

TO SHARE - ZU TEILEN

Partymix	16 pc	15.00 €	32.00 €
Hummus of the day with naan bread			
<i>Hummus des Tages mit Naan Brot</i>			€ 12.00
Smokey BBQ Chickenwings			
<i>Smokey BBQ chicken Wings</i>			€ 15.50
Camembert in de oven (honey,rosemarin-bacon)			
<i>Camembert im Ofen (honig, rosemarin,Speck)</i>			€ 17.00
Overload nacho			
(chicken,cheddar,jalapeno,advocado,coriander,sour cream)			€ 18.00
<i>Overload Nacho</i>			
<i>(Huhn,Cheddar,avocado,Koriander,sauerrham)</i>			

STARTERS - VORSPEISEN

Carpaccio van West-Vlaams rood-rucola-parmesan	€ 18.00
<i>Carpaccio- rucola Salat -parmesan</i>	
Marrowbone in the oven with course salt and farmhouse bread	€ 21.00
<i>Markknochen Im Ofen mit grobes Salz und Bauernbrot</i>	
Shrimp croquettes 2 pc - fried persil - lemon	€ 24.00
<i>Garnelenkroketten 2 st - frittierte Peterselie - Zitrone</i>	
Gamba on the grill - green herbs oil	€ 24.00
<i>Gamba auf dem Grill - grüner Kräuter Öl</i>	
Smoked salmon - parsil - onion - lemon	€ 25.00
<i>Räucherlachs - Petersilie - Zwiebel - Zitrone</i>	

LOBSTER - HUMMER € 11.00 / 100GR

Lobster "Belle Vue" - salad - mayonaise - cocktail sauce
<i>Hummer "belle Vue" - Salat - mayo - Cocktail SoBe</i>
<i>Chef's lobster - grilled - herboil</i>
<i>Chef's Hummer - gegrillt - Kräuteröl</i>

Please order in advance when making your reservation
Bitte im Voraus bel Ihrer Reservierung bestellen

Ask for our suggestions and our wine list
Fragen Sie unseren Vorschlägen und unserer Weinkarte

Allergies ? Ask info , we are happy to help
Allergene ? Fragen Sie uns , wir helfen ihnen gerne

FISH - FISCH

Sole "Meuniere" fries	€ 49.00
<i>Zeezunge "meuniere" pommes</i>	
Gratinated fish casserole	€ 32.00
<i>Gratinierte Fisch Kasserole</i>	
Eel in green	€ 43.00
<i>Aal in Grüne SoBe</i>	
Eel in cream	€ 41.00
<i>Aal in RahmsoBe</i>	
Gambas - herb oil - rice	€ 36.00
<i>Gamba's - huile d'herbes - riz</i>	

MEAT - FLEISCH

"Weinebrugge" Burger " West Vlaams rood "	€ 23.00
(bacon - burger sauce- cheddar - egg sunny side up - fries)	
<i>"Weinebrugge" Burger "West Vlaams rood"</i>	
<i>(Speck - burger SoBe- Cheddar - Spiegelei - pommes)</i>	
Grilled spare ribs 3 sauces - fries	€ 26.00
<i>Gegrillte spare ribs vom Schwein - Pommes - 3 Sossen</i>	
Grilled spare ribs "Weinebrugge" painted with Whisky and honey - fries	€ 27.00
<i>Gegrillte spare ribs "Weinebrugge" lackiert mit Whisky und Honig - Pommes</i>	
Beef Tartar prepared in the restaurant - fries - mayonaise	€ 26.00
<i>Rinder Tartar im Raum bereitet - Pommes - Mayo</i>	
Grilled rack of lamb - warm tomato - garlic butter - gratin	€ 48.00
<i>Gegrillte Lammskrone - warme Tomate - kräuterbutter - Gratin</i>	
Tournedos "Aubrac" Butcherie Lavens - fries	€ 45.00
<i>Tournedos "Aubrac" Butcherie Lavens Pommes</i>	
Chateaubriand "Aubrac" Butcherie Lavens fries 2 p	€ 89.00
<i>Chateaubriand "Aubrac" Butcherie Lavens frites 2 p</i>	

SAUCES - SALAT

Pepper or Mushroom	€ 3.00	Béarnaise or Choronsaus	€ 4.00
Salat with tomatoes	€ 4.00	Chicory salad	€ 4.00
<i>Salad mit Tomaten</i>	€ 4.00	<i>Chicorée-Salat</i>	€ 4.00

