



VOORGERECHTEN FÖRRÄTTER/STARTERS

OSTKROKETT PÅ CHIMYOST (VEGETARISK)

Ostkrosett 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
99:-

RÅBIFF

Råbiff serveras med äggula, pepparrotmajonnäs, rivnen pepparrot, cornichoner, kapris, bakade betor, senap & jordärtskockschips
Steak tartare served with egg yolk, horseradish mayonnaise, grated horseradish, cornichons, capers, baked beetroot, mustard, & artichoke chips
Steak tartaar met eierdooier, mierikswortelmayonaise, geraspte mierikswortel, augurkjes, kappertjes, gebakken rode biet, mosterd & groentechips
1/2 139 :- 1/1 269 :-

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

LAXTOAST

Varmrökt lax serveras på smörstekt surdegsbröd, citronmajonnäs, picklad silverlök, konfiterad tomat samt färska örter
Smoked salmon served with buttered sourdough, lemon mayonnaise, pickled spring onion, semi-dried tomato & fresh herbs
Gerookte zalm geserveerd met beboterde zuurdesem, citroenmayonaise, ingemaakte lente-ui, gedroogde tomaat & verse kruiden
119:-

PUMPASOPPA (VEGETARISK)

Krämig pumpasoppa serveras med picklad blomkål, rostade solroskärnor samt krasse
Creamy pumpkin soup served with pickled cauliflower, roasted sunflower seeds & cress
Romige pompoensoep geserveerd met ingemaakte bloemkool, geroosterde zonnebloempitten & tuinkers
109:-



MOSSELEN MUSSLOR /MUSSLES

MUSSLOR VITT VIN, CITRON & PERSILJA

Mussels cooked in white wine, lemon, & parsley
Mosselen met witte wijn, citroen en peterselie

MUSSLOR GRÄDDE & GRANA PADANO

Mussels cooked in cream & Grana Padano
Mosselen met room en grana padano

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK & PERSILJA

Butter tossed mussels with garlic and parsley
Boter gesneden mosselen met knoflook en peterselie

MUSSLOR CHILI & CHORIZO

Mussels with chili & chorizo
Mosselen met chili & chorizo

MUSSLOR TOMAT PROVENCALE

Mussels with provincial tomato sauce
Mosselen provencale

MUSSLOR SMÖRSLUNGADE MED VITLÖK, CHILI & INGEFÄRA

Mussels with garlic butter, chili & ginger
Mosselen met knoflookboter, chili & gember

MUSSLOR / MUSSELS / MOSSELEN

Maredsous Blond Maredsous Bruin Maredsous Tripel

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

219:-

½ KG, SERVERAS MED BRÖD
½ KG, GESERVEERD MET BROOD
½ KG, SERVED WITH BREAD

159:-

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



HOOFDGERECHTEN VARMRÄTTER/MAIN COURSE

STEAK FRITES

Ryggbiff serveras med rödvinsås, stekta primörer, salviasmör & belgiska pommes frites
Sirloin steak served with red wine sauce, sauteed seasonal vegetables, sage butter, & Belgian fries
Lendenbiefstuk geserveerd met rode wijnsaus, gefruite seizoensgroenten, salieboter & Belgische friet
299:-

LAMMLÄGG

Långkok på lammlägg med westmalle dubbel, serveras med tryffel potatispure, rökt sidfläsk & brysselkål
Slow roasted lamb shank in Westmalle dubbel served with truffle mash potato, smoked pork belly, & Brussel sprouts
Langzaam geroosterde lamskotelet in Westmalle dubbel, geserveerd met aardappelpuree met truffel, gerookt buikspek & spruiten
249:-

WATERZOOI

Klassisk Belgisk gryta med lax, torsk, räkor, blåmusslor, potatis, fänkål, morot samt saffransaioli
Classic Belgian fish stew with salmon, cod, shrimp, blue mussels, potato, fennel, carrot, & saffron aioli
Klassieke Belgische visstooft met zalm, kabeljauw, garnalen, blauwe mosselen, aardappel, venkel, wortelen & saffraanaioli
219:-

MAJSKYCKLING

Citronmarinerat majskycklingbröst serveras med säs på chimay, hutspot med rökt sidfläsk samt picklad morot
Lemon marinated chicken breast served with Chimay sauce, hutspot with smoked pork belly, & pickled carrot
Citroen gemarineerde kippenborst geserveerd Chimay saus, hutspot met gerookt buikspek & ingemaakte wortelen
199:-

LJUMMEN KÅLSALLAD (VEGANSK)

Variant på rostad kål serveras med matvete, picklad blomkål, honungsvinägrett samt rostade solroskärnor
Warm cabbage salad served with wheat berry, pickled cauliflower, honey vinaigrette, & roasted sunflower seeds
Warme koolsalade geserveerd met tarwe bes, ingemaakte bloemkool, honingvinaigrette & geroosterde zonnebloempitten
189:-

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 EFTERÄTTER/DESSERTS

CHOKLADBROWNIE

Chokladbrownie serveras med amarettoglass, dulce de leche & krossade mandlar
Chocolate brownie served with amaretto ice cream, dulce de leche, & crushed almonds
Chocolade brownie geserveerd met amaretto-ijs, dulce de leche & geplette amandelen

99:-

HUSETS SORBET

House sorbet
Sorbet van't Huis
79:-

BELGISK TRYFFEL

Belgian truffle
Belgische truffel
49:-

WAFELS VÅFFLOR/WAFFLES

BLÅBÄR

Vaniljglass, varm blåbärskompott & havregrynsmulor
Vanilla ice cream, warm blueberry compote, & oat crumble
Vanille-ijs, varme bosbessencompote & havermout crumble

109:-

CHOKLAD & MANDEL

Chokladglass med knäck, grädde, chokladsås & rostade mandlar
Chocolate ice cream with toffee, whipped cream, chocolate sauce, & roasted almonds
Chocolade-ijs met toffee, slagroom, chocoladesaus & geroosterde amandelen

109:-

KAFFE & NÖTTER

Kaffeglass, grädde, hasselnötskräm & nötkrokant
Coffee ice cream, whipped cream, hazelnut praline, & crushed nuts
Koffie-ijs, slagroom, hazelnoot praline & nootkrokant

109:-