

Tearoom (14:00-17:30)

Proef zeker onze dagverse pannenkoeken!

met boter en suiker (2 st)	6
met confituur of Nutella (2 st)	7
Supplement slagroom	1

Brusselse wafel met suiker en slagroom 7

Warme appeltaart, vanille-ijs en slagroom 9

Chocolade moelleux, vanille-ijs en slagroom 11

Kinderijsje (2 bolletjes) 6

Dame blanche 9

Coupe brésilienne 9

Coupe advocaat "Beirens" 10

Voor de kleine honger *(doorlopend)*

Verse dagsoep met brood en boter 8

Chips zout / paprika 2.5

Portie mixed (kaas en salami) 9

Business lunch 12:00–14:00 (elke weekdag uitgezonderd feestdagen)

Verse soep en dagschotel	22
<i>supplement kaaskroket (+ 1) of garnaalkroket (+ 3) i.p.v. soep</i>	

Kindergerechten

Verse dagsoep met brood en boter <i>veggie</i>	6
Kaaskroket "Oud Brugge" 1 st <i>veggie</i>	8
Noordzee garnaalkroket 1 st	10
Spaghetti bolognaise	12
Vlaamse rundstoverij met slaatje en frietjes	14
Vol-au-vent van hoevekip met slaatje en frietjes	14
Rundsteak natuur met slaatje en frietjes	16

Voorgerechten

Verse dagsoep met brood en boter <i>veggie</i>	8
Kaaskroketten "Oud Brugge" 2 st <i>veggie</i>	14
Noordzee garnaalkroketten 2 st	19
Rundcarpaccio, parmezaan, pijnboompitten en rucola	16
Gerookte zalm met toast	18

Hoofdgerechten

Noordzee vispannetje, prei en wittewijnsaus	28
Slibtongetjes "Meunière", verse tartaar, 3 st	29
Filet mignon "Holstein", peper- of champignonsaus	28
Rib-eye, peper- of champignonsaus	35
Vlaamse rundstoverij	24
Vol-au-vent van hoevekip	24
Pasta zalm, courgette, groene pesto	24
Vegetarische pasta met de seizoenen mee <i>veggie</i>	22
Kaaskroketten "Oud Brugge" 3 st <i>veggie</i>	22
Noordzee garnaalkroketten 3 st	28

Alle hoofdgerechten (uitgez. pasta) geserveerd met slaatje en frietjes

Desserts

Chocolademousse	8
Crème brûlée	8
Chocolade moelleux, vanille-ijs en slagroom	11
Dame blanche	9
Coupe brésilienne	9
Coupe advocaat "Beirens"	10
Kinderijsje (2 bolletjes)	6

Mousserende wijn

Pere Ventura Tresor BRUT Gran Reserva, Cava – Spanje 12 / 41
Verfrissend en verrijnd, wat langer gerijpt voor extra karakter

Witte wijnen

Tariquet 2025 Classic, Côtes de Gascogne – Frankrijk 6 / 27

Warwick 2024 sauvignon blanc, Stellenbosch – Zuid-Afrika 32
Crispy en fruitig, bij asperges en zomerse salades

J. Cattin 2023 pinot gris, Alsace – Frankrijk 35
Kruidig en weelderig rijp, bij garnalkroketten en pasta

Joern 2024 Buddy & Soil riesling trocken, Pfalz – Duitsland 35
Mineraal en fris, als aperitief of bij gerookte zalm

Alexis Pollier 2024 Acacia, Bourgogne – Frankrijk 42
Elegant en complex, bij visgerechten en wit vlees

Rosé wijnen

Le Confidentiel 2025 Rosé syrah – grenache, Pays d’Oc – Frankrijk 6 / 27

Pigoudet 2025 Première rosé, Coteaux d’Aix-en-Provence 32
Heerlijk fris, als aperitief of bij zomerse gerechten

Rode wijnen

La Nuit d’Etang 2024 Rouge, Pays d’Oc – Frankrijk 6 / 27

Lunaris 2024 syrah – malbec, San Juan – Argentinië 32
Intens fruitig en rijp, allround en bij stoofpotjes

Marengo 2023 Rosso, Piemonte – Italië 35
Klassieke Italiaanse elegantie, bij lam en rood vlees

Thienpont 2022 In Aeternum Rouge – Frankrijk 42
Bordelese complexiteit en finesse, bij rood vlees met pepersaus

Ch. La Bastidette 2023 Montagne Saint-Emilion – Frankrijk 45
Puur merlot, bij rood vlees met champignonsaus

Business lunch 12:00–14:00 (sauf weekends et jours fériés)

Potage et plat du jour	22
<i>supplément croquette de fromage (+ 1) ou crevettes (+ 3)</i>	

Plats enfant

Soupe du jour avec pain et beurre <i>végé</i>	6
Croquette au fromage "Oud Brugge" 1 pc <i>végé</i>	8
Croquette aux crevettes de la mer du Nord 1 pc	10
Spaghetti bolognaise	12
Carbonades de bœuf à la flamande, salade et frites	14
Vol-au-vent de poulet fermier, salade et frites	14
Steak de bœuf, salade et frites	16

