

TO SHARE – ZU TEILEN

Hummus of the day - with naan bread <i>Hummus des Tages - mit Naan Brot</i>	€ 13.00
Fried calamares <i>Frittierte Calamares</i>	€ 15.00
Smokey BBQ chicken wings <i>Smokey BBQ Chicken Wings</i>	€ 15.50
Platter of ham <i>Schinkenplatte</i>	€ 16.00
Camembert in the oven <i>Camembert im Ofen</i>	€ 17.00
Overload nacho <i>Overload Nacho</i>	€ 18.00
Platter of tapas “Weinebrugge” <i>Teller mit Tapas “Weinebrugge”</i>	€ 28.00

STARTERS – VORSPEISEN

Carpaccio “West-Vlaams rood” – rucola – parmesan <i>Carpaccio “West-Vlaams Rood” - Rucola Salat - Parmesan</i>	€ 18.00
Marrowbone in oven with coarse salt and farmhouse bread <i>Markknochen im Ofen mit grobes Salz und Bauernbrot</i>	€ 21.00
Shrimp croquettes 2 pcs – fried parsil – lemon <i>Garnelenkroketten 2 st - frittierte Petersilie - Zitrone</i>	€ 24.00
Gamba on the grill – green herbs oil <i>Gamba auf dem Grill - grüner Kräuter Öl</i>	€ 24.00
Smoked salmon – parsil – onion – lemon <i>Räucherlachs - Petersilie - Zwiebel - Zitrone</i>	€ 25.00
Foie gras terrine with its garnish <i>Foie Gras mit seiner Garnitur</i>	€ 29.00

Ask for our suggestions and our wine list

Fragen Sie nach unseren Vorschlägen und unserer Weinkarte

Allergens? Ask info, we are happy to help!

Allergene? Fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne!

Weinebrugge



Leikendreef 1

8200 Sint-Michiels

T +32 50 384 440

info@weinebrugge.be

www.weinebrugge.be

To welcome our customers with a smile, we close the restaurant at 11pm.

You can still enjoy our bar until 1am.

Um unsere Kunden mit einem Lächeln zu empfangen, schließen wir das Restaurant um 23 Uhr.

Sie können in unsere Bar noch bis 1 Uhr nachts nachgenießen.



Weinebrugge

FISH – FISCH

Sole « Meunière » 1 pc / 2 pcs – salad – fries <i>Seezunge « Meunière » 1 St / 2 St – Salat – Pommes</i>	€ 29.00/49.00
Gratinated fish casserole <i>Gratinierte Fisch Kasserole</i>	€ 32.00
Gambas - herb oil - rice <i>Gambas - Kräuteröl - Reis</i>	€ 36.00
Eel in cream <i>Aal in Rahmsoße</i>	€ 41.00
Eel in green <i>Aal in Grüne Soße</i>	€ 43.00
Please order in advance when making your reservation. Bitte im Voraus bei Ihrer Reservierung bestellen.	
Lobster „Belle-Vue – salad – cocktail sauce – mayonnaise <i>Hummer « Belle-Vue » - Salat – Cocktail Soße – Mayo</i>	€ 11.00/100gr
Chef’s lobster - grilled - herb oil <i>Chef’s Hummer - gegrillt - Kräuteröl</i>	€ 11.00/100gr

