



STARTERS - VORSPEISEN

SOUP OF THE DAY €9.00

Tagessuppe

**MARROW PIPE - COARSE SALT -
BLACK PEPPER - TOAST** €14.00

Markknochen - grobes Salz - schwarzer Pfeffer - Toast

BEEF CARPACCIO - RUCCOLA - PARMESAN €17.00

Rindercarpaccio - Rucola - Parmesan

**SHRIMP CROQUETTES - PARSLEY -
LEMON** €19.00

Garnelenkroketten - Petersilie - Zitrone

**SMOKED SALMON - PARSLEY -
ONION - TOAST** €24.00

Räucherlachs - Petersilie - Zwiebel - Toast

GAMBA - GREEN HERB OIL €24.00

Gamba - grüner Kräuteröl

**BUTTERMILK POTATO - SHRIMPS -
CLARIFIED BUTTER - HERRING
CAVIAR** €25.00

*Buttermilchkartoffel - Garnelen - Butterschmalz -
Heringskaviar*

**KING CRAB - FLAT-LEAF PARSLEY -
CHARDONNAY BUTTER** €75.00

*Königskrabbe - glatte Petersilie -
Chardonnay-Butter*



MEAT - FLEISCH

WEINEBRUGGE BURGER - CHEDDAR €20.00

- BACON - FRIED EGG

Weinebrugge Burger - Cheddar - Speck - Spiegelei

GRILLED RIBS - 3 SAUCES €22.00

gegrillte Rippchen - 3 Sossen

GRILLED RIBS OF THE HOUSE - €23.00

HONEY -

3 SAUCES

gegrillte Rippchen des Hauses - Honig -

3 Soßen

STEAK TARTARE PREPARED AT THE €25.00
TABLE

Steak-Tartar am Tisch zubereitet

HERREFORD LOIN - CHIMICHURRI €32.00

Herreford Lende - Chimichurri

TOURNEDOS - SALAD - SAUCE OF €35.00
YOUR CHOICE

Tournedos - Salat - Sosse nach Wahl

CÔTE À L'OS (2P) - SALAD - SAUCE €65.00
OF YOUR CHOICE

Côte à l'os (2p) - Salat - Sosse nach Wahl

CHATEAUBRIAND (2P)- SALAD - €70.00
SAUCE OF YOUR CHOICE

Chateaubriand (2p) - Salat - Sosse nach Wahl

All main courses available with fries, croquettes or wedges

Alle Hauptgerichte mit Pommes, Kroketten oder Wedges

Sauce: béarnaise, pepper, mushroom, roquefort, provençale

Sauce: Béarnaise, Pfeffer, Champignons, Roquefort, Provençale



FISH - FISCH

GRATIN FISH PAN - PUREE

€26.00

gratinierte Fischpfanne - Püree

NORTH SEA FISH BOUILLABAISSSE

€32.00

Nordseefischbouillabaisse

FRIED SOLE 1 PC. / 2 PCS.

€23.00 €38.00

gebratene Seezunge 1 Stk. / 2 Stk.

