

MORNINGSTAR

Bistro | Bar

Diner

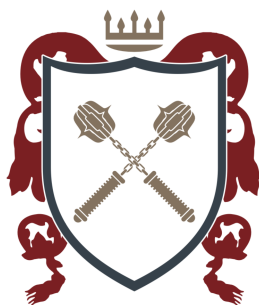
De goedendag was een eenvoudig en goedkoop maar geducht wapen wat vooral in de 13e en 14e eeuw in gebruik was.

De goedendag werd door Hendrik Conscience beschreven als 'eene lange spar met ijzeren punten aan beide einden', was schrikkelijk in de handen der Vlamingen, en werd uit spotternij Goedendag genoemd, omdat men er de vijand mee kon begroeten.

De naam zou voortkomen uit het gebruik van het wapen. Terwijl de vijand te paard aangestormd kwam, knielden de Vlamingen neer, vlak voor het paard. Ze plantten hun goedendag schuin in de grond en richtten de punt van het wapen op de borstkas van het aanstormende paard. Het dier bezweek en ging door de knieën. Hierdoor leek het alsof het paard knielde en 'goedendag' zei.

Tijdens de Guldensporenslag in 1302 bleek het uiterst effectief tegen chargerende ruiters. Guillaume Guiart, die meevocht in de oorlog, vermeldde het wapen voor het eerst in de veldtocht van 1297 en schreef: Goden-dac, c'est Bonjour à dire.

Deze rode draad vormde de basis voor het wapenschild van 'Morningstar'. Een aangename bistro / bar waar elke gast begroet wordt met goedendag!



MORNINGSTAR

The 'goedendag' was a simple and cheap but formidable weapon, which was used in the 13th and 14th centuries.

Hendrik Conscience describes the 'goedendag' as 'a long spruce with iron tips at both ends', was terrible in the hands of the Flemish, and was mockingly called 'goedendag' since it was polite to greet each other.

The name would come from the use of the weapon. While the enemy came charging on horseback, the Flemish knelt right in front of the horse. They planted their 'goedendag' diagonally and aimed the point of the weapon at the chest of the onrushing horse. The animal smashed itself on the steel pin. The horse succumbed and went through its knees. This made it seem as if the horse was kneeling and saying "hello."

In the Battle of the Golden Spurs in 1302, it proved to be extremely effective against charging horsemen. Guillaume Guiart first mentioned the weapon during the campaign of 1297 and wrote: Goden-dac, c'est Bonjour à dire.

This common thread formed the base for Morningstar's coat of arms. A pleasant bistro / bar where every customer is greeted and welcomed with a good day!

Morningstar

BISTRO - BAR
DINER 17.30-21.30

VOORGERECHT

Inktvis € 14

Chorizo, groene asperges

Caeser Salade € 14

Gerookte zalm

Rundercarpaccio € 14

Rucola, parmezaan, truffle dressing

Tartaar van Gerookte Zalm € 14

Appel, komkommer

Zeebrugse Garnaalkroketten € 14

Tomaat - Buratta - Pesto € 14

DESSERT

Dame Blanche € 9

Limoen Cheesecake € 9

Duo van chocolade, crunch van meringue, bosvruchten € 9

Luchtige mousse van tiramisu € 9

Crème brulée met Baileys € 9

Brownie met vanille ijs € 9

Vegetarische optie mogelijk
Vraag naar onze allergieën kaart

Vrijdagmarkt 5
8000 Brugge
+32 50 33 33 64

WWW.RESTAURANTMORNINGSTAR.BE

HOOFDGERECHT

Gelakte BBQ Ribs € 19.5

Koolsla, frieten

Groene Curry € 16

Kip, basmati rijst

Brugse Stoofvlees € 19.5

Salade, frieten

Ierse Ribeye Steak € 32

Kruidenboter, salade, frieten

Supreme van Hoevekip € 24

Groene asperges, kruiden puree, truffelsaus

Scampi Hoisin € 18

Gewokte noedels

Kabeljauwhaasje Royaal € 23

Aardappelmousseline, jonge bladspinazie, Beurre Blanc



Morningstar

BISTRO - BAR
DINNER 17.30-21.30

STARTERS

Squid € 14

Chorizo, green asparagus

Caeser Salad € 14[♥]

Smoked salmon

Beef Carpaccio € 14

Arugula, parmesan, truffle dressing

Smoked Salmon Tartare € 14

Apple, cucumber

Zeebrugse Shrimp Croquettes € 14

Tomato - Buratta - Pesto € 14[♥]

DESSERT

Dame Blanche € 9

Lime Cheesecake € 9

Duo of chocolate, crunch of meringue, forest fruits € 9

Mousse of tiramisu € 9

Crème brûlée with Baileys € 9

Brownie with vanilla ice cream € 9

Vegetarian option possible[♥]
Ask for our allergies menu

Vrijdagmarkt 5
8000 Brugge
+32 50 33 33 64

WWW.RESTAURANTMORNINGSTAR.BE

MAIN COURSE

Lacquered BBQ Ribs € 19.5

Coleslaw, fries

Green Curry € 16[♥]

Chicken, basmati rice

Brugse Beef Stew € 19.5

Salad, fries

Ierse Ribeye Steak € 32

Herb butter, salad, chips

Supreme van Hoevekip € 24

Green asparagus, herb mashed potatoes, truffle
sauce

Scampi Hoisin € 18

Stir-fried noodles

Royal Cod Filet € 23

Potato mousseline, young spinach, Beurre Blanc

