



ONTBIJT / BREAKFAST *** LUNCH *** TEA-ROOM *** DINNER

WIFI

****UILENSPIEGEL****

Login via Facebook or password uilenspiegel2017

🦉 Eén tafel, één rekening. * Vanaf 6 personen graag maximum 5 verschillende gerechten.
* Vragen over allergenen? Geef ons een seintje.

🦉 One table, one bill. * For parties of 6 or more, thank you for limiting your choice to 5 different dishes.
* Any questions about food allergies? Let us know.

🦉 Une seule addition par table. * A partir de 6 personnes, veuillez limiter votre choix jusqu'à 5 plats différents.
* Des allergènes? Notifiez nous s'il vous plait.



Brasserie Eilenspiegel

DRANKEN / DRINKS

FRISDRANKEN *cold drinks*

Coca Cola/light/zero	20 cl € 3,00	Fuze Tea	20 cl € 3,50
Ginstberg Orange/zero	20 cl € 3,00	Minute Maid (Orange-Appel)	20 cl € 3,50
Ginstberg Lemon*	20 cl € 3,00	Koude melk (<i>milk</i>)	20 cl € 3,00
Ginstberg Citron*	20 cl € 3,00	Cécémel	20 cl € 3,00
Mc Felix Tonic*	20 cl € 3,50	Fristi	20 cl € 3,00
Tonic Fever Tree	20 cl € 4,00	Vers Fruitsap	20 cl € 6,00
Ginstberg* <i>water</i>	20 cl € 3,00	<i>Spa water</i>	50 cl € 5,50

* natuurlijk mineraal water van eigen streek / natural mineral water of the region / l'eau minérale naturelle de la région

WARME DRANKEN *hot drinks*

Koffie / *Coffee*

Koffie (<i>Americano</i>)	€ 3,00	Irish Coffee (+Whiskey)	€ 9,50
Koffie Deca	€ 3,50	French Coffee (+Grand Marnier)	€ 9,50
Koffie Espresso	€ 3,00	Italian Coffee (+Amaretto)	€ 9,50
Dubbele Espresso	€ 4,00	Cuban Coffee (+Rhum)	€ 9,50
Cappucino	€ 3,50	Normandy Coffee (+Calvados)	€ 9,50
Koffie verkeerd (<i>latte</i>)	€ 3,50	Baskian Coffee (+Cognac)	€ 9,50
Glühwein (<i>mulled wine</i>)	€ 7,50	Baileys Coffee	€ 9,50
Cécémel (<i>hot chocolate</i>)	€ 3,50		
Cholade huisgemaakt (<i>hot chocolate home made</i>)	€ 4,50	slagroom/ <i>cream</i> +€ 0,50	

Thee (*tea*)

lemon/rosehip/linde/green/camomille/earl grey/English breakfast/mint	€ 3,00
fresh mint	€ 3,50

BIEREN *beers*

VAN 'T VAT/ *draft beers*

Troubadour Blond 6,50 %	33 cl / 50 cl	€ 5,50 / € 8,00
Brugse Zot Blond 6,00 %	33 cl / 50 cl	€ 5,50 / € 8,00
Brugse Zot Bruin (<i>dark</i>) 7,50 %	33 cl / 50 cl	€ 5,50 / € 8,00
Troubadour Blond 6,50 %	33 cl / 50 cl	€ 5,50 / € 8,00



Cristal Pils 5,20 %	25 cl / 33 cl / 50 cl	€ 3,00 / € 4,00 / € 5,50
Kriek Mort Subite 4,00 % (<i>Cherry beer</i>)	25 cl / 33 cl / 50 cl	€ 4,00 / € 5,50 / € 7,00
Affligem trappist <i>Blond</i> 6,30 %	33 cl / 50 cl	€ 5,50 / € 8,00
Brugs Witbier <i>White</i> 4,8 %	33cl / 50 cl	€ 5,50 / € 7,00
Brugge Tripel <i>Blond</i> 8,0 %	33 cl / 50 cl	€ 6,00 / € 8,00
Straffe Hendrik Tripel Blond 9 %	33cl	€ 7,00
Straffe Hendrik Quadrupel Dark 11 %	33cl	€ 8,00

