

## TO SHARE – A PARTAGER

---

Droge worst 'Dierendonck' met Wostyn mosterd <i>Saucisson sec « Dierendonck »</i> <i>Moutarde Wostyn</i>	€ 4.50
Bordje belegen boerenham polderlander – rucola – parmezaan <i>Plat de vieux jambon de ferme</i> <i>Polderlander – rucola – parmesan</i>	€ 12.00 €
Gefrituurde pladijsreepjes Tartaarsaus – peterselie <i>Morceaux de plie frittés</i> <i>Sauce tartare – persil</i>	€ 12.00 €
Potje rilette Varken en eend – toast <i>Pot de rilette</i> <i>porc et canard – toast</i>	€ 12.00 €
Butchers plank 'Dierendonck' Selectie van fijne vleeswaren <i>Plateau du boucher "Dierendonck"</i> <i>Sélection de charcuterie fine</i>	€ 22.00 €

## VOORGERECHTEN - ENTRÉES

---

Carpaccio van West-Vlaams rood – notensla – parmezaan <i>Carpaccio - salade de noix - parmesan</i>	€ 18.00
Garnaalkroketten 2 st – gefrituurde peterselie – citroen <i>Croquettes de crevettes 2pcs - persil frit - citron</i>	€ 19.00
Gamba op de grill – groen kruidenolie <i>Crevette royale sur le grill - huile aux herbes vertes</i>	€ 21.00
Gerookte zalm – peterselie – ui – citroen <i>Saumon fumé - persil - oignon - citron</i>	€ 24.00
Tomaat crevette – handgepelde garnalen <i>Crevette de tomates - crevettes décortiquées à la main</i>	€ 25.00
Smeus handgepelde garnalen – gepocheerd hoeve eitje <i>Smeus crevettes décortiquées à la main - œuf fermier poché</i>	€ 28.00

Vraag naar onze suggesties en onze wijnkaart  
*Demandez nos suggestions*

Allergenen?: Vraag info, we helpen u graag!  
*Allergènes ? Demandez des informations, nous sommes heureux de vous aider !*

# HOTEL-RESTAURANT WEINEBRUGGE



weinebrugge

weinebrugge



Leikendreef 1  
8200 Sint-Michiels  
T +32 50 384 440

info@weinebrugge.be  
www.weinebrugge.be

Om onze klanten met de glimlach te ontvangen sluiten we het restaurant om 23u. U kunt nog nagenieten in onze bar tot 1u.

Dans le but d'accueillir nos clients avec le sourire, nous fermons le restaurant à 23.00 hr.  
Vous pouvez encore demeurer dans notre bar jusqu'à 1.00 hr.

## VISGERECHTEN - POISSONS

Zeetong 'Meuniere' 1st/2st – slaatje – frietjes <i>Sole 'Meuniere' 1/2pcs - salade - frites</i>	€ 26.00/42.00
Gegratineerd vispannetje – puree – spinazie – zalm – kabeljauw – pladijs <i>Pot au feu de poisson gratiné - purée de pommes de terre - épinards - saumon - cabillaud - plie</i>	€ 28.00
Kreeft Belle Vue – slaatje – cocktail – mayonaise <i>Homard Belle Vue - salade - cocktail - mayonnaise</i>	€ 60.00
Kreeft van de chef – gegrild – kruidenolie <i>Homard du chef - grillé - huile aux herbes</i>	€ 62.00
Tomaat crevette – handgepelde garnalen <i>Crevette de tomates - crevettes décortiquées à la main</i>	€ 34.00

