



B
BIERHUIS
— ÖLCAFÉ —



VOORGERECHTEN FÖRRÄTTER/STARTERS

GRATINERADE MUSSLOR

Gratinerade blåmusslor med vitlök, blåmögelost & persilja

Gratinated blue mussels with garlic, blue cheese & parsley

Gegratineerde blauwe mosselen met knoflook, blauwe kaas en peterselie

79:-

OSTKROKETT PÅ CHIMAYOST

Ostkroket på chimay trappist, majonnäs, belgisk senap, citron & friterad persilja

Cheese croquette on chimay trappist, mayonnaise, Belgian mustard, lemon & deep-fried parsley

Kaaskroket op chimaytrappist, mayonaise, Belgische mosterd, citroen & gefrituurde peterselie

79:-

JORDÄRTKOCKSSOPPA

Krämig jordärtskockssoppa serveras med rotfruktskrisp & baconströssel

Creamy Jerusalem artichoke soup is served with root fruit crisp & bacon sprinkles

Romige artisjoksoep uit Jeruzalem wordt geserveerd met knapperige wortels en spekreepjes

99:-

RÅBIFF

Råbiff serveras med kaprismajonnäs, karprisbär, bakade betor, senap & rotfruktskrisp

Raw beef served with capris mayonnaise, carrot berries, baked beet, mustard & root fruit crisp

Rauw rundvlees geserveerd met capri-mayonaise, wortelbessen, gebakken bieten, mosterd en knolwortel

(½ serveras med brld / ½ served with bread / ½ geserveerd met brood)

109:-



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 PROVENCALE

Mussels Provencale
Mosselen Provencale

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA

Mussels butter sliced with garlic & parsley
Mosselen boter gesneden met knoflook en peterselie

MUSSLOR GRÄDDE & COGNAC

Mussels cream & cognac
Mosselenroom & cognac

MUSSLOR CHIMAY ROOD

Mussle chimay red
Mossel chimay rood

MUSSLOR MAREDSOUS BLOND

Mussels maredsous blonde
Mosselen met maredsous blonde

MUSSLOR STOUT

Mussle naughty
Mossel stout

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

WATERZOOI

Konfiterat kaninlår serveras med, potatis, rostade rotfrukter samt en krämig vitvinsås
Confit rabbit thighs served with, potatoes, roasted root vegetables and a creamy white wine sauce
Confit rabbit thighs served with, potatoes, roasted root vegetables and a creamy white wine sauce...

179:-

STEAK FRITES

Ryggbiff serveras med rödvinsås, primörer, tryffelsmör & belgiska pommes frites
Back beef is served with red wine sauce, primers, truffle butter & Belgian fries
Back beef wordt geserveerd met rode wijnsaus, primers, truffelboter en Belgische frietjes

249:-

RÖDING

Smörstekt rödingfilé serveras med palsternackspure, vitvinsås, forellrom & rotfruktschips
Butter roasted fillet served with parsnips, white wine sauce, trout & root vegetables chips
Boter geroosterde filet geserveerd met pastinaken, witte wijnsaus, forel en wortelgroentenchips

229:-

RÅBIFF

Råbiff serveras med kaprismajonnäs, karprisbär, bakade betor, senap & rotfruktskrisp
Raw beef served with capris mayonnaise, carrot berries, baked beet, mustard & root fruit crisp
Rauw rundvlees geserveerd met capri-mayonaise, wortelbessen, gebakken bieten, mosterd en knolwortel

(1/1 serveras med bröd, pommes frites, belgisk majonnäs / 1/1 served with bread,
French fries, Belgian mayonnaise / 1/1 geserveerd met brood, frites, Belgische mayonaise)

219:-

BAKAD BLOMKÅL

Bakad blomkål serveras med bönragu, picklade rotfrukter, brynt smör, rostade nötter & dillfärskost
Baked cauliflower served with bean curd, pickled root vegetables, browned butter, roasted nuts & dill fresh cheese
Gebakken bloemkool geserveerd met tahoe, gepekeld wortelgroenten, gebruinde boter, geroosterde noten en dille verse kaas

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

CRÉME 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

ÄPPLE & NÖTTER

Vaniljglass, Varm äppelkompot med kanel & rostade nötter

Vanilla ice cream, Hot apple compote with cinnamon and roasted nuts

Vanille-ijs, hete äppelcompote met kaneel en geroosterde noten

89:-

BÄR

Hallonglass, skogsbärskompot, hallonkrisp & vaniljkaksmulor

Raspberry ice cream, forest berry compote, raspberry crisp

& vanilla cake crumbs

Raspberry-ijs, bosvruchtencompote, frambozenbrood

en vanillecake kruimels

89:-

APELSIN & CHOKLAD

Apelsinglass, chokladgrädde, rostad vit choklad

Orange ice cream, chocolate cream, roasted white chocolate

Sinaasappelijs, chokoladeroom, geroosterde witte chocolade

89:-