FLESSEN / bottles

Maes 0.00 %	25 cl	€ 4,00
Sportzot blond 0,40 %	33 cl	€ 5,50
Grimbergen (blond) 6,70 %	33 cl	€ 5,50
Grimbergen bruin (dark) 5,50 %	33 cl	€ 5,50
Rodenbach 5,20 %	25 cl	€ 4,00
Rodenbach Alexander 6,00 %	33 cl	€ 5,50
Cornet blond 8,50 %	33 cl	€ 5,50
Troubadour Magma IPA 9,20 %	33 cl	€ 7,00

APERITIEVEN *apero drinks*

Glas Cava	€ 7,00
Strongbow Apple cider	€ 6,00
Aperitief maison (peche mignon)	€ 8,00
Porto rood/wit	€ 5,00
Sherry droog/medium	€ 5,00
Martini wit/rood	€ 6,00
Malibu	€ 6,00
Safari	€ 6,00
Ricard	€ 7,00
Picon witte wijn	€ 7,00
Campari	€ 6,50
Pisang	€ 6,50
Pineau des Charentes	€ 5,50
Kir	€ 6,50
Kir Royal	€ 7,50
Aperol	€ 10,00

+ supplement frisdrank/*softdrink* € 2,00

COCKTAILS

Bacardi	€ 9,00
Bombay Sapphire	€ 9,00
Gordon Gin	€ 8,00
Hendrick's	€ 10,00
Tanqueray	€ 10,00

+ supplement Fever Tree Tonic € 3,00
+ supplement frisdrank / *softdrink* € 2,00

Johnny Walker red/black	€ 8,00 / € 9,00
J&B	€ 8,00
J&B cola	€ 10,00
Jack Daniels	€ 9,00
Oban (15j/15 year old)	€ 15,00
Glenfiddich	€ 10,00



Manchego kaas & Chorizo € 8,00

Cheese & salami plate

Olijven € 5,00

(Mengeling van olijven)

Olives

(Mix of olives)

STERKE DRANK / DIGESTIEVEN liquor / digestifs

Armagnac	€ 8,00
Ameretto	€ 8,00
Baileys	€ 8,00
Calvados	€ 8,50
Cuarenta y tres	€ 8,00
Cognac Martell	€ 9,50
Cognac Remy Martin VSOP	€ 9,50
Cointreau	€ 9,00
Grand Marnier	€ 9,00
Jenever	€ 5,00
Sambuca	€ 8,00
Tia Maria	€ 8,00
Vodka Smirnoff	€ 7,00
Vodka Absolut	€ 8,00



WIJNEN wines

Huiswijnen – Vins du Pâtron – House wines

(wit – white / rosé / rood – red)

glas(s)/50 cl/75 cl

€ 5,50 / € 18,00 / €27,00

Chardonnay “La Bastide Laurent” (wit / *white*)

glas(s)/50 cl/75 cl

€ 6,50 / € 22,00 / € 32,00

Sauvignon “Des Deux Ruisseaux” (wit/*white*)

glas(s)/50 cl/75 cl

€ 6,50 / € 22,00 / € 32,00

Sancerre “Les Beaux Regards”(wit / *white*)

glas(s)/50 cl/75 cl

€ 8,50 / € 25,00 / € 38,00

Merlot “Des Deux Ruisseaux “(rood / *red*)

glas(s)/50 cl/75 cl

€ 6,50 / € 22,00 / € 32,00

Cabarnet Sauvignon “La Grange” (rood / *red*)

glas(s)/50 cl/75 cl

€ 8,50 / € 25,00 / € 38,00

Zoete witte wijn “Libarde, Côtes de Montravel)”(*sweet white wine*)

glas(s)/50 cl/75 cl

€ 7,50 / € 22,00 / € 32,00

Rosé d’Or (rosé)

glas(s)/50 cl/75 cl

€ 8,50 / € 25,00 / € 38,00

Cava “Pont de Ferro”

glas(s) /75 cl

€ 7,00 / € 29,50



Witte Wijnen white wines

Sancerre Les Beaux Regards € 38,00 / glas glass € 8,50

Fijne harmonie tussen het rijp fruit en de aciditeit. Volle en lange afdronk.

