



VOORGERECHTEN FÖRRÄTTER/STARTERS

OSTKROKETT PÅ CHIMAYOST (VEGETARISK)

Ostkroket på Chimay trappist, majonnäs, belgisk senap, citron & friterad persilja
Chimay trappist cheese croquette, mayonnaise, belgian mustard, lemon, & fried parsley
Chimay Trappist Kaaskroket, mayonaise, belgische mosterd, citroen & gefrituurde peterselie
109:-

RÅBIFF

Råbiff serveras med äggula, pepparrotsmajonnäs, riven pepparrot, cornichoner, kapis, bakade betor, senap & jordärtskockschips
Steak tartare served with egg yolk, horseradish mayonnaise, grated horseradish, cornichons, capers, baked beetroot, mustard, & artichoke chip
Steak tartaar met eierdooier, mierikswortelmayonaise, geraspte mierikswortel, cornichons, kappertjes, gebakken rode biet, mosterd & groentechips
1/2 149 :- 1/1 289 :-

1/1 serveras med pommes frites & belgisk majonnäs
1/1 served with fries and belgian mayonnaise
1/1 geserveerd met frietjes en belgische mayonaise

SVAMPVÅFFLA

Gräddstuvad svamp serveras på halv våffla, picklad lök, krispig grönkål & riven parmesan
Cream of mushroom served on a half waffle, pickled onion, crispy green kale & grated parmesan
In room gestoofde paddestoel geserveerd op een halve wafel met ingelegde ui, knapperige boerenkool & geraspte parmezaanse kaas
129:-

CROQUE MONSIEUR

Smörstekt surdegsbröd serveras med rökt skinka, gruyère, belgisk senap, pepparrotsmajonnäs & cornichoner
Butter-fried sourdough served with smoked ham, gruyère, Belgian mustard, horseradish mayonnaise & cornichons
In boter gebakken zuurdesembrood, geserveerd met gerookte ham, gruyère, Belgische mosterd, mierikswortelmayonaise & cornichons
119:-



MOSSELEN MUSSLOR /MUSSLES

MUSSLOR VITT VIN, CITRON & PERSILJA

Mussels with white wine, lemon & parsley

Mosselen met witte wijn, citroen & peterselie

MUSSLOR GRÄDDE & GRANA PADANO

Mussels with cream & Grana Padano

Mosselen met room en grana padano

MUSSLOR GRÄDDE & TRYFFELOLJA

Mussels with cream & truffle oil

Mosselen met room & truffelolie

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA

Mussels butter-tossed with garlic & parsley

Boter gesneden mosselen met knoflook & peterselie

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED SKOGSSVAMP

Mussels butter-tossed with forest mushroom

Boter gesneden mosselen met bospaddestoelen

MUSSLOR CHILI & CHORIZO

Mussels with chili & chorizo

Mosselen met chili & chorizo

MUSSLOR TOMAT, BBQ & RÖKT SIDFLÄSK

Mussels with tomato, BBQ & smoked pork belly

Mosselen met tomaat, BBQ & gerookte varkenslende

ÖL MUSSLOR / BEER MUSSELS / MOSSELEN MET BIER

Kwak

Wedett Extra White

Tripel Karmeliet

Alla musslor är tillagade med lök, vitlök & selleri

All mussels are cooked with onion, garlic, and celery

Alle mosselen zijn bereid met ui, knoflook en selderij

1 KG, SERVERAS MED BRÖD, POMMES FRITES OCH BELGISK MAJONNÄS

1 KG, GESERVEERD MET BROOD, FRIETJES EN MAYONAISE

1KG, SERVED WITH FRIES, BREAD AND BELGIAN MAYONNAISE

229:-

½ KG, SERVERAS MED BRÖD

½ KG, GESERVEERD MET BROOD

½ KG, SERVED WITH BREAD

169:-

EXTRA FRIETJES + 39:-/ADD FRIES +39:-/LÄGG TILL POMMES FRITES +39:-



HOOFDGERECHTEN VARMRÄTTER/MAIN COURSE

STEAK FRITES

Ryggbiff serveras med rödvinsås, stekta primörer, café de paris smör & belgiska pommes frites

Beef sirloin served with red wine sauce, fried seasonal vegetables, café de Paris butter & belgian fries

Lendenbiefstuk geserveerd met rode wijnsaus, gebakken seizoensgroenten, café de Paris boter & belgische friet

329:-

WATERZOOI

Krämig klassisk Belgisk gryta med lax, kolja, handskalade räkor, blåmusslor, potatis, morot, fänkål samt gräslöksaioli

Classic creamy belgian stew with salmon, haddock, hand-peeled shrimps, blue mussels, potato, carrot, fennel and chive aioli

Klassieke belgische romige stoof met zalm, schelvis, handgepelde garnalen & blauwe mosselen

229:-

OXKIND

Långkokt oxkind i Westmalle dubbel serveras med potatispurée, rökt sidfläsk & brysselkål

Slow-braised beef cheek in Westmalle dubbel served with potato purée, smoked pork belly & brussel sprouts

In Westmalle Dubbel gestoofde runderwang geserveerd met aardappelpuree, gerookte varkenslende & spruiten

249:-

VEGETARISK WELLINGTON

Smördegsknyte fylld med linser och skogssvamp serveras med palsternackspurée, rödvinsås & picklad morot

Lentil & forest-mushroom wellington served with parsnip purée, red wine sauce & pickled carrots

Linzen & bospaddenstoelen wellington geserveerd met pastinaakpuree, rode wijnsaus & ingelegde wortels

199:-

HOUBLON KYCKLING

Konfiterad kycklingklubba serveras med hutspot, sås på Houblon Chouffe, krispig grönkål samt rökt sidfläsk

Confit chicken leg served with hutspot, Houblon Chouffe sauce, crispy green kale and smoked pork belly

Gekonfijte kippenpoot geserveerd met hutspot, Houblon Chouffe-saus, knapperige boerenkool & gerookte varkenslende

229:-

Våra pommes frites är tillagade på traditionellt Belgiskt vis, friterade i äkta nöttalg

Our fries are made in a traditional Belgian style, freshly cooked with real beef dripping

Onze frietjes zijn in traditioneel ossenvet gebakken



NAGERECHTEN EFTERRÄTTER/DESSERTS

CHOKLADBROWNIE

Chokladbrownie serveras med punschglass, kaffe-toffee & nötkrokant
Chocolate brownie served with Punsch ice cream, coffee-toffee & crushed nuts
Chocolade brownie geserveerd met Punsch ijs, koffie toffee & nougatine

109:-

HUSETS SORBET

House sorbet
Sorbet van't Huis
89:-

BELGISK TRYFFEL

Belgian truffle
Belgische truffel
49:-

WAFELS VÅFFLOR/WAFFLES

ÄPPLE

Vaniljglass, varm äppelkompott med kanel & mandel
Vanilla ice cream, warm apple compote with cinnamon & almonds
Vanille-ijs, warme appelcompote met kaneel & amandelen

119:-

CHOKLAD & NÖTTER

Chokladglass, grädde, dulce de leche & nötkrokant
Chocolate ice cream, whipped cream, dulce de leche & crushed nuts
Chocolade-ijs, slagroom, dulce de leche & nougatine

119:-

CHEESECAKE

Färskostglass, maräng & björnbär
Cream cheese ice cream, meringue with blackberries
Roomkaas-ijs, meringue & bramen

119:-