MEAT – FLEISCH

«Weinebrugge» Burger “West-Vlaams Rood” – bacon – burger sauce – cheddar – egg sunny side up <i>“Weinebrugge” Burger “West-Vlaams Rood” – Speck – Burger Soße – Cheddar – Spiegelei</i>	€ 23.00
Grilled pork ribs – salad – fries – 3 sauces <i>Gegrillte spare ribs vom Schwein – Salat – Pommes – 3 Sossen</i>	€ 26.00
Grilled ribs “Weinebrugge” – painted with whisky and honey – salad – fries <i>Gegrillte spare ribs „Weinebrugge“ - lackiert mit Whisky und Honig – Salat – Pommes</i>	€ 27.00
Beef Tartar prepared in the restaurant – salad – fries – mayonnaise <i>Rinder Tartar im Raum bereitet – Salat – Pommes – Mayo</i>	€ 26.00
Tournedos “Aubrac” ‘Butcherie Lavens’ – salad – fries <i>Tournedos “Aubrac” ‘Butcherie Lavens’ – Salat – Pommes</i>	€ 45.00
Grilled rack of lamb – warm tomato – salad – garlic butter - gratin <i>Gegrillte Lammskrone – warme Tomate – Salat – kräuterbutter - Gratin</i>	€ 48.00
Côte à l’os Simmental (2p.) ‘Dierendonck’ – salad – fries <i>Côte à l’os Simmental (2 Pers.) ‘Dierendonck’ – Salat – Pommes</i>	€ 80.00
Chateaubriand “Aubrac” (2p.) ‘Butcherie Lavens’ – salad – fries <i>Chateaubriand “Aubrac” (2 Pers.) ‘Butcherie Lavens’ - Salat – Pommes</i>	€ 89.00

SAUCES

Pepper € 3.00 / Mushroom € 3.00 / Béarnaise or choron € 3.50

Starting at 6 persons, the selection is limited to 3 different starters and 3 different main dishes

Ab 6 Personen ist die Wahl begrenzt bis 3 verschiedene Vorspeisen und 3 verschiedene Hauptgerichte

WEINEBRUGGE,  
WHERE TASTE MERGES WITH SUSTAINABILITY

We are delighted to present you our new menu, created with passion and dedication for honest, local and fresh ingredients. At Hotel – Restaurant Weinebrugge we believe in the strength of collaboration with local companies that share the same values.

Therefore, we are proud to welcome butcher’s shop Lavens, a local family-run business known for their commitment to sustainability, as an additional new partner for meat. In addition to the trusted meat from our valued supplier Dierendonck, we now combine the best of both worlds. This collaboration enables us to offer you an even more varied and high-quality culinary experience. Through Lavens butchery we are pleased to introduce you to a special addition to our menu: Aubrac cattle.

These French cattle, from the beautiful Aubrac region, are known for their outstanding meat quality. With careful attention to the animals’ welfare, butcher’s shop Lavens offers us meat that is rich in flavour and character. The meat is characterized by its dark red color. In addition, it is also juicy, spicy and extremely refined with a deliciously creamy flavour. Every bite is a journey through the rolling hills of Aubrac.

Chef Kenny Danschotter knows how to make the most of the intrinsic quality of both meats like no other and is happy to take you on his culinary journey, be welcome!

EXCLUSIV DRY-AGED MEAT ‘DIERENDONCK’ AND ‘BUTCHERIE LAVENS’

Entrecôte “Simmenthal” +/- 300 gr ‘Butcherie Lavens’ <i>The ideal mix between two worlds. The meat from this cow from Germany tempts both the amateur and more experienced meat eater. It is nicely matured, slightly coarser but has a nice round meaty taste in the mouth.</i>	€ 42.00
Entrecôte Holstein +/- 300 gr ‘Butcherie Lavens’ <i>This old milk cow has already produced a lot of milk and gives an excellent creamy piece of meat, rich of grease that melts in the mouth. For lovers of a tasty piece of meat.</i>	€ 42.00
Entrecôte Oedslach +/- 300 gr ‘Butcherie Dierendonck’ <i>With the brand “Oedslach”, master-butcher Dierendonck not only refers to his father, but also produces quality meat at a level that we can only seldom find in Europe. “Oedslagh”, meat terroir at its best.</i>	€ 46.00
Meat tasting +/- 900 gr (starting at 2 pers) <i>Selection of 3 dry-aged entrecôtes (Simmenthal, Holstein, Oedslach)</i>	€ 58.00 p/p
Aubrac Cote à l’os ‘Butcherie Lavens’ (2 p.) <i>Aubrac cattle are authentic, originally French cattle that mainly graze south of the Massif Central. The meat of Aubrac cattle is characterised by a 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 meadows 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.</i>	€ 82.00

All of these dishes come with fries and salad.  
Quality meat does not need sauce, but it is no shame to order some.