Fine harmony between the ripe fruit and acidity. Full and long aftertaste.

Pouilly Fumé La Grappe d'Or 75 cl € 38,00

Droge grassige wijn met vuursteen karakter. Aromatische neus met rijk bloemenpallet.

Dry, grassy and flinty wine. Aromatic nose with a rich flower bouquet.

Pinot Grigio La di Motte Italië 75 cl € 30,00

Mooi strogele wijn, lekker sappig en een aantrekkelijk zuurtje maakt het af.

Nice straw yellow wine, very juicy and pleasing acidity.

Muscadet Sèvre et Maine sur lie Aubron € 27,00

De geur van bloemen en fruit met een smaak van gedroogde citroenschil met groene appels. The scent of flowers and fruits lead to a taste of dried lemon peel with green apples.

Arithemics One Bottle Chardonnay Australië 75 cl € 26,00

Mooie rijke en zachte wijn, aangename geur, puur en zuiver, sappig en fris.

Beautiful rich and mellow wine, pleasant scent, pure, clean, juicy and fresh.

Chateau Roc Meynard 75 cl € 26,00

Frisse witte wijn met een duidelijke ronding.

Fresh white wine with a distinct curve.

ROSÉ WIJNEN rosé wines

Sancerre Les Beaux Regards 75 cl € 38,00 / glas glass € 8,50

Intens fruiting aroma van appels en meloen, zuiver en fris.

Intense fruity aromas of apples and melon, pure and fresh.

Or Magnum Gold 150 cl € 76,00

Or Rosé Gold 75 cl € 38,00

Deze lichtroze wijn bezit tonen van rode vruchten. De smaak is complex met een mooie afdronk.

This light pink wine has notes of red fruits. The taste is complex with a nice aftertaste.

RODE WIJNEN red wines

Domaine V La Grange – Cabernet € 38,00 / glas glass € 8,50

Diep paarse kleur met granaat rode tinten. Fruitig met rijkelijke hint van zwarte bes, kers, vlierbes en groene peper smaken. Zachte tannine en stevige body. *Deep purple colour with garnet red tints. Fruity with generous hints of blackcurrant, cherry, elderberry, green pepper flavours. Soft tannins and full-bodied.*

Chateau Tour de Grenet St. Emilion Lussac 75 cl € 38,00

Een soepele wijn die zijn elegantie ten volle aantoont.

A smooth wine that proves his elegance completely.

Doppio Passo Primitivo Italië 75 cl € 38,00

Deze wijn uit Puglia is heerlijk bij rijpe oude kazen, geroosterd varkensvlees, biefstuk en wild. *This wine from Puglia is delicious with ripe aged cheeses, roasted pork, beef and grilled dishes.*

Sotano Merlot Argentinië 75 cl € 32,00

Een heldere rode kleur; Een zeer elegante neus met aroma's van rood fruit, pruimen en kersen. *Intens and bright red color. A very elegant nose with aromas of red fruits, plums and cherries.*

Saint Brice Médoc 75 cl € 31,00

Mooie neus met tonen van zwart fruit, zoethout en violet. De smaak is vol en soepel. *Lovely nose with notes of black fruits, licorice and violet. The taste is full and smooth.*

Terre de Barolo – Barbera d'Alba 75 cl € 28,00

Robijnrode wijn met een intense neus. Een aanhoudende, mooie, droge en fluwele afdrank. *Ruby red wine with an intense nose. A persistent, fine, dry, velvet finish.*

Montepulciano d'Abruzzo Rimbaldi Italië 75 cl € 28,00

Een prima wijn voor alledag. Heerlijk intense aroma's en een mooie complexiteit. *A great wine for everyday. Delicious intense flavors and a nice complexity.*

Côtes du Rhone Roger Perrin € 32,00

Een prachtige Côte du Rhone pal op de grens met Châteauneuf du Pape. Licht kruidige neus met een beetje tannine structuur en een finale van finesse en elegantie. *A beautiful Côtes du Rhone from the same vineyard at the border of Châteauneuf du Pape. Slightly spicy nose with a little tannin structure and a finale of finesse and elegance.*

