



## ***Menü Vlamingstraat***

29,50

Hausgemachte Käsekroket Oud Brugge



Ragout von Bauern Huhn, Blätterteig, Salat und Pommes



Schokoladenmousse

## ***Menü Den Huzaar***

35,00

Hausgemachte Garnalenkroket



Schweinebacken in "Brugse Zot", Nordkirschen  
und Kartoffelgratin



Brasilianischer Eisbecher

## ***Menü in Bruges***

45,00

Ravioli von Trüffel und Waldpilze **oder**  
Fischsuppe aus Zeebrugge, Focaccia mit Tomate und Rouille



Fasan "Fin de Champagne" mit Mandelkroketten **oder**  
Wolfbarsch mit Herzogin Kartoffeln und Gemüse des Saisons



Irish coffee **oder** Moelleux von Schokolade



Glätte zum garantieren, bitte nur 4 verschiedene Gerichten pro Tisch  
1 Tisch = 1 Rechnung



## ***Aperitifs***

### ***Apero***

Maison	10
Prosecco Rosato	7
Cava	7
Champagne	10
Kir	6
Kir Royale	10
Sherry dry	6
Porto weiß, rot	6
Porto 10 jr	10
Martini weiß, rot	6
Picon	8
Pineau des charentes	6
Ricard	8
Campari orange	9
Bacardi cola	9
Vodka orange	9
Whisky cola	9
Bacardi 4 jr	12

### ***Mocktails***

Crodino weiß/rot tonic	8,50
Alkoholfreier Gin tonic	9

### ***Cocktails***

Aperol Spritz	9,50
Moscow Mule	10,50
Sex on the Beach	10,50

### ***Gins***

(serviert mit fever-tree tonic)

Tanqueray ten	11
Gin Mare	13
Hendriks	13
Bulldog	13
Buss N°509 Raspberry	15
Copperhead	15

## ***Tapas***

Tapas Platte	24,50
Käse Platte	15
Iberico Schinken	13
Chorizo	11



## ***Lunch (12:00-14:00)***

Kalbsfrikassee met neue Kartoffeln	19,50
Tagesfang	19,50

## ***Vorspeisen***

Zeebrügger Fischsuppe, Focaccia mit Tomate en Rouille	14
Gerauchter schottischer Lachs, Kräutermayo, Zwiebeln und Toast	19
Hausgemachte Garnalenkroketten (2 Stücks)	18,50
Hausgemachte Käsekroketten Alt Brügge (2 Stücks)	15
Carpaccio vom Rind, Rucola en Parmesan	17

## ***Salate***

Ziegenkäse, Speck en Apfel	21
Geräucherter Lachs und Zwiebeln	23
Scampi	23

## ***Kinderecke***

Kindersteak mit Salat und Pommes	14
Fleischbällchen in Tomatensauce und Kartoffelpüree	13
Fischstäbchen mit Salat und Pommes	13





## ***Hauptspeisen***

Schweinebacken in "Brugse Zot", Nordkirschen und Kartoffelgratin	24
Vol au Vent vom Bauernhuhn, Bouchée, Salat und Pommes	24
Steak "Filet Mignon", Salat und Pommes Pfeffersauce   Rotweinsauce   Pilzsauce	25,50
Chateaubriand (300 gr.) mit Sauce nach Wahl, Salat und Pommes Pfeffersauce   Rotweinsauce   Pilzsauce	34,50
Vegetarische Pasta aus dem Süden mit lokale Gemüse	18
Wolfsbarsch, Duchess Kartoffeln und saisonalem Gemüse	25
Tagesfang	23,50
Miesmuscheln - natur   Weißwein   Knoblauch - mit Pommes	26
Hummer Bellevue mit Pommes, Salat, Cocktailsauce en Mayo (2 Personen)	Tagesrate

## ***Nachspeisen***

Crème brûlée	8
Dame blanche	8
Trio aus Sorbeteis	9
Schokoladenmousse	8
Käse aus Brügge	15





