

TO SHARE – A PARTAGER

Hummus van de dag – met naanbrood <i>Hummus du jour – pain naan</i>	€ 13.00
Gefrituurde inktvisringen <i>Calamares frit</i>	€ 15.00
Smokey BBQ chicken wings <i>Ailes de poulet style smokey BBQ</i>	€ 15.50
Bordje met ham <i>Assiette de jambon</i>	€ 16.00
Camembert in de oven <i>Camembert au four</i>	€ 17.00
Overload nacho <i>Overload Nachos au four</i>	€ 18.00
Tapasplank “Weinebrugge” <i>Plateau de tapas “Weinebrugge”</i>	€ 28.00

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Carpaccio van West-Vlaams rood – rucola – parmezaan <i>Carpaccio – roquette – parmesan</i>	€ 18.00
Mergpijp in de oven – grof zout – boerenbrood <i>Os à moelle au four – fleur de sel – pain de campagne</i>	€ 21.00
Garnaalkroketten 2 st – gefrituurde peterselie – citroen <i>Croquettes de crevettes 2pcs – persil frit – citron</i>	€ 24.00
Gamba op de grill – groene kruidenolie <i>Gamba sur le grill – huile verte aux herbes</i>	€ 24.00
Gerookte zalm – peterselie – ui – citroen <i>Saumon fumé – persil – oignon – citron</i>	€ 25.00
Terrine van ganzenlever met z’n garnituur <i>Terrine de foie gras d’oie – garniture</i>	€ 29.00

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!

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.



weinebrugge

VISGERECHTEN - POISSONS

Zeetong 'Meuniere' 1st/2st – slaatje – frietjes <i>Sole 'Meuniere' 1/2pcs - salade - frites</i>	€ 29.00/49.00
Gegratineerd vispannetje <i>Gratin de poissons</i>	€ 32.00
Gamba's - kruidenolie - rijst <i>Gambas - huile d'herbes - riz</i>	€ 36.00
Paling in de room <i>Anguille a la crème</i>	€ 41.00
Paling in het groen <i>Anguille en vert</i>	€ 43.00
Gelieve op voorhand te bestellen bij uw reservatie. Veuillez commander à l'avance lors de votre réservation.	
Kreeft Belle Vue – slaatje – cocktail – mayonaise <i>Homard Belle Vue – salade – cocktail – mayonnaise</i>	€ 11.00/100gr
Kreeft van de chef – gegrild – kruidenolie <i>Homard du chef – grillé – huile aux herbes</i>	€ 11.00/100gr

VLEESGERECHTEN - VIANDES

Weinebrugge burger West-Vlaams rood – spek – burgersaus – cheddar – spiegelei	€ 23.00
<i>Weinebrugge burger "West Vlaams rood" – bacon – sauce burger – cheddar – œuf au plat</i>	
Gegrilde varkensribbetjes – slaatje – frieten – 3 sausjes	€ 26.00
<i>Côtes de porc grillées – salade – frites – 3 sauces</i>	
Gegrilde ribben 'Weinebrugge' – gelakt met whisky en honing – frieten – slaatje	€ 27.00
<i>Côtes de porc grillées 'Weinebrugge' – caramélisé au whisky et au miel – frites – salade</i>	
Rundstartaar in de zaal bereid – slaatje – frieten – mayonaise	€ 26.00
<i>Tartare de bœuf préparée en salle – salade – frites – mayonnaise</i>	
Tournedos Aubrac Slagerij Lavens – slaatje – frieten	€ 45.00
<i>Tournedos "Boeuf Aubrac" 'Boucherie 'Lavens' – salade – frites</i>	
Gegrild lamskroontje – warme tomaat – slaatje – kruidenboter – gratin	€ 48.00
<i>Carré d'agneau grillé – tomate chaude – salade – beurre aux fines herbes – gratin</i>	
Côte à l'os Simmental (2 pers.) 'Dierendonck' – slaatje – frieten	€ 80.00
<i>Côte à l'os Simmental (2 pers.) 'Dierendonck' – salade – frites</i>	
Chateaubriand Aubrac Slagerij Lavens (2pers.) – slaatje – frieten	€ 89.00
<i>Chateaubriand "Boeuf Aubrac" (2pers.) 'Boucherie Lavens' – salade – frites</i>	

SAUZEN/SAUCES

Peper/Poivre € 3.00 / Champignon € 3.00 / Béarnaise 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 plats principaux différents.

WEINEBRUGGE,
WAAR SMAAK SAMENSMELT MET DUURZAAMHEID

Wij zijn verheugd om jullie onze nieuwe menukaart te presenteren, samengesteld met passie en toewijding voor eerlijke, lokale en verse ingrediënten. Bij Hotel – Restaurant Weinebrugge geloven we in de kracht van samenwerking met lokale bedrijven die dezelfde waarden delen. Daarom zijn we trots om keurslagerij Lavens, een lokaal familiebedrijf dat bekend staat om hun toewijding aan duurzaamheid, als bijkomende nieuwe partner voor vlees te verwelkomen.

Naast het vertrouwde vlees van onze gewaardeerde leverancier Dierendonck, voegen we nu het beste van twee werelden samen. Deze samenwerking stelt ons in staat om jou een nog gevarieerdere en hoogwaardige culinaire ervaring te bieden.

Via keurslagerij Lavens laten we jullie graag kennis maken met een bijzondere toevoeging aan onze kaart: Aubrac runderen.

Deze Franse runderen, afkomstig uit de prachtige regio Aubrac, staan bekend om hun uitmuntende vleeskwaliteit. Met zorgvuldige aandacht voor het welzijn van de dieren, biedt keurslagerij Lavens ons vlees dat rijk is aan smaak en karakter.