Chateau Roc Meynard 75 cl € 26,00

Deze Bordeaux is een getructureerde wijn in harmonie die zorgt voor balans en finesse. *This Bordeaux is a structured wine in harmony that creates balance and finesse.*



SCHUIMWIJNEN sparkling wines

Cava "Pont de Ferro" 75 cl € 29,50

De smaak begint met een levendige aanzet dankzij de zeer fijne mousse. Zeer aangenaam en zacht mondcontact. Goede balans met voldoende frisheid. Het zuurgehalte is wat discreter dan in de goede Loire crémants en de echte champagnes. Complete finale: schoon, smaakintensief en lang aanhoudend.

CHAMPAGNE

Vve Fourny & Fils Grande Réserve 1° Cru 37,5 cl / 75 cl € 35,00 / € 60,00

Een ronde en fruitige Champagne. Het geheel is heerlijk en zeer goed uitgebalanceerd.

A round and fruity Champagne. The property is lovely and very well balanced.

Brasserie Oïlenspiegel **MENU**

🍷 Eén tafel, één rekening. * Vanaf 6 personen graag maximum 5 verschillende gerechten.
* Vragen over allergenen? Geef ons een seintje.

🍷 One table, one bill. * For parties of 6 or more, thank you for limiting your choice to 5 different dishes.

* Any questions about food allergies? Let us know.

🍷 Une seule addition par table. * A partir de 6 personnes, veuillez limiter votre choix jusqu'à 5 plats différents.

* Des allergènes? Notifiez nous s'il vous plait.

VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIEPLANK

MENU'S UILENSPIEGEL

MENU 2 gangen / 2 courses / 2 plats € 19,50

- * Dagsoep / *Soup / Soupe*
- * Steak (180gr)
- of / or / ou **Fish & Chips**
- of / or / ou Stoofvlees / *Stew /*
Carbonades



MENU 2 gangen / 2 courses / 2 plats € 25,00



- * Dagsoep / *Soup / Soupe*
- * Sliptongetjes (2) /
Fried small soles (2) /
Petites solettes (2)

MENU MOSSELEN / MUSSELS / MOULES 3 gangen / 3 courses / 3 plats € 25,0

- * Soep / *Soup / Soupe*
- * Mosselen / *Mussels / Moules*
- * Dessert



VOORGERECHTEN *starters /entrées /entrants **

Verse dagsoep €6,50

Soup of the day / Potage du jour frais / Sopa fresca del día



Garnaalkroketten (2/3 stuks)

€16,50 / €23,00

Shrimp croquettes / Croquettes aux crevettes / Croquetas de quisquillas

Kaaskroketten (2/3 stuks)

€15,00 / €20,00

Cheese croquettes / Croquettes au fromage / Croquetas de queso caseras



Duokroket (2 stuks) €16.00

Duo of shrimp and cheese croquette / Duo de croquette de fromage et crevettes / Dúo de croquetas de queso y quisquilla

Scampi's in lookboter (6/9 stuks) €21,50 / €27,50

Prawns in garlic butter / Scampis à l'ail / Gambas al ajillo

Prawns Uilenspiegel / Scampis Uilenspiegel / Uilenspiegel Gambas

Zalmtartaar €18,00

Salmon tartare / Tartare de saumon / Tartar de salmon

Gegrilde gamba's met kruidenboter (3stuks) €18,00

Gambas grillées avec sauce au beurre et aux herbes / grilled prawns

with garlic butter / Langostinos a la plancha con mantequilla de hierbas

VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIEPLANK



VLEESGERECHTEN *meat / viande / carne*

Lamskroontje met aardappelgratin, witloof en rodewijnsaus €33,00

Lamb crown with potato gratin, chicory and red wine sauce/ Couronne d'agneau avec gratin dauphinois, chicorée et sauce au vin rouge/ Corona de cordero con papas gratinadas, achicoria y salsa de vino tinto

Ierse rib eye in kruidenboter (350gr) € 29,50

Irish rib eye with garlic herb butter / Rib eye irlandais dans une sauce a l'ail / Rib eye irlandés en salsa de ajo