LOBSTER BELLE VUE

€50.00

Hummer Belle Vue

LOBSTER À L'ARMORICAINE OR FROM THE CHEF

€52.00

Hummer à l'Armoricaïne oder vom Chef

VEGGIE

CARPACCIO TOMATO - PARMESAN - RUCCOLA - PINE NUTS

€14.00

Carpaccio-Tomate - Parmesan - Rucola - Pinienkerne

MOZZARELLA - TOMATO - BASIL

€16.00

Mozzarella - Tomate - Basilikum



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

€8.00

Crème Brûlée

VANILLA ICE CREAM - CHOCOLATE SAUCE - WHITE CHOCOLATE CRUMBLE - WHIPPED CREAM

€10.00

*Vanilleeis - Schokoladensosse- weiße
Schokoladenstreusel - Schlagsahne*

CAFÉ GLACÉ - BAILEYS

€10.00

Café Glacé - Baileys

CHOCOLATE MOELLEUX - VANILLA ICE CREAM - RED FRUITS

€12.00

Schokoladenmoelleux - Vanilleeis - rote Früchte

SORBET 'COLONEL' - LEMON - VODKA

€12.00

Sorbet 'Colonel' - Zitrone - Wodka

SABAYON - VANILLA ICE CREAM - GRAND MARNIER

€15.00

Sabayon - Vanilleeis - Grand Marnier



menu Weinebrugge

M E N U W E I N E B R U G G E

MUSSELS - CURRY - SUGAR SNAPS

Muscheln - curry - Zuckererbsen

or/oder

SERRANO HAM - MELON

Serrano Schinken - Melone

IN BETWEEN COURSE

Zwischengericht

BOUILLABAISSÉ

Bouillabaisse

or/oder

CHICKEN SKEWER - RATATOUILLE - PEARL COUSCOUS - BASIL

Hähnchenspieß - Ratatouille - Perlcouscous - Basilikum

or/oder

CÔTE À L'OS (PER 2P) - SAUCE OF YOUR CHOICE (€ 9 SUPPL PP)

Côte à l'os (per 2p) - Sosse nach Wahl (€ 9 pro Person)

DESSERT OF YOUR CHOICE

Dessert nach Wahl

2-COURSE € 32.00 / 3-COURSE € 39.50 / 4-COURSE € 56.50
ADAPTED WINES AND WATER/ ANGEPASSTE WEINE UND WASSER:
€ 16.00 SUPPLEMENT. PP (2-3 COURSES) / € 21.00 SUPPL. PP
(4 COURSES)



Grillmenu

M E N U G R I L L

PER 2 PERSONS/PRO 2 PERSONEN

GRILLED PRAWNS - HERBAL OIL

Gegrillte Garnelen mit Kräuterröl

CÔTE À L'OS - SALAD - SAUCE OF YOUR CHOICE

Côte à l'os - Salat - Sosse nach Wahl

**VANILLA ICE CREAM - CHOCOLATE SAUCE -
WHITE CHOCOLATE CRUMBLE - WHIPPED CREAM**

*Vanilleeis - Schokoladensauce -
weiße Schokoladenstreusel - Schlagsahne*

of/ou

IRISH COFFEE

Irish Coffee

€ 49.50 pp

Adapted wines and water/ Angepasste Weine und Wasser

€ 16.00 suppl. pp



Suggesties

SUGGESTION

To share

MUSSELS THE SPANISH WAY

€18.00

Muscheln auf spanische Art

BRUSCHETTA - SERRANO - OLIVE CRUMBLE - SUNDRIED TOMATO - HUMMUS

€14.00

*Bruschetta - Serrano - Olivenstreusel - getrocknete
Tomate - Hummus*

JAR OF OSTEND RILLETTE WITH TOAST

€11.00

Rillettes aus Ostende mit Toast

TAPAS WEINEBRUGGE

€25.00

Suggestions

MUSSELS NATURE / WHITE WINE / MAISON

€26.00 / € 27.00 / €28.00

Muscheln Natur / Weißwein / Maison

BABY LOBSTER BELLE VUE - SALAD - COCKTAIL

€26.00

Baby Hummer Belle Vue - Salat - Cocktail

BABY LOBSTER GRILLED - HERB BUTTER

€27.00

Baby Hummer gegrillt - Kräuterbutter

GIANT BEEF SKEWER MARINATED - SALAD - CHORON SAUCE

€27.00

*riesiger marinierter Rindfleischspieß - Salat -
Choronsosse*



Hotel Restaurant Weinebrugge

*WELCOME
WILLKOMMEN*

Allergens : ask our staff

Allergene : Konsultieren Sie unsere Mitarbeiter

WIFI CODE: Weinebrugge2016