

Apero & Snacks

Charcuterie 'Dierendonck'	€ 15
Cold cuts by Dierendonck	
Rillette Brasvarken met soldaatjes	€ 10
Rillette Bras pig with bread sticks	
Preskop met dragon en mosterd	€ 10
Brawn with tarragon and mustard	
Kaas/Salami mix	€ 8
Cheese/Salami mix	
Oesters Creuses '00' -3/6/9 stuks	€ 7,5 - € 15 - € 22,50
Oysters Creuzes '00' -3/ 6/ 9 pieces	
Toast gerookte zalm - Toast smoked salmon	€ 16
Goujonettes met tartaarsaus	€ 10
Goujonettes with tartare	
Nobashi garnaal - Nobashi shrimp	€ 9
Flat bread met trio van tapenade	€ 10
Flat bread with a trio of tapenade	

Voorgerechten / Starters

Soep van de dag	€ 8
Soup of the day	
Kaaskroketten	€ 12
Cheese croquettes	
Garnaalkroketten	€ 15
Shrimp croquettes	
Duo van kaas- & garnaalkroket	€ 14
Duo of cheese & shrimp croquette	
Terrine van ganzenlever	€ 20
Terrine of goose liver	
Toast wilde boschampionns	€ 18
Toast wild mushrooms	
Gemarineerde Gravad Lax, lemoenvinaigrette	€ 18
Marinated Gravlax, vinaigrette of lime	



Brasserie

Hoofdgerechten / Main courses

Kalfsnier met dragon en graanmosterd*	€ 25
Veal kidney with tarragon and grain mustard*	
Vol-au-vent* royale, kalfszwezerikken en mousseline	€ 28
Vol-au-vent royale (chicken stew)*, sweetbread and mousseline	
Kalfsgehaktballetjes in tomatensaus met puree	€ 20
Veal meatballs in tomato sauce with smashed potatoes	
Steak Rubia Gallega klassieke wijze*, (peper, béarnaise, champignon) - 200 gram	€ 42
Steak Rubia Gallega classically prepared*, (pepper, mushroom, bearnaise)-200 gramm	
Ierse Rib-eye*	€ 29
(peper, béarnaise, champignon, natuur) Irish Rib-eye* (pepper, mushroom, bearnaise, nature)	
West-Vlaams rood stoverij met Sint-Bernardus, appelmoes*	€ 25
Belgian red cattle stew with Sint-Bernardus, apple sauce	
Kabeljauw met aardappelmousseline en Dijonaise	€ 28
Codfish with potato mousseline and Dijonaise	
Gebakken zeetong 'meunière**	€ 40
Baked sole 'meunière**	
Karnemelkstampers met grijze garnaal, gepocheerd hoeve-ei, mousseline en Belgische kaviaar	€ 30
Buttermilk stew with gray shrimp, poached farm egg and Belgian Caviar	
Kreeft op de plancha, Vadouvansaus, gebakken rijst	€ 35
Lobster on the plancha, Vadouvan sauce, baked rice	
Paling in 't groen*	€ 28
Eal in the green*	

Salades / Salads

Caesar salade	€ 18
Caesar salad	
Salade geitenkaas	€ 18
Salad goat cheese	

Pasta

Spaghetti Bolognese	€ 15
Penne Arrabiata	€ 15

**deze gerechten worden geserveerd met verse
frietjes en een slaatje*

**these dishes are served with fries and a salad.*

Portie frieten/Portion fries	€ 2
------------------------------	-----

Home-made desserts

Dame Blanche	€ 9
Tarte Tatin	€ 10
Crème Brûlée	€ 8
Crème Caramel	€ 9
Chocolademousse - Chocolate mousse	€ 9
Kaas assortiment, mr. Callebaut	€ 15
Cheese variety, by Callebaut	
Kinderijsje - Kids ice cream	€ 5

Voor allergieën of verdere vragen,
contacteer gerust ons personeel.

Allergies or inquiries, please contact the staff.

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

Ask for our extensive wine menu.

1 tafel = 1 rekening

1 table = 1 bill

Doorlopende keuken

Goujonettes met tartaarsaus	€ 10
Goujonettes with tartare	
Croque Monsieur - Ham and cheese toast	€ 10
Ceasar salade	€ 18
Ceasar salad	
Gerookte Noorse zalm met zijn garnituren	€ 16
Smoked Norwegian salmon with garnishes	
Kaaskroketten	€ 12
Cheese croquettes	
Garnaalkroketten	€ 15
Shrimp croquettes	
Duo van garnaal-en kaaskroket	€ 14
Duo shrimp and cheese croquette	
Vol-au-vent* royale, kalfszwezerikken en mousseline	€ 28
Vol-au-vent royale (chicken stew)*, sweetbread and mousseline	
Balletjes in tomatensaus met aardappelmousseline	€ 20
Meatballs in tomato sauce with mousseline of potatoe	
Spaghetti Bolognese	€ 15
Penne Arrabiata	€ 15

Kid's Menu

Garnaalkroket / Kaaskroket	€ 8 / € 7
Shrimp croquette / Cheese croquette	
Croque Monsieur	€ 6
Ham and cheese toast	
Kinderspaghetti	€ 10
Childrens' spaghetti	
Balletjes met tomatensaus en aardappelmousseline	€ 15
Meatballs in tomato sauce with mousseline of potatoe	



Tearoom

Vers bereid in onze keuken

Wafels: wachttijd van ± 10 minuten

2 pm - 5 pm

Pannenkoek met boter & suiker	€ 5
Pancake with butter & sugar	
Pannenkoek met boter & confituur/nutella	€ 5
Pancake with butter & jam / nutella	
Pannenkoek met slagroom & vanille ijs	€ 7
Pancake with whipped cream & vanilla ice	
Wafel met boter & suiker	€ 5
Waffle with butter & sugar	
Wafel met slagroom & vanille ijs	€ 8
Waffle with whipped cream & vanilla ice	
Dame Blanche	€ 9

Gratis WI-FI / Free WIFI: *DAMIER FREE WI-FI

In al onze prijzen zijn service en BTW inbegrepen.

Service and VAT are included in the prices.