Konijn in biersaus op wijze van de Chef € 25,00

Rabbit in beer sauce-the chef's recipe / Lapin à la bière, recette du chef / Conejo de la casa a la cerveza

VISGERECHTEN *fish / poisson / pescado*

Roggeveugel €24,50

Ray wing / Aile de rayon / Ala de rayo

Zonnevis met beurre blanc €24,50

sunfish with beurre blanc / Poisson-lune au beurre blanc / pez luna con beurre blanc

HOOFDGERECHTEN

Main dishes / Plats principaux / Platos principales

 * Geserveerd me kroketjes of krielaardappelen /
served with **French fries**, croquettes or baby potatoes / servis avec des **frites**, croquettes ou pommes de terre / se
sirven con **patatas fritas**, croquetas o patatas.
EXTRA SUPPLEMENT **FRIETEN** Supplementary **fries**/ Supplément **frites**/ Suplemento **patatas fritas caseras** + 3,50)
* Supplement saus warm (champignon/peper/bearnaise/roquefort/curry): +3,00 / saus koud: +1,50
Supplementary sauce hot or cold / Supplément sauce chaude ou froide / Suplemento salsa caliente o fría
* Supplement brood Supplementary bread / Supplément pain / Suplemento pan : + 2,50

VLEESGERECHTEN *meat / viande / carn*

Ribbetjes natuur € 18,00

Ribs nature

Ribbetjes met honing € 21,00

Ribs honey

Ribbetjes met look € 21,50

Ribs garlic

Ribbetjes Italiaans (mozzarella & Italiaanse chorizo) € 23,00

Italian (mozzarella & Italian chorizo)

Ribbetjes Spaans (manchego & serranoham) € 23,00

Spanish (manchego & serrano ham)

Kipfilet € 19,50

*Chicken breast / Filet de
poulet / Filete de pollo*



Steak (Belgisch witblauw 1e keus) 250g € 23,00

Steak nature (Belgian Blue 1st choice) 250 g / Steak nature (blanc bleu belge, premier choix) 250 g / Bistec al natural (ternera azul belga seleccion superior) 250 g

Filet Pur 250gr € 28,50

Fillet pur / Filet pur / Puré de filete

Vlaamse stoverij (met donker bier) € 21,00

Flemish beef stew with abbey beer/ Carbonades flamandes à la bière brune / Estofado flamenco con cerveza negra



VISGERECHTEN *fish / poisson / pescado*

Gebakken sliptongen (3) € 27,50

Fried small soles / Solettes cuites / Lenguados pequeños asados

Gegrilde zalmfilet met béarnaisesaus € 25,00

Grilled salmon with Béarnaise sauce / Filet de saumon grillé à la sauce béarnaise / Filete de salmón a la plancha con salsa bearnesa

Zeetong € 34,00

Dover Sole / Semelle / Lenguado

Visserspotje met heerlijke kabeljauw, zalm en zeeduivel in een sausje van witte wijn en dille met een gegratineerd emmentaler korstje of visserspotje met bier € 24,50

Fish stew au gratin with 4 kinds of fish in white wine and dill sauce or fish stew with Belgian beer Cassolette de poissons gratinés avec une sauce au vin blanc ou à la bière

Cazoleta de pescado gratinado (4 clases de pescado) con salsa de vino blanco o con cerveza

MOSSELEN *mussels / moules / mejillones*

Mosselen natuur € 23,00

Nature / Nature / Al natural

Mosselen in wittewijnsaus € 24,50

In white wine / Au vin blanc / Al vino blanco

Mosselen met room en look € 24,50

In garlic cream sauce / À la crème à l'ail / Con nata y ajo

Mosselen curry € 25,00

In curry / Au curry / Al curry

Mosselen Brugse Zot bier € 26,50

In Brugse Zot beer / À la bière Brugse Zot / A la cerveza Brugse Zot

Mosselen op basis van Ricard € 26,50

In Ricard sauce / à la sauce Ricard / al licor de Ricard

Mosselen op wijze van de Chef € 26,50

The chef's recipe / à la façon du Chef / de la casa



SALADES *salads / salades / ensaladas**

Salade geitenkaas (spek, appel, noten, honing en balsamico) €22,50

Goat cheese salad (bacon, apple ,nuts, honey ,balsamico)/ Salade au fromage de chèvre (lardon, pomme, noix, miel, balsamico) / Ensalada con queso de cabra (beicon, manzana, nueces, miel, balsamina)

