



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 - BACON - FRIED EGG	€20.00
<i>Weinebrugge Burger - Cheddar - Speck - Spiegelei</i>	
GRILLED RIBS - 3 SAUCES	€22.00
<i>gegrillte Rippchen - 3 Sossen</i>	
GRILLED RIBS OF THE HOUSE - HONEY - 3 SAUCES	€23.00
<i>gegrillte Rippchen des Hauses - Honig - 3 Soßen</i>	
STEAK TARTARE PREPARED AT THE TABLE	€25.00
<i>Steak-Tartar am Tisch zubereitet</i>	
HERREFORD LOIN - CHIMICHURRI	€32.00
<i>Herreford Lende - Chimichurri</i>	
TOURNEDOS - SALAD - SAUCE OF YOUR CHOICE	€35.00
<i>Tournedos - Salat - Sosse nach Wahl</i>	
CÔTE À L'OS (2P) - SALAD - SAUCE OF YOUR CHOICE	€65.00
<i>Côte à l'os (2p) - Salat - Sosse nach Wahl</i>	
CHATEAUBRIAND (2P)- SALAD - SAUCE OF YOUR CHOICE	€70.00
<i>Chateaubriand (2p) - Salat - Sosse nach Wahl</i>	

*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 BOUILLABAISSE

€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'Armoricaine 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
<i>Crème Brûlée</i>	
VANILLA ICE CREAM - CHOCOLATE SAUCE - WHITE CHOCOLATE CRUMBLE - WHIPPED CREAM	€ 10.00
<i>Vanilleeis - Schokoladensosse- weiße Schokoladenstreusel - Schlagsahne</i>	
CAFÉ GLACÉ - BAILEYS	€ 10.00
<i>Café Glacé - Baileys</i>	
CHOCOLATE MOELLEUX - VANILLA ICE CREAM - RED FRUITS	€ 12.00
<i>Schokoladenmoelleux - Vanilleeis - rote Früchte</i>	
SORBET 'COLONEL' - LEMON - VODKA	€ 12.00
<i>Sorbet 'Colonel' - Zitrone - Wodka</i>	
SABAYON - VANILLA ICE CREAM - GRAND MARNIER	€ 15.00
<i>Sabayon - Vanilleeis - Grand Marnier</i>	



menu Weinebrugge

MENU WEINEBRUGGE

SHRIMP COCKTAIL

Garnelen cocktail
or/oder

CHEESE CROQUETTE WITH ITS GARNISHES

Käsekrokette mit Beilagen

IN BETWEEN COURSE

Zwischengericht

GRILLED LAMB SKEWER WITH ROASTED VEGETABLES AND GARLIC SAUCE

Lammspieß vom Grill mit gebratenem Gemüse und Knoblauchsauce
or/oder

GRATINATED FISH CASSEROLE

Gratinierter Fisch
or/oder

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

Côte à los (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

DEEP-FRIED PLAICE STRIPS WITH TARTAR SAUCE

€12.00

Frittierte schollenstreifen mit sauce tartar

PLATE OF ITALIAN HAM

€12.00

Teller mit italienischem schinken

JAR OF OSTEND RILLETTE WITH TOAST

€11.00

Rillette 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 mariniertes Rindfleischspieß - Salat - Choronsosse



Hotel Restaurant Weinebrugge

*WELCOME
WILLKOMMEN*

Allergens : ask our staff

Allergene : Konsultieren Sie unsere Mitarbeiter

WIFI CODE: Weinebrugge2016