

Borrelhapjes

Tappa-bordje 2 personen	€ 21.95
Portie kaas / Salami(Oud Brugge / Maredsu)	€ 5.50
Portie calamares	€ 6.95
Portie koud gemengd	€ 6.75
Portie bitterballetjes	€ 7.65
Portie mini loempia	€ 7.65
Portie kippenboutjes	€ 7.65
Portie warm gemengd	€ 11.00
Portie scampi vlinders	€ 6.75

Pannenkoeken

Verkrijgbaar van 14 tot 17 Uur

Pannenkoeken met suiker (2 st)	€ 5,10
Pannenkoeken Met siroop (2 st)	€ 5.10
Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus (2 st)	€ 7.50
Pannenkoek Met appel en Vanille-ijs	€ 8.60

Ijsroom

Kinderijsje (Vanille, Chocolade of Mokka)	€ 4.70
Coupe Vanille, Chocolade of Mokka	€ 6.60
Café Glacé op wijze van de Chef	€ 7.10
Coupe Brésilienne	€ 7.10
Coupe Advokaat	€ 8.30
Dame Blanche	€ 6.85
Dame noire	€ 7.05
Banana-split	€ 8.30
Coupe vers fruit	€ 8.80
Coupe aardbeien (enkel tijdens seizoen)	€ 8.80
Sorbet Pallet	€ 7.75
Coupe 2 Bollen	€ 4.70
Supplement slagroom	€ 0.70
Supplement Chocolade saus	€ 0.30
Supplement Advokaat	€ 0.70

Dessert

<u>Huisgemaakte crème brûlée</u>	€ 7.80
<u>Dame Blanche</u> Met verse, warme chocoladesaus	€ 6.85
<u>Kaas</u> Bordje met diverse kazen vergezeld van geroosterd brood	€ 11.00
<u>Appel</u> Appelstrudel met ijs en slagroom	€ 8.50
<u>Bar pistache</u> Pistache misserable met passievrucht, framboos en valhorn chocolade	€ 10.50

't VoorHuys

BREAKFAST - LUNCH - DINNER

Menukaart

Brasserie

&

Restaurant

Brasserie

Voor de kleine honger (Tot 17 uur)

Croque Monsieur met garnituur 1 stuk	€ 5.50
Croque Monsieur met garnituur 2 stuk	€ 7.50
Croque Madame 1st (1 spiegelei) met garnituur	€ 6.50
Croque Madame 2st (2 spiegeleieren) met garnituur	€ 8.50
Focaccia broodje met kip (Licht pikant)	€ 10.50
Toast kannibaal met garnituur	€ 8.50

Tussendoortjes

Ambachtelijke kaaskroketten met een fris slaatje en citroen	€ 8.95
Ambachtelijke garnaalkroketten met een fris slaatje en peterselie	€ 12.10
Duo van kaas en garnaal kroketten	€ 10.60
Bisque van garnalen/Strandkrabben	€ 9.50
Tomatenroomsoep met wilde peterselie	€ 5.90
Verse soep van de dag	€ 5.90
Hutsepot op wijze van de chef	€ 11.50

Salades

Steak tartaar (verse americain) bereid of natuur	€ 17.90
Tomaat garnaal met grijze garnalen en frietjes 1 st	€ 16.50
Tomaat garnaal met grijze garnalen en frietjes 2 st	€ 21.50
Slaatje met gebakken kippenreepjes, ananas en curry	€ 13.80
Salade met warme geitenkaas, honing, appel en spek	€ 13.80
Salade met gebakken scampi's (licht pikant)	€ 16.30
Rundscarpaccio met pasta pesto salade	€ 14.50
Salda Nicoise met verse tonijn	€ 17.50

Vegetarisch

Toast champignons	€ 11.50
Vegetarische lasagne	€ 12.50
Canneloni met gegrilde groentjes, gratineerd	€ 13.50
Penne pesto met boschampignons	€ 16.50

Hoofdgerechten

Spaghetti van het huys	€ 11.50
Koninginnehapje Met frietjes	€ 17.50
Scampi's in een kruidig roomsausje of lookboter met frietjes of rijst	€ 18.95
Steak met witloof-, tomaten-, of gemengd slaatje en saus naar keuze	€ 20.10
Steak "Robbes Piere" Rucola, Parmezaan en balsamico	€ 20.60
In roomboter gebakken sliptongen met sla en frietjes (op vraag af geblust met witte wijn)	€ 19.95
Spare-ribs met koolsla en aardappelen naar keuze	€ 18,50
Wok met kip en rijst	€ 16.30
Wok met scampi's en rijst	€ 17.30
Gegratineerde hamrolletjes met witloof	€ 16.95
Zwarte en witte beuling met appelmoes en puree	€ 17.50

Restaurant

Voorgerechten

<u>Krab</u> Coctail van Snowkrab	€ 11.50
<u>Carpaccio</u> Rundercarpaccio met notensla en Parmesan schilfers	€ 12.80
<u>Van alles een stukje</u> Palet van verschillende voorgerechtjes	€ 13.50

Warme voorgerechten

<u>Kroketjes</u> Duo van kaas- en garnaalkroketjes langs een fris slaatje	€ 10.60
<u>Bisque</u> Huisgemaakte Bisque van garnalen en strandkrabben	€ 9.50

Vleesgerechten

<u>Steak</u> Gegrilde steak geserveerd met gemengdesla, tomatensla, witloofsla of warme groenten, aardappelen naar keuze	€ 20.10
<u>Entrecoté</u> Entrecote van het Black agnus beef met sla en aardappelen naar keuze	€ 23.50

<u>Chateau briand</u> Gegarneerde Runds filet-pur getrancheerd en opgediend met een waaier van warme groenten. Per 2 personen	€ 29.50 p. pers.
--	------------------

<u>Lam</u> Gegrilde lamsfilet met winterse groenten, mosterdsaus en gratinaardappelen	€ 28.50
--	---------

<u>Osso-bucco</u> Kalfsschenkel in een pittige tomaten-groenten saus gegaard vergezeld van pasta	€ 23.50
---	---------

Visgerechten

<u>Heilbot</u> In de oven gegaarde heilbotfilet vergezeld van ratatouille en vissaus van het huys	€ 26.50
--	---------

<u>Tongschar</u> Tongscharrolletjes op Oostendse wijze	€ 24.50
---	---------

<u>Paling</u> Paling in 't groen	€ 26.50
-------------------------------------	---------

<u>Zeetong</u> In roomboter gebakken zeetong met botersaus of indien gewenst, afgeblust met witte wijn, fris slaatje en frieten	Dagprijs
--	----------