Griekse salade (feta, olijven, ansjovis en calamares) 22,50

Greek salad (feta cheese, olives, anchovy and fried squid rings) / Salade grecque (fromage feta, olives, anchois et anneaux de calamars)/ Ensalada griega (feta, aceitunas, anchoas y calamares a la romana)

Salade maison (serranoham, zalm, scampi's, olijven, ei) € 26,00

House salad (Serrano ham, smoked salmon, prawns, olives, eggs) / Salade maison (jambon espagnol serrano, saumon fumé, scampis, olives et oeufs)/ Ensalada de la casa (jamón serrano, salmón ahumado, gambas, aceitunas y huevo)

Vegetarisch hoekje

Salade veggie € 16,00

Vegetarische lasagna € 18,00

Lasagna geitenkaas € 20,00

Tagliatelle veggie € 16,00

CROQUES XXL - *grilled cheese sandwiches XXL* (tot 17u/ jusque 17h/ till 5PM)

Croque monsieur (ham, kaas) € 14,00

(cheese and ham) / (fromage et jambon) / (queso y jamón)

Croque madame (ham, kaas, spiegelei) € 16,00

(cheese, ham, fried egg) / (fromage, jambon, œuf sur le plat) / (queso, jamón y huevo frito)

Croque Hawaiï (ham, kaas, ananas) 16,00

(cheese, ham and pineapple) / (fromage, jambon et ananas) / (queso, jamón y piña)

Croque à l'italien (Italiaanse chorizo , mozzarella, rucola, groene pesto) € 18,00

(mozzarella cheese, Italian chorizo, rocket salad and green pesto) / (fromage mozzarella, chorizo italien, roquette et pesto vert) / (queso mozzarella, chorizo italiano, rúcula y pesto verde)

Croque geitenkaas (geitenkaas, honing, spek, walnoten) € 18,00

(goat cheese, honey, bacon, walnuts) / (fromage de chèvre, miel, lardon, noix) / (queso de cabra, miel, beicon, neuces)



VOOR KLEINE UILTJES

children dishes / plats pour enfants / platos para niños

Spaghetti Junior Spaghetti Bolognese / Espaguetis € 10,00

Kipnuggets Chicken nuggets/ Nuggets de poulet / Nuggets de pollo € 10,00

Frikandelworst Frikandel sausage / Fricandelle / Salchicha frikandel € 10,00

Fishsticks Fish fingers / Bâtonnets de poisson panés / Palitos de pescado € 11,00

PASTA'S (*artisanaal/ artisan / artesanal*)

Spaghetti bolognese € 14,00

Spaghetti Bolognese / Spaghetti à la bolognese / Espaguetis a la boloñesa

Tagliatelle carbonara € 17,50

Tagliatelle alla carbonara / Tagliatelles carbonara / Tallarines a la carbonara

Tagliatelle scampi € 24,00

Tagliatelle with prawns / Tagliatelles aux scampis / Tallarines con gambas

Tagliatelle veggie € 16,00

(for vegetarians, pour végétariens, para vegetarianos)

Lasagna van het huis € 17,50

Home-made lasagna/ Lasagne maison / Lasaña de la casa



NAGERECHTEN *dessert / dessert / postre*

Warme appeltaart met ijs en slagroom € 9,50

Warm apple pie with ice-cream / Tarte au pomme chaude et glace vanille / Tarta de manzana con helado

Profiteroles Uilenspiegel € 7,50

Cream puffs Uilenspiegel / Profiteroles Uilenspiegel / Petisús Uilenspiegel

Taart van de dag € 7,00

Pie of the day / gâteaux du jour / pasteles del día

Chocolademousse

€8,00

Chocolate mousse / Chocomousse / Mousse de chocolate

Crème Brûlée

€8,00

Crème brûlée / Crème brûlée / Crema quemada



TEA-ROOM (€ 15u-18u)