## VLEESGERECHTEN - VIANDES

Weinebrugge burger West-Vlaams rood – spek – burgersaus – cheddar – spiegelei <i>Weinebrugge burger "West Vlaams rood" - bacon - sauce burger - cheddar - œuf au plat</i>	€ 23.00
Gegrilde varkensribbetjes – slaatje – frieten – 3 sausjes <i>Côtes de porc grillées - salade - frites - 3 sauces</i>	€ 25.00
Gegrilde ribben 'Weinebrugge' – gelakt met whisky en honing – frieten – slaatje <i>Côtes de porc grillées 'Weinebrugge' - vernies au whisky et au miel - frites - salade</i>	€ 26.00
Rundstartaar in de zaal bereid – slaatje – frieten – mayonaise <i>Tartare de bœuf préparée en salle - salade - frites - mayonnaise</i>	€ 26.00
Tournedos West-Vlaams rood 'Dierendonck' – slaatje – frieten <i>Tournedos "West Vlaams rood" 'Dierendonck' - salade - frites</i>	€ 42.00
Tomaporc 'Dierendonck' – Cross&Blackwell – slaatje – frieten <i>Tomaporc 'Dierendonck' - Cross&amp;Blackwell - salade - frites</i>	€ 42.00
Gegrild lamskroontje – warme tomaat – slaatje – kruidenboter – gratin <i>Carré d'agneau grillé - tomate chaude - salade - beurre aux herbes - gratin</i>	€ 42.00
Côte à l'os Simmental (2pers.) 'Dierendonck' – slaatje – frieten <i>Côte à l'os Simmental (2pers.) 'Dierendonck' - salade - frites</i>	€ 75.00
Chateaubriand West-Vlaams rood (2pers.) 'Dierendonck' – slaatje – frieten <i>Chateaubriand "West Vlaams rood" (2pers.) 'Dierendonck' - salade - frites</i>	€ 85.00

### SAUZEN

Peper € 3.00 / Champignon € 3.00 / Bearnaise of choron € 3.50

Vanaf 6 personen is de keuze beperkt tot 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten.

A partir de 6 personnes le choix est limité à 3 entrées différentes et 3 plat principaux différents.

## WEINEBRUGGE GOES « DIERENDONCK »

Chef Kenny Danschotter heeft gekozen voor een samenwerking met meester-slager Hendrik Dierendonck uit Nieuwpoort. Dierendonck levert enkel vlees van de hoogste kwaliteit.

Het thema is West-Vlaams Rood, een runderras, dat door Dierendonck werd gered van het uitsterven door een emotionele oproep te doen aan sterrenchefs tijdens een gastronomisch seminarie te Brugge. De sterrenchefs zijn hierop ingegaan en zo is dit superlekker stuk vlees nog altijd voor ons beschikbaar. We bieden dit West-Vlaams Rood dan ook aan in allerlei variaties : dunne lende, côte à l'os, carpaccio, hamburger, tartaar en châteaubriand.

De vleesliefhebbers kunnen kiezen uit verschillende soorten al dan niet-gerijpt vlees en voor wie niet kan kiezen is er de "meat tasting", waarbij je kan proeven van 3 verschillende soorten gerijpt vlees. Wil je eens wat anders, kies dan voor de Tomaporc (dat is de Tomahawk steak van een varken), super lekker. We wensen jullie alleszins een fijne degustatie.

Om voor onze klanten elke dag alles mooi voor te bereiden, sluiten wij graag af om 23 uur, vanaf dan ontvangen wij U met plezier in onze bar en dit tot 01 uur. Bedankt voor uw begrip.



Notre Chef, Kenny Danschotter a choisi pour une coopération étroite avec maître-boucher Hendrik Dierendonck de Nieuport, qui ne produit que de la viande de la plus haute qualité.

Le thème est la viande «West-Vlaams Rood», une race de bœuf, qui a été sauvé d'extinction par Dierendonck en faisant un appel émotionnel lors d'un séminaire gastronomique à Bruges où il faisait appel aux chefs étoilés présents de travailler avec cette viande. Ces chefs ont commencé à travailler de nouveau avec cette viande et c'est à cause de cela que nous pouvons encore le déguster aujourd'hui. Nous vous offrons une sélection de West-Vlaams Rood dans toutes ses variations : entrecôte, côte à l'os, carpaccio, hamburger, tartare et châteaubriand. Les amateurs de bœuf peuvent choisir entre différentes sortes de viandes oui on non mûrées et pour ceux, qui ne savent pas choisir, il y a le «meat tasting», une sélection de 3 viandes mûrées différentes. Si vous voulez une fois autre chose, essayez le Tomaporc (c'est le steak Tomahawk de porc), délicieux ... Nous vous souhaitons bonne dégustation.

