



Menü Vlamingstraat

35,00

Hausgemachte Käsekroket Oud Brugge



Ragout von Bauern Huhn, Blätterteig, Salat und Pommes



Schokoladenmousse

Menü Den Huzaar

40,00

Hausgemachte Garnalenkroket



Schweinebacken in "Brugse Zot", Nordkirschen
und Kartoffelgratin



Brasilianischer Eisbecher

Menü in Bruges

49,50

Toast mit Waldpilzen **oder**
Fischsuppe aus Zeebrügge, Focaccia mit Tomate und Rouille



Lammkotelett mit Kräuterbutter, Gemüse der Saison und
Kartoffelgratin **oder**
Mixed Grill von Fisch mit Kochsauce, Kartoffel-Fantasie und Salat



Irish coffee **oder** Amerikanische Pfannkuchen mit Rum-Rosinen-Eis
und Rote Vruchten



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



Aperitifs

Apero

Maison	12
Prosecco Rosato	9
Cava	9
Champagne	11
Kir	8
Kir Royale	11
Sherry dry	8
Porto weiß, rot	8
Porto 10 jr	12
Martini weiß, rot	8
Picon	9
Pineau des charentes	8
Ricard	9
Campari orange	10
Bacardi cola	10
Vodka orange	10
Whisky cola	10
Bacardi 4 jr	14

Mocktails

Crodino weiß/rot tonic	9,50
Alkoholfreier Gin tonic	10

Cocktails

Aperol Spritz	10,50
Moscow Mule	11,50
Sex on the Beach	11,50

Gins

(serviert mit fever-tree tonic)

Tanqueray ten	12
Gin Mare	14
Hendriks	14
Bulldog	14
Buss N°509 Raspberry	16
Copperhead	16

Tapas

Tapas Platte	26,50
Käse Platte	17,50
Iberico Schinken	14,50
Chorizo	12,50





Lunch (12:00-14:00)

Rinderragout bereitet mit Bier aus Brugge, Pommes und Salade	21,95
Tagesfang	21,95

Vorspeisen

Zeebrügger Fischsuppe, Focaccia mit Tomate en Rouille	15,50
Gerauchter schottischer Lachs, Kräutermayo, Zwiebeln und Toast	24
Hausgemachte Garnalenkroketten (2 Stücks)	19,50
Hausgemachte Käsekroketten Alt Brügge (2 Stücks)	16,50
Carpaccio vom Rind, Rucola en Parmesan	19,50

Salate

Ziegenkäse, Speck en Apfel	22
Geräucherter Lachs und Zwiebeln	25
Scampi	26

Kinderecke

Kindersteak mit Salat und Pommes	15
Fleischbällchen in Tomatensauce und Kartoffelpüree	14
Fischstäbchen mit Salat und Pommes	14





Hauptspeisen

Schweinebacken in "Brugse Zot", Nordkirschen und Kartoffelgratin	27
Vol au Vent vom Bauernhuhn, Bouchée, Salat und Pommes	26
Steak "Filet Mignon", Salat und Pommes Pfeffersauce Rotweinsauce Pilzsauce	28
Chateaubriand (300 gr.) mit Sauce nach Wahl, Salat und Pommes Pfeffersauce Rotweinsauce Pilzsauce	36
Vegetarische Pasta aus dem Süden mit lokale Gemüse	20
Wolfsbarsch, Duchess Kartoffeln und saisonalem Gemüse	27,50
Tagesfang	26
Miesmuscheln - natur Weißwein Knoblauch - mit Pommes	29
Hummer Bellevue mit Pommes, Salat, Cocktailsauce en Mayo (2 Personen)	Tagesrate

Nachspeisen

Crème brûlée	10
Dame blanche	10,50
Trio aus Sorbeteis	10,50
Schokoladenmousse	11
Käse aus Brügge	17,50