SAUCES

Pepper € 3.00 / Mushroom € 3.00 / Béarnaise or choron € 3.50

WEINEBRUGGE, WO GESCHMACK  
ZUSAMMENKOMMT MIT RESPEKT FÜR DIE NATUR

Wir sind froh euch unser neues Menü vor zu stellen. Es wurde mit Hingabe und Suche nach ehrliche, lokale und frische Ingrediente zusammengestellt. In Hotel-Restaurant Weinebrugge glauben wir in die Kraft der Zusammenarbeit zwischen lokale Betriebe, die dieselbe Prinzipien teilen.

Darum sind wir stolz um Meister-Metzger Lavens, auch ein Familienbetrieb, willkommen zu heißen als neuer Partner für Fleisch. Er ist bekannt für seine Qualität und Respekt für die Natur. Zusätzlich für das bekannte Fleisch von Dierendonck, können wir jetzt das beste von zwei Welten kombinieren. Diese Zusammenarbeit bietet uns die Möglichkeit euch eine Varietät von hochkarätiges Fleisch an zu bieten.

Mit Meister-Metzger Lavens können wir auch das Aubrac Rind anbieten. Diese Rinder, von der schönen Aubrac Gegend, sind bekannt für Fleisch von hoher Qualität. Mit Respekt für das Wohlsein der Tiere, bietet Lavens uns Fleisch, reich an Charakter und Geschmack. Das Fleisch hat eine dunkelrote Farbe. Es ist zart und raffiniert mit ein herrlicher Geschmack. Jeder Bissen ist eine Reise durch den Hügeln von Aubrac.

Chef Kenny Danschotter macht das Beste aus beiden Fleischsorten wie kein Anderer und er ist froh euch mit zu nehmen auf seiner kulinarische Reise, Willkommen.

EXKLUSIV GEREIFTES FLEISCH ‘DIERENDONCK’ UND ‘METZGEREI LAVENS’

Entrecôte “Simmenthal” +/- 300 gr ‘Metzgerei Lavens’ <i>Die ideale Mischung zwischen zwei Welten. Das Fleisch von diese Rind aus Deutschland wird sowohl den Amateur, als der mehr erfahrener Fleischesser überzeugen.</i>	€ 42.00
Entrecôte Holstein +/- 300 gr ‘Metzgerei Lavens’ <i>Diese alte Milchkuh hat schon viel Milch produziert und liefert ein herrliches Stück zartes Fleisch, reich an Fett, das zergeht im Mund. Für die Liebhaber von ein geschmacksvolles Stück Fleisch.</i>	€ 42.00
Entrecôte Oedslach +/- 300 gr ‘Metzgerei Dierendonck’ <i>Mit der Marke “Oedslagh”, referiert Meister-Metzger Dierendonck nicht nur nach seinen Father, sondern produziert er auch Qualitätsfleisch, das wir in Europa noch selten finden können. “Oedslach”, Fleisch Terroir vom Besten.</i>	€ 46.00
Meat tasting +/- 900 gr (starting at 2 pers) <i>Auswahl von 3 gereifte Entrecôtes (Simmenthal, Holstein, Oedslach)</i>	€ 58.00 p/p
Aubrac Cote à l’os ‘Metzgerei Lavens’ (2 p) <i>Aubrac Rinder sind authentisch, vom Ursprung Französisch, die meistens im Zentral Massiv zu finden sind. Das Fleisch kennzeichnet sich 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.</i>	€ 82.00

Diese Gerichte kommen mit Pommes und Salat.  
Qualitätsfleisch braucht keine Soße, aber es ist keine Schande welche zu bestellen.

SOSSEN

Pfeffer € 3.00 / Champignon € 3.00 / Béarnaise oder choron € 3.50