IJS *ice-cream / glaces / helados*

huisgemaakt / *homemade / faits maison / caseros*

Dame Blanche €8,50

Banana Split €9,00

Coupe Vanille *Vanilla sundae / Coupe vanille / Copa vainilla* €7,00

Coupe Aardbei *Strawberry sundae / Coupe fraise / Copa fresa* €10,00

Kinderijsje €5,00 *Ice-cream for children / Glace pour les enfants / Helado para niños*

WAFELS & PANNENKOEKEN

waffles and pancakes / gaufres et crêpes / gofres y crepes

huisgemaakt & XL/ homemade & XL / faits maison & geants / caseros & gigante)

Wafel met suiker *sugar / sucre / azúcar* 7,00

Wafel met vers fruit *fresh fruit / fruits frais / frutas frescas* 16,00



Wafel met slagroom *whipped cream / crème chantilly / nata montada* €8,50

Wafel met aardbei *strawberry / fraise / fresa* € 13,00

Wafel Mikado *Waffle Mikado / Gaufre Mikado / Gofre Mikado* € 13,50

Pannenkoek met suiker *Pancake with sugar / Crêpe avec du sucre / Crepe con azúcar* € 5,00

Pannenkoek Mikado *Pancake mikado / Crêpe mikado / Crepe mikado* € 8,50

Pannenkoek Versfruit *Pancake fresh fruit / Crêpe fruits frais / Crepe fruta fresca* € 12,00

ONTBIJT breakfast 8.30 – 10.30

Pistolet met boter, choco & confituur + tas koffie of thee € 7,00

Bread role with butter, chocolate spread, jam and a cup of coffee or tea

Pistolet met ham of kaas + tas koffie of thee € 8,00

Bread role with ham or cheese and a cup of coffee or tea

Pistolets (2) met ham of kaas, tas koffie of thee € 10,00

Two bread roles with ham or cheese + a cup of coffee or tea

Koffie met 2 koffiekoeken € 7,00

Spiegeleieren met spek geserveerd met brood € 10,00

Eggs sunny side up with bacon, served with bread

Omelet met spek geserveerd met brood € 10,00

Omelet with bacon, served with bread



Uilenspiegel Ontbijtbuffet € 14,00

**Supplement zacht gekookt eitje / Supplementary soft boiled egg + € 2,00*

 **Brasserie**
Uilenspiegel
KAMERS / ROOMS / CHAMBRES



Elke eerste zondag van de maand mits reservatie. *Every first Sunday of the month (only by reservation):*

UILENSPIEGEL BRUNCH 35,00

STANDAARD KAMER / STANDARD ROOM / CHAMBRE STANDARD

KANAALZICHT / CANAL VIEW / VUE SUR LES CANAUX

INCLUSIEF ONTBIJTBUFFET
BREAKFAST BUFFET INCLUDED / PETIT DÉJEUNER-BUFFET INCLUS



BOOK ONLINE www.uilenspiegelbrugge.be

 Brasserie
Uilenspiegel

Onze brasserie leent zich ideaal voor groepen!
Privé-zaaltje op de eerste verdieping (cap 30p).
Kan gereserveerd worden voor privé-dineren, feestjes, meetings en
allerlei andere activiteiten



We welcome large groups!
Private dining room upstairs (cap 30p)
Ideal for private dining, meetings, parties...

Contacteer ons voor meer informatie of reservaties.
Contact us for more information or reservations.

Langestraat 2, 8000 Brugge 050 346 555
info@uilenspiegelbrugge.be / www.uilenspiegelbrugge.be



Langestraat 2, 8000 Brugge 050 346 555
info@uilenspiegelbrugge.be / www.uilenspiegelbrugge.be
Volg ons ook op / *Follow us on* **Facebook UilenspiegelBrugge**
WIFI (Uilenspiegel Guests)- login via social media

Keuken open vanaf 10u00. *Kitchen opens at 10.00.*
Ontbijtbuffet van 8u30 tot 10u30u. *Breakfast buffet from 8.30 am until 10.30 am.*