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



Getränke

Lokal Biere vom Fass

Brugse zot	5,90
Straffe Hendrik tripel	5,90
Bourgogne des Flandres	5,90

Bieren

Stella Artois	3,60
Carlsberg	4
Carlsberg 0%	4
Sportzot 0%	5,90
Hoegaarden	4
Kriek Max	4
Desperados	5,80
Duvel	6
Westmalle tripel	6
Straffe Hendrik quadrup	6
Chimay blauw	6
Rochefort 8°	6
Orval	6,50

Erfrischungsgetränke

Chaudfontaine water ¼	3,50
Chaudfontaine water ½	6,50
Chaudfontaine water 1/1	10,50
Cola, Cola zero	3,80
Fanta, Sprite, Ice tea	3,80
Tonic <i>fever tree</i>	4,20
Ginger ale <i>fever tree</i>	4,20
Ginger beer <i>fever tree</i>	4,20
Apfelsaft	4
Orangensaft	5,50

Hausweine

wieβ - rot - rosé	
Glas	6
Karaffe ¼	10
Karaffe ½	17,50
Flasche	26,50

Heiße Getränke

Kaffee	3,90
Mokka espresso	3,90
Koffeinfrei	4
Milchkaffee	4,50
Cappuccino	4,20
Heiße Schokolade	4,50
Tee-Sortiment	3,90
Irish coffee (whiskey)	10,50
French coffee (cognac)	10,50
Paris coffee (Gr-marnier)	10,50
Italian coffee (amaretto)	10,50
Baileys coffee	10,50



Getränke

Verdauungsgetränk

Cognac bisquit	11
Cognac vsop	16
Armagnac	11
Calvados	12
Eau de vie Poire Williams	12
Jägermeister	9
Grappa Moscato	9
Baileys	9
Limoncello	9
Sambuca	9
Amaretto	9
Cointreau	9
Grand marnier	9

Whisky

Bowmore 12j	12
Glenlivet 15j	17
Gouden carolus belgian single malt	16





Weinkarte

HAUSWEINE

Vino de la Tierra de Castilla Y León, Spanien

WEISS: Cuatro Rayas Verdejo Bio 26,50

ROT: Cuatro Rayas Tempranillo Bio 26,50

ROSÉ: Cuatro Rayas Rosa 26,50

SPRUDELN

Cava Heretat El Padruell Brut, Spanien 33

Spumante Casa Coller rosé 33

Champagne De L'auche 59

WEISS WEINEN

FRISCH – FRÜCHTIG

Santa Rosa Estate Torrontés, Mendoza, Argentinien 29

De Martino Estate, Casablanca Valley,
Chili - Sauvignon Blanc 30

Seméli Feast White, Peloponnesos, Griechenland 31

Torre Zambra, Pecorino, Colle Maggio, Italien 31

Dal Cero Corte Giacobbe Soave, Veneto,
Italië – Garganega 39

VOLL - COMPLEX

Saam Mountain, Paarl, Sudafrica - Chenin Blanc 25

Normand, Sylvain et Alain, Pouilly-Fuissé, Frankreich 28

Quinta Nova Pomares Branco, Douro,
Voisinho, Gouveio – Rabigato, Portugal 39





Weinkarte

ROTWEINE

FRÜCHTIG - SAFTIG

Domaine Nicolas Croze, Les Peitis Coins, Côtes Du Rhone, Frankreich	31
Oude Kaap, Klassiek rood, Cabernet Sauvignon, Sudafrica	34
Pasqua, Montepulciano d'Ambuzzo Verona, Italien	38
Pfaffl Wien 2, Weinviertel, Österreich Pinot Noir - Blauer Zweigelt	43

KRÄFTIG

Domaine Martin Clerc, Colinnes Rhodaniennes, Syrah, Frankreich	49
Domaines Edmund Rothschild, Saint-Emilion 2016, Frankreich	79

SUSS WEISS WEIN

Die Blave Spätlese, Riesling Spätlese	26,50
---------------------------------------	-------