Entrées

Soupe du jour avec pain et beurre <i>végé</i>	8
Croquettes au fromage "Oud Brugge" 2 pcs <i>végé</i>	14
Croquettes aux crevettes de la mer du Nord 2 pcs	19
Carpaccio de bœuf, parmesan, pignons de pin, roquette	16
Saumon fumé et toast	18

Plats principaux

Casserole de poisson, poireaux et sauce au vin blanc	28
Petites soles "Meunière, tartare frais, 3 pcs	29
Filet mignon, sauce au poivre ou aux champignons	28
Rib-eye, sauce au poivre ou aux champignons	35
Carbonades de bœuf à la flamande	24
Vol-au-vent de poulet fermier	24
Pâtes au saumon, courgettes, pesto vert	24
Pâtes végétariennes au fil des saisons <i>végé</i>	22
Croquettes au fromage "Oud Brugge" 3 pcs <i>végé</i>	22
Croquettes aux crevettes de la mer du Nord 3 pcs	28

Tous les plats principaux (sauf pâtes) accompagnés d'une salade et de frites

Desserts

Mousse au chocolat	8
Crème brûlée	8
Moelleux au chocolat, glace à la vanille et crème chantilly	11
Dame blanche	9
Coupe brésilienne	9
Coupe advocaat "Beirens"	10
Glace enfant (2 boules)	6

Business lunch 12:00–14:00 (on weekdays except holidays)

Fresh soup and daily special	22
<i>supplement cheese (+ 1) or shrimp croquette (+ 3)</i>	

Kids menu

Fresh soup of the day with bread and butter	<i>veggie</i>	6
Cheese croquette “Oud Brugge” 1 pc	<i>veggie</i>	8
North Sea shrimp croquette 1 pc		10
Spaghetti bolognaise		12
Flemish beef stew, salad and fries		14
Vol-au-vent, salad and fries		14
Beef steak, salad and fries		16

Starters

Fresh soup of the day with bread and butter	<i>veggie</i>	8
Cheese croquettes “Oud Brugge” 2 pcs	<i>veggie</i>	14
North Sea shrimp croquettes 2 pcs		19
Beef carpaccio with Parmesan, pine nuts, rocket		16
Smoked salmon and toast		18

Main courses

North Sea fish casserole, leek and white wine sauce	28
Sole "Meunière, fresh tartare, 3 pcs	29
Filet mignon "Holstein", pepper or mushroom sauce	28
Rib-eye, pepper or mushroom sauce	35
Flemish beef stew	24
Vol-au-vent of free-range chicken	24
Pasta with salmon, courgette and green pesto	24
Seasonal vegetarian pasta <i>veggie</i>	22
Cheese croquettes "Oud Brugge" 3 pcs <i>veggie</i>	22
North Sea shrimp croquettes 3 pcs	28

All main courses (except pasta) served with salad and fries

Desserts

Chocolate mousse	8
Crème brûlée	8
Chocolate moelleux, vanilla ice cream, whipped cream	11
Dame blanche	9
Coupe brésilienne	9
Coupe advocaat "Beirens"	10
Kids ice cream (2 scoops)	6

Business lunch 12:00–14:00 (an Wochentagen außer an Feiertagen)

Frische Suppe und Tagesgericht	22
<i>Aufpreis für Käse- (+1) oder Garnelenkroketten (+3)</i>	

Kindermenü

Frische Tagessuppe mit Brot und Butter	Veggie	6
Käsekrokette "Oud Brugge" 1 St	Veggie	8
Nordsee-Garnelenkrokette 1 St		10
Spaghetti Bolognese		12
Flämischer Rindfleischeintopf, Salat & Pommes frites		14
Vol-au-vent, Salat und Pommes frites		14
Rindersteak natur mit Salat und Pommes frites		16

Vorspeisen

Frische Tagessuppe mit Brot und Butter	Veggie	8
Käsekroketten "Oud Brugge" 2 St	Veggie	14
Nordsee-Garnelenkroketten 2 St		19
Rindercarpaccio mit Parmesan, Pinienkernen, Rucola		16
Geräucherter Lachs mit Toast		18

Hauptgerichte

Nordsee-Fischpfanne, Lauch und Weißweinsauce	28
Seezunge "Meunière", frischer Tartar, 3 St	29
Filet mignon, Pfeffer- oder Champignonsauce	28
Rib-eye, Pfeffer- oder Champignonsauce	35
Flämischer Rinderschmorbraten	24
Vol-au-vent vom Freilandhuhn	24
Pasta mit Lachs, Zucchini und grünem Pesto	24
Vegetarische Pasta mit saisonalen Zutaten <i>Veggie</i>	22
Käsekroketten "Oud Brugge" 3 St <i>Veggie</i>	22
Nordsee-Garnelenkroketten 3 St	28

Alle Hauptgerichte (außer Pasta) werden mit Salat und Pommes frites serviert

Desserts

Schokoladenmousse	8
Crème brûlée	8
Schokoladen-Moelleux, Vanilleeis und Schlagsahne	11
Dame blanche	9
Coupe brésilienne	9
Coupe advocaat "Beirens"	10
Kinder-Eis (2 Kugeln)	6