

Menu

Voor een vlotte bediening vragen we om maximum 2 verschillende gerechten te nemen per tafel

Pour un bon fonctionnement, nous demandons un maximum de 2 plats différents par table

Specialiteiten van huis/Sécialités de la maison

Enkel op reservatie / Seulement sur réservation

Vlaamse stoverij van varkenswangetjes / Carbonades de joue de porc à la flamande met/avec Sint-Bernardus bruin/brun	18,00€
Konijn gemarineerd in rode wijn / Lapin mariné au vin rouge	23,00€
Paling in 't groen op z'n vlaams / Anguille au vert à la flamande met witbier/avec de la bière blanche	24,00€

- ⇒ Al deze gerechten zijn creaties van de chef, met als basis middeleeuwse recepten. Francine de Nave, curator van de Antwerpse historische musea, vat het als volgt samen: "De middeleeuwse keukens in Europa waren nauw aan mekaar verwant. De diversiteit werd uitgemaakt door de streekgerechten. Uit onze gewesten kwamen bereidingen zoals paling in het groen, Gentse hutsepot, Vlaamse karbonaden, konijn met pruimen en waterzooi van kip. De culinaire verfijning werd gezocht in het koken met tuinkruiden en het mengen van zuur (azijn) en zoet (honing en suiker en suikerriet)".
- In de middeleeuwen wordt er meer dan ooit een sterk verband gelegd tussen gezondheid en voeding en dat bepaald voedsel ziekten kon voorkomen of genezen. De codex "Tacuinum Sanitaris" is een handschrift gewijd aan welzijn en gezondheid en benadrukt het belang van voedsel en drank hierin.
- ⇒ Tous ces plats sont des créations du chef, basées sur des recettes médiévales. Francine de Nave, conservatrice des musées historiques Anversois, résume ainsi: "Les cuisines médiévales en Europe étaient étroitement liées. La diversité était déterminée par les plats régionaux. Les préparations provenant de nos régions était l'anguille au vert, le hutsepot de Gand, les carbonades flamandes, le lapin aux prunes et le waterzooi de poulet. Le raffinement culinaire a été recherché dans la cuisine avec des herbes du jardin et le mélange aigre (vinaigre) et sucré (miel et sucre et canne à sucre)".
- Au Moyen Âge, il existe plus que jamais un lien étroit entre la santé et la nutrition et certains aliments pourraient prévenir ou guérir des maladies. Le codex "Tacuinum Sanitaris" est un manuscrit consacré au bien-être et à la santé et souligne l'importance de la nourriture et des boissons.

Menu

Voor een vlotte bediening vragen we om maximum 2 verschillende gerechten te nemen per tafel

Pour un bon fonctionnement, nous demandons un maximum de 2 plats différents par table

Dagschotel / Plat du jour

15€

Best reserveren / Réserver de préférence

Soep / Potage of/ou Voorgerechtje / petite entrée

~

Hoofdgerecht - Keuze vis of vlees / Plat consistent - Au choix poisson ou viande

~

Nagerecht of koffie / Dessert ou café

Snacks

Croque monsieur met groentjes / croque monsieur garni (2 st/pc)		10,00€
Croque madame (spiegelei/œuf sur le plat) (2 st/pc)		13,00€
Croque Hawaii (ananas) (2 st/pc)		13,00€
Croque Boumboum (spaghetti saus/sauce spaghetti)(2 st/pc)		13,00€
	Klein/petit	Groot/grand
Spaghetti Bolognaise	10,00€	13,00€

Gerechten met brood / Les plats servis avec du pain

Soep van de dag / Potage du jour	5,00€
Rauwkost / Assiette de crudités	6,50€
Russisch ei / Oeufs à la Russe	8,50€
Gekookte hesp / Jambon cuit	10,00€
Paté / Pâté	12,50€
Kaas / Fromage	10,00€
Engelse schotel / Assiette Anglaise	13,00€
Witloof met ham « au gratin » / Chicons au gratin	15,00€
Kaaskroketten / Croquettes de fromage (2st/pc)	12,00€
Garnaalkroketten / Croquettes de crevettes (2st/pc)	15,00€
Duo van garnaal- en kaaskroket/Le duo de croq. aux crevettes et au fromage	14,00€
Gerookte zalm met toast/ saumon fumé avec toast	15,00€
Omelet natuur / Omelette nature	9,00€
Omelet kaas – hesp / Omelet fromage – jambon	11,00€
Portie frieten/Portion de frites	3,00€
Extra mayon(n)aise – ketchup – pickles/piccalilli – tartaar/tartare mosterd/moutarde – cocktail	0,50€

Gerechten met frieten/ Les plats servis avec frites

Halve kip / Demi Poulet	13,50€
Vol au vent / Bouchée à la reine	15,00€
Bereide américain (zomer) / Filet américain préparé (en été)	17,00€
Gebakken pladijsfilet / Filet de plie	18,00€