

**DEN**  restaurant  
**BRUGGE** **HEERD**





Menu

## D E N H E E R D

### KALF

tartaar | gerookte paling  
gepekelde rode ui | radijs

...

### \* GAMBA \*

gekonfijte venkel  
jus van schaaldieren  
chorizo

...

### ZEEDUIVEL

spitskool | gebakken rijst  
witte wijnsaus  
of **WILDE EEND uit de Vlaamse Polders**  
girollen | gebraiseerde sjalot  
mousseline van aardappel  
jus van eend

...

### WATERMELOEN

aardbei & cassis  
sorbet basilicum & citroen |  
meringue  
of **KAASPLANKJE**  
(supplement € 8,00)

Menu

## MENU DEN HEERD

3-gangen - zonder gerecht\* - € 69,00  
exclusief dranken

4-gangen - met gerecht\* - € 79,00  
exclusief dranken

De samenstelling van onze gerechten  
kan wijzigen.

Onze frietjes worden dagelijks vers  
gesneden.

Allergie? Meld het ons.



menu

## A L A C A R T E

### VOORAFJES TO SHARE

#### **Tongreepjes**

gefrituurd | limoen | tartaarsaus € 18,00

**Toast champignons** € 18,00

**Oesters creusen (4)** | ijs | citroen € 19,50

**Mangalica ham 18 maand**

(huis Monte Nevado) 100 gr € 19,50

### VOORGERECHTEN

#### **Escargots**

kruidenboter | look | zeekraal | shiitake € 24,00

#### **Gefrituurd ei**

crème van ui | beukzwam en shiitake € 24,00

#### **Kalfshersenen**

spitskool | toast | tartaarsaus € 28,00

**Oesters Creusen (6)** | ijs | citroen € 28,00

**Ganzenleverpastei** | crème van peer

suikerbrood € 32,00

#### **Gebakken eendenlever**

appel | specerijensaus € 36,00

**Langoustines** | limoenboter € 38,00

**Voorgerecht van de menu** € 30,00

Menu

## VEGETARISCH / VIS

### **Tagiatelle**

verse wokgroenten € 35,00

**Sliptong (3 stuks)** | salade | verse frietjes € 37,00

### **Open lasagne**

zeetongfilets | St-Jacobsnootjes | shiitake  
zeekraal € 39,00

**Langoustines** | limoenboter € 49,00

**Vis van de menu** € 39,00

## V L E E S

### **Vlaamse stoverij**

salade | verse frietjes € 36,00

### **Kalfsnieren**

seizoensgroenten | mosterdsaus € 36,00

### **Filet Pur (Belgisch wit-blauw)**

salade | verse frietjes € 39,00

### **Patrijs**

sjalot | spruiten | witloof  
soezenaardappelen € 41,00

### **Kalfszwezeriken**

seizoensgroenten | duo van sausjes € 42,00

### **Franse duif**

seizoensgroenten | fondant aardappel € 43,00

**Vlees van de menu** € 39,00

## VOOR 2 PERSONEN:

### **Côte à l'os (Belgisch wit-blauw)**

salade | verse frietjes € 80,00

### **Chateaubriand (Belgisch wit-blauw)**

salade | verse frietjes € 80,00

**Sauzen** € 4,00 p.p.

roquefort | peper | champignons | béarnaise

Menu

## DESSERT

### **Sabayon**

bosaarbeienlikeur | vanille-ijs € 14,00

### **Huisgemaakte vanille-ijs**

warme chocoladesaus | slagroom € 14,00

**Café glacé** € 14,00

**Coupe Colonel** € 14,00

**Espresso Martini** € 14,00

**Dessert van de menu** € 14,00

**Tarte-tatin** | vanille-ijs € 16,00

**Crêpes Suzette** € 16,00

**Kaasplankje** € 18,00







*Namens het team van restaurant Den Heerd wensen wij u smakelijk eten.*

*Wenst u graag te komen dineren in groep?*

*Of voor een verjaardag of communiefeest?*

*Neem dan zeker contact met ons op en wij sturen u zo snel mogelijk een offerte.*

**Contact**

*info@denheerd.be  
+32 (0)50 35 44 00  
Nieuwe Gentweg 76  
B-8000 Brugge*