Starting at 6 persons , the selection is limited to 3 different starters and 3 different main dishes
Ab 6 Personen ist die Wahl bis 3 verschiedene Vorspeisen und 3 verschiedene Hauptgerichte

EXCLUSIVE DRY - AGED MEAT "BUTVHERIE LAVENS"

Entrecôte "Simmenthal" +/- 300 gr

€ 42.00

The ideal mix between two worlds ; The met from this cow from Germany tempts both the amateur an more experienced meat eater . It is niceley matured , slightly coarser but has a nice round meaty taste in the mouth

Die ideale Mischung zwischen zwei Welten .Das Fleisch von diese Rind aus Deutschland wird sawahl den Amateur, als der mehr erfahrener Fleischesser überzeugen.

Entrecôte "Holstein" +/- 300 gr

€ 42.00

Deze oude melkkoe heeft al heel wat melk gegeven en krijgt daardoor een subliem mooi en romigvlees, rijk aan vet dat smelt in de mond , voor liefhebbers van een smeug stukje vlees.This old milk cow has already produced a lot of milk and gives an excellent creamy piece of meat , riche of grease that melts in the mounth . For lovers of a tasty piece of meat .

Diese alte Milchkuh hat schon viel Milch produciert und liefert ein herrliches Stück zartes Fleisch , reich an Fett., das zergeht im Mund. Für die Liebhaber von ein geschmacksvolles Stück Fleisch.

Côte à l'os "Aubrac" 2 pers

€ 82.00

Aubrac cattle are authentic , originally French cattle that mainly graze south of the Massif Central . The meat of Aubrac cattle is characterised by dark red colour . It is also succulent , spicy and refined. In short ; a beautiful piece of high-quality meat with a delicious creamy flavour . The Aubrac cattle offered at butcher's shop Lavens are breded on Jeroen Lavens ancestral farm . The cattle there can graze in peace and quiet amid the vast meaows in the "Meetkerkse moeren" , the countryside. The animals are given time to grow there. In summer they graze stress-free in the meadows while in winter they enjoy a mixed grain dinner.

Aubrac Rinder sind authentisch , vom Ursprung Französisch , die meistens im Zentral Massiv zu finden sind. Das Fleisch kennzeichnet sind durch seiner dunkelrote Farbe. Es ist auch voller Geschmack und raffiniert.

Zusammengefast: ein schönes Stück hochkarätiges Fleisch mit einen herrlichen Geschmack.

Die Aubrac Rinder von Meister-Metzger Lavens werden auf den eigener Bauernhof gezüchtet. Die Rinder leben und essen dar in aller Ruhe in der grünen Landschaft der "Meetkerkse Moeren " . Die Tiere bekommen die Zeit um erwachsen zu werden.

Im Sommer bekommen sie stressfreies Essen, im Winter eine Portion von gemischtes Getreide.

SUGGESTIONS VORSCHLAG

	Starter Appetizer	Maincourse Hauptgericht
Mussels naturel Muscheln natur		€ 34.00
Mussels white wine Muscheln Weise Wein		€ 36.00
Mussels garliccream Muscheln Knoblauchcreme		€ 37.00
Mussels of the chef Muscheln Vom Chef		€ 37.00
<u>Maatjes (Young Herring)</u>	2 piece € 15.00	
<u>Maatjes (Jung Hering)</u>	3 piece € 18.00	
Smeus with schrimps (if available - falls verfügbar) <u>Smeus mit Garnelen</u>	€ 29.00	

Weekmenu / Wochen menü

From monday till friday not on public holidays
Monttag bis Freitag , Auber an Feiertagen

€ 32.00

DESSERT - NACHTISCH

Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	€ 10.00
Dame Blanche <i>Vanilla ice cream - chocolate sauce - white chocolat crumble - whipped cream vanilleeis - Schokoladen Sobe - Streusel aus Weiber schokolade- Schlagsahne</i>	€ 10.00
Chocolat moelleux - vanilla ice cream - red fruits <i>chocoladen fondant - vanilleeis - rote Beeren</i>	€ 14.00
Sorbet "Colonel" - lemon - vodka <i>Sorbet"Colonel" - Zitrone - Wodka</i>	€ 14.00
Sabayon - vanilla ice cream - grand Marnier <i>Sabayon - vanilleeis - Grand Marnier</i>	€ 16.00