Het vlees kenmerkt zich door zijn donkerrode kleur. Daarnaast is het ook sappig, kruidig en uiterst verfijnd met een heerlijk romige smaak. Elke hap is een reis door de glooiende heuvels van Aubrac.

Chef Kenny Danschotter weet de intrinsieke kwaliteit van beide vleessoorten als geen ander ten volle te benutten en neemt u graag mee op zijn culinaire reis, wees welkom!

SELECTIE DRY AGED 24 DAGEN DIERENDONCK VS SLAGERIJ LAVENS

Entrecôte "Simmenthal" +/- 300 gr 'Slagerij Lavens'	€ 42.00
<i>De ideale mix tussen twee werelden. Het vlees van deze dubbeldoel koe uit Duitsland verleidt zowel de amateur als de meer ervaren vleeseter. Het is mooi gerijpt, iets grover van draad en het heeft een mooie ronde vleessmaak in de mond.</i>	
Entrecôte Holstein +/- 300 gr 'Slagerij Lavens'	€ 42.00
<i>Deze oude melkkoe heeft al heel wat melk gegeven en krijgt daardoor een subliem mooi en romig vlees, rijk aan vet dat smelt in de mond, voor de liefhebbers van een smeug stukje vlees.</i>	
Entrecôte Oedslach +/- 300 gr 'Slagerij Dierendonck'	€ 46.00
<i>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!</i>	
Meat tasting +/- 900 gr (2 pers)	€ 58.00 p/p
<i>Selectie van 3 dry-aged entrecôtes (Simmenthal, Holstein, Oedslach)</i>	

Aubrac Cote à l'os 'Slagerij Lavens' (2 pers) € 82.00

Aubrac runderen zijn authentieke, van oorsprong Franse runderen die voornamelijk ten zuiden van het Centraal Massief grazen. Het vlees laat zich kenmerken door een donkerrode kleur. Daarnaast is het ook sappig, kruidig en verfijnd. Kortom: een prachtig stuk vlees van hoge kwaliteit met een heerlijke romige smaak. De Aubrac runderen die aangeboden worden in Slagerij Lavens kweken ze eigenhandig op het ouderlijk hof. De runderen kunnen er in alle rust, te midden van de uitgestrekte weilanden in de Meetkerkse moeren grazen. De dieren krijgen er rustig de tijd om te groeien. In de zomer grazen ze stressloos in de weides terwijl ze in de winter genieten van een gemengde granen diner.

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

WEINEBRUGGE,
OÙ LE GOÛT SE CONFOND AVEC LA DURABILITÉ

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouveau menu, composé avec passion et dévouement pour des ingrédients honnêtes, locaux et frais. À l'Hôtel – Restaurant Weinebrugge, nous préférons de travailler avec des entreprises locales qui partagent les mêmes valeurs. C'est pourquoi nous sommes fiers d'accueillir Lavens, une boucherie familiale locale connue pour son engagement en faveur de la durabilité, en tant que nouveau partenaire supplémentaire pour nos viandes.

En plus de la viande de confiance de notre fournisseur précieux 'Dierendonck', nous combinons désormais le meilleur des deux mondes. Cette collaboration nous permet de vous offrir une expérience culinaire encore plus variée et de qualité.

A travers la boucherie Lavens, nous souhaitons vous faire découvrir un ajout spécial à notre carte : les bovins Aubrac. Ces bovins français, originaires de la belle région de l'Aubrac, sont connus pour leur excellente qualité de viande. Soucieuse du bien-être des animaux, la boucherie Lavens nous propose une viande riche en goût et en caractère. La viande se caractérise par sa couleur rouge foncé. De plus, il est également juteux, épicié et extrêmement raffiné avec un goût merveilleusement crémeux. Chaque bouchée est un voyage à travers les collines de l'Aubrac. Notre chef, chef Kenny Danschotter, sait exploiter pleinement la qualité intrinsèque des deux types de viande comme aucun autre et se fera un plaisir de vous emmener dans son voyage culinaire, vous êtes les bienvenus!

SÉLECTION EXCLUSIEVE DE VIANDE 'DRY AGED 24 JOURS 'DIERENDONCK' VERSUS 'LAVENS'

Entrecôte "Simmenthal" +/- 300 gr 'Boucherie Lavens'	€ 42.00
<i>Le mix idéal entre deux mondes. La viande de cette vache originaire d'Allemagne séduit aussi bien les amateurs que les carnivores plus expérimentés. Il est bien vieilli, un peu plus grossier et un goût excellent de viande en bouche.</i>	
Entrecôte Holstein +/- 300 gr 'Boucherie Lavens'	€ 42.00
<i>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.</i>	
Entrecôte Oedslach +/- 300 gr 'Boucherie Dierendonck'	€ 46.00
<i>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.</i>	
Meat tasting +/- 900 gr (2 pers)	€ 58.00 p/p
<i>Sélection de 3 entrecôtes dry aged (Simmenthal, Holstein, Oedslach)</i>	

Aubrac Cote à l'os 'Boucherie Lavens' (2 pers) € 82.00

Les bovins Aubrac sont des bovins authentiques, d'origine française qui paissent principalement au sud du Massif Central. La viande des bovins de l'Aubrac se caractérise par une couleur rouge foncé. De plus, il est également juteux, épicé et raffiné. En bref : une belle pièce de viande de haute qualité avec un délicieux goût crémeux.

Les bovins Aubrac de boucherie Lavens sont élevés à la main dans la ferme et la maison parentale du boucher Jeroen. Le bétail peut y vivre en paix, au milieu de la campagne de 'Meetkerke'. Les animaux ont le temps de grandir. En été, ils paissent sans stress dans les prairies, tandis qu'en hiver, ils profitent d'un dîner de céréales mélangées.

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