Belgische mosterd en gefrituurde peterselie

89:-

GRATINERADE MUSSLOR

Gratinerade blåmusslor, vitlök, blåmögelost, persilja
Gratin Blue Mussels with garlic, blue cheese, and parsley
Gegratineerde blauwe mosselen met knoflook, blauwe kaas en peterselie

79:-

RÅBIFF

Råbiff serveras med friterad kapris, pepparrotsmajonnäs, senap & variant på betor
Beef Tartar served with fried capers, horseradish mayonnaise, mustard, and variety of beets
Rundertartaar geserveerd met gefrituurde kappertjes, mierikswortelmayonaise, mosterd en een variatie aan bietensoorten

½ Serveras med bröd

½ served with bread

½ geserveerd met brood

109:-

1/1 serveras med bröd, pommes frites, belgisk majonnäs
1/1 served with bread, Belgian fries, and Belgian Mayonnaise
1/1 geserveerd met brood, Belgische frietjes en Belgische mayonais

219:-



MOSSELEN MUSSLOR /MUSSLES

MUSSLOR VITT VIN, CITRON & PERSILJA
Mussels White Wine, Lemon, Parsley
Mosselen Witte wijn, citroen en peterselie

MUSSLOR GRÄDDE & PARMESAN
Mussels Cream and Parmesan
Mosselen Room en parmesaanse kaas

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA
Mussels Butter, Garlic & Parsley
Mosselen boter, knoflook en peterselie

MUSSLOR GRÄDDE & SKOGSSVAMP
Mussels Cream & Mushrooms
Mosselen room & bospaddestoelen

MUSSLOR PROVENCALE
Mussels Provencale
Mosselen Provencale

MUSSLOR CHILI/CHORIZO
Mussels Chili/Chorizo
Mosselen chili/chorizo

MUSSLOR TRIPLE KARMELIET
Mussels Tripel karmeliet
Mosselen Triple karmeliet

MUSSLOR DUVEL SINGLE
Mussels Duvel single
Mosselen Duvel single

MUSSLOR KWAK
Mussels Kwak
Mosselen Kwak

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
1 KG, SERVED WITH FRIES, BREAD AND BELGIAN MAYONNAISE
199:-

½ KG, SERVERAS MED BRÖD
½ KG, GESERVEERD MET BROOD
½ KG, SERVED WITH BREAD
129:-

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



HOOFDGERECHTEN VARMRÄTTER/MAIN COURSE

STEAK FRITES

Ryggbiff serveras med rödvinssås, höstprimörer, rostat vitlökssmör & belgiska pommes frites
Sirloin served with red wine sauce, Autumn vegetables, roasted garlic butter, and Belgian fries
*Lendenbiefstuk geserveerd met rodewijnsaus, herfstgroenten, geroosterde knoflook boter & Belgische
frietje*
249:-

RÖDING

Smörstekt rödingfiè serveras med hutsepot, het hummerbuljong samt höstprimörer
Butter fried Red Trout served with hutsepot, made with lobster stock and Autumn vegetable
In boter gebakken rode forel geserveerd met hutspot, bereid met kreeftenbouillon en herfstgroente
229:-

KING OYSTER

*Kungsmussling serveras med karamelliserad lökpuré, stuvad savoy & brysselkål, friterad grönkål, rostad
blomkålsmajonnäs, brynt smör samt valnötter*
King oyster mushroom served with caramelized onion puree, , stewed savoy and Brussel sprouts, fried
cabbage, roasted cauliflower mayonnaise, brown butter and walnuts
*Koningsmossel geserveerd met gekarameliseerde uienpuree, gestoofde savooiekool en spruitjes, gefrituurde
boerenkool, geroosterde bloemkool mayonaise, gebruikte boter en walnoten*
179:-

FISK & SKALDJURSGRYTA

Mustig gryta på tomat med lax, kummel, kräftsjärtar, blåmusslor samt rostat bröd & aioli
Hearty stew with tomato and salmon, crayfish, blue mussels, and roasted bread with aioli
Stevige stoofpot met tomaat en zalm, heek, kreeft, blauwe mosselen en geroosterd brood met aioli
179:-

CÔTE DE BOEUF

Entrecôte på ben för två personer serveras med utvalda tillbehör från kocken
Prime Rib made for two, served with selected sides from the chef
Côte de Boeuf voor twee personen, geserveerd met geselecteerde bijgerechten van de che
649:-

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 BRULÉÉ

Crème bruléé
Crème bruléé

79:-

HUSETS SORBET

The House Sorbet
Sorbet van 't huis

59:-

BELGISK TRYFFEL

Belgian Truffel
Belgische truffle

35:-

WAFELS VÅFFLOR/WAFFLES

TOSCAPÄRON

Vaniljglass, varma päron, kanderade nötter
Vanilla ice cream, warm pears, and candied nuts
Vanille ijs, warme peer en gekonfijte noten

89:-

KARDEMUMMA & BLÅBÄR

Kardemummaglass, blåbärskompott & kaksmulor
Cardamom ice cream, blue berry compote, and cookie crumble
Kardemom ijs, bosbessencompote en cookie crumble

89:-

CHOKLAD & NÖTTER

Chokladglass, kondenserad mjölk, grädde & rostade nötter
Chocolate ice cream, condensed milk, cream, and roasted nut
Chocolade ijs, gecondenseerde melk, room en geroosterde noten

89:-