## Getränke

### *Lokal Biere vom Fass*

Brugse zot	5,20
Straffe Hendrik tripel	5,20
Bourgogne des Flandres	5,20

### *Bieren*

Stella Artois	3,10
Carlsberg, Carlsberg 0,0	3,60
Hoegaarden	3,60
Kriek Max	3,60
Desperados	5,00
Duvel	5,20
Westmalle tripel	5,20
Straffe Hendrik quadrupel	5,20
Chimay blauw	5,20
Rochefort 8°	5,20
Orval	5,70

### *Erfrischungsgetränke*

Chaudfontaine water ¼	2,90
Chaudfontaine water ½	5,50
Chaudfontaine water 1/1	8,50
Cola, Cola zero	3,20
Fanta, Sprite, Ice tea	3,20
Tonic fever tree	3,80
Ginger ale fever tree	3,80
Ginger beer	3,80
Apfelsaft	3,40
Orangensaft	5

### *Hausweine*

wieß - rot - rosé	
Glas	5
Karaffe ¼	9
Karaffe ½	16,50
Flasche	24,50

### *Heiße Getränke*

Kaffee	3,20
Mokka espresso	3,20
Koffeinfrei	3,30
Milchkaffee	3,50
Cappuccino	3,50
Heiße Schokolade	3,50
Tee-Sortiment	3,30
Irish coffee (whiskey)	8,50
French coffee (cognac)	8,50
Paris coffee (Gr-marnier)	8,50
Italian coffee (amaretto)	8,50
Baileys coffee	8,50



## *Getränke*

### *Verdauungsgetränk*

Cognac bisquit	8
Cognac vsop	14
Armagnac	8
Calvados	9
Eau de vie Poire Williams	9
Fernet branca – Jägermeister	8
Grappa Moscato	8
Baileys	8
Limoncello	8
Sambuca	8
Amaretto	9
Cointreau	9
Grand marnier	9

### *Whisky menü*

Ardbeg 10j	12
Bowmore 12j	10
Maccalan 12j	16
Glenlivet 15j	15
Gouden carolus belgian single malt	14





## **Weinkarte**

### **HAUSWEINE**

Vino de la Tierra de Castilla, Spanje

WEISS: Finca Fabian Chardonnay 24,50

ROT: Finca Fabian Tempranillo 24,50

ROSÉ: Finca Fabian Rosado 24,50

### **SPRUDELN**

Cava Heretat El Padruell Brut, Spanien 29

Spumante Casa Coller rosé 31

Champagne De L'auche 54

### **WEIß WEINEN**

FRISCH - FRÜCHTIG

De Martino Estate, Casablanca Valley,

Chili - Sauvignon Blanc 27

Seméli Feast White, Peloponnesos,

Griechenland – Moschofilero 29

Dal Cero Corte Giacobbe Soave, Veneto,

Italien – Garganega 36

VOLL - KOMPLEX

Saam Mountain, Paarl, Südafrika - Chenin Blanc 25

Quinta Nova Pomares Branco, Douro,

Portugal - Voisinho, Gouveio - Rabigato 38

Domaine Auvigue Macon-Fuissé,

Bourgogne - Chardonnay 45





## **Weinkarte**

### **ROSE WEIÑE**

Santa Rosa Estate rosé, Mendoza, Argentinien – Syrah 26

### **ROTWEIÑE**

#### FRÜCHTIG - SAFTIG

Santa Rosa Estate, Mendoza, Argentinien – Malbec 27

Fosso Corno Aires, Montepulciano D'Abruzzo,  
Italien – Montepulciano 35

Pfaffl Wien 2, Weinviertel,  
Österreich Pinot Noir - Blauer Zweigelt 41

#### KRÄFTIG

Kalamanda Wild Life, Sud Australien – Shiraz 25

Hermanos Hernaiz 'El jardin de la Emperatriz', Rioja,  
Spanien - Tempranillo, Garnacha 38

Chateau Hauchat 'La Rose', Fronsac, Bordeaux,  
Frankreich – Merlot 54

### SUß WEIß WEIN

Die Blave Spätlese, Riesling Spätlese 24,50