Afin de tout préparer pour vous servir à niveau, on aimerait bien fermer vers 23 heures, à partir de là, on vous accueillera avec plaisir dans notre bar jusque 01 heures. Merci pour votre compréhension.

### EXCLUSIEF VLEES DRY-AGED 'DIERENDONCK'

Dunne lende Entrecote West-Vlaams Rood +/- 300 gr € 40.00  
*Pas na zes of zeven jaar zijn de dieren slachtrijp en levert het rund zijn typisch donkerrode vlees met smaakvol vet. Het ras heeft een krachtige vleessmaak, dit met een uiterst malse en fijne draad. Verder laten wij de karkassen nog enkele weken rijpen op het bot wat zorgt voor een terroirproduct van topkwaliteit.*

Dunne Lende Entrecote Holstein +/- 300 gr € 42.00  
*Deze oude melkkoe heeft al heel wat melk gegeven en krijgt daardoor een subliem mooi en romig vlees rijk van vet dat smelt in de mond, voor de liefhebbers van een smeug stukje vlees.*

Dunne Lende Entrecote Oedslach +/- 300 gr € 40.00  
*Met het merk Oedslach bewijst en presenteert meesterslager Hendrik Dierendonck niet alleen een ode aan zijn vader, maar ook een kwaliteit vlees die we in Europa slechts zeer zelden hebben kunnen proeven. Oedslach - vlees terroir op zijn best!"*

Meat tasting +/- 900 gr (vanaf 2pers) € 52.00 p/p  
*Selectie van 3 dry-aged dunne lende entrecote (West-Vlaams Rood, Holstein, Oedslach)*

Al deze gerechten zijn inclusief frietjes en salade.  
Kwaliteitsvlees heeft geen saus nodig, maar het is geen schande om het te bestellen.

### SAUZEN

Peper € 3.00 / Champignon € 3.00 / Bearnaise of choron € 3.50

### VIANDE EXCLUSIVE DRY AGED « DIERENDONCK »

Entrecote "West-Vlaams Rood" +/- 300 gr € 40.00  
*Seulement après 6 ou 7 ans, les animaux sont prêts à être consommés et seulement à ce moment-là, le bœuf produit sa couleur typique rouge foncée avec sa graisse plein de goûts. La race a un goût de viande très fort, ceci avec tendresse et finesse. Après les carcasses sont mûrées sur os pendant quelques semaines, ce qui résulte dans un produit de terroir de haute qualité.*

Entrecote Holstein +/- 300 gr € 42.00  
*Cette vieille vache a donné déjà beaucoup de lait et produit donc de la viande extrêmement belle et crémeux, riche en graisse, ce qui fond dans la bouche. Pour les amateurs d'un morceau de viande tendre ...*

Entrecote Oedslach +/- 300 gr € 40.00  
*Avec la marque "Oedslach" maître-boucher Hendrik Dierendonck n' pas seulement honoré son père, mais il a aussi produit une qualité de viande, qu'on peut rarement déguster en Europe. « Oedslach », viande de terroir au plus haut niveau ...*

Meat tasting +/- 900 gr (A partir de 2pers) € 52.00 p/p  
*Sélection de 3 entrecôtes dry aged (West-Vlaams Rood, Holstein, Oedslach)*

Tous ces plats sont accompagnés de frites et salade.  
Viande de qualité n'a pas besoin de sauce, mais ce n'est pas un honte d'en commander.

### SAUCES

Poivre € 3.00 / Champignon € 3.00 / Béarnaise ou choron € 3.50