

# Eetkaart

(warme keuken vanaf 11.30u tot 14.30u / vanaf 17.30u tot 21.00u)

Max. 4 verschillende gerechten per tafel AUB, daar wij iedereen een goede service willen geven.  
1 rekening per tafel!

## **Aperohapjes uit ons atelier**

Gemengde portie paté *kleine portie* € 6,00 *grote portie* € 8,00

Gemengde portie paté/potjesvlees/kaas € 6,00 € 8,00

Portie foie gras d'oie € 16,00

Bordje De Veurn' Ambachtse € 16,00

*assortiment charcuterie uit ons atelier*

Portie Filet d'Anvers (West-Vlaams Rood uit Alveringem) € 12,00

*in het huis gezouten en gedroogd volgens oude principes*

Portie Bolle Beef € 12,00

*Corned Beef van het huis*

Schellekes van 't zwien € 12,00

*Huis gepekeld en gekookte varkensspiering*

## **Snacks \***

Garnaalkroketten € 16,00

Kaaskroketten € 12,00

Verse dagsoep met brood en boter € 5,00

**Veggie \*** € 24,00

groentenmix/ ei met truffelsalsa/ Zandemanneke kaas

## **Slaatjes \***

Slaatje met paté *kleine portie* € 10,50

Sla met paté *grote portie* € 16,00

Slaatje met kaas *kleine portie* € 12,50

Sla met kaas *grote portie* € 18,00

Slaatje gemengd (paté / bolle beef / potjesvlees) *kleine portie* € 12,50

Sla gemengd *grote portie* € 18,00

## **Stuutjes (boterhammen) \***

Paté naar keuze € 10,50

Kaas € 12,50

\* *Supplement frietjes, patatjes, extra bord* € 2,50

## **Voor de kinderen**

1 garnaalkroket met frietjes € 8,00

1 kaaskroket met frietjes € 6,00

1 schelletje van 't zwien € 9,00

Kindersteak € 11,00

1 schelletje kippenvleesbrood € 9,00

## Charcuterie uit ons atelier

### 't Lekkerbekje

€ 16,80

Uit het ruime assortiment patés (+/- 40 soorten) die

DE VEURN' AMBACHTSE u kan aanbieden, werd een selectie

gemaakt van 4 à 5 soorten aangevuld met een stukje foie gras!

Supplement patatjes

€ 2,50

### Potjesvlees 3K's (kip/kalf/konijn) uit de Westhoek

€ 16,50

230G potjesvlees met sla en gebakken patatjes

Sinds 2008 erkend door de VLAM als streekproduct!

Sinds 2015 door Europa erkend met BGA label!



### Potje Paté (2 personen)

€ 26,00

Potje De Veurn' Ambachtse Ouderwetsche Boerenpaté,

gebakken patatjes en brood, confijttjes, ...

met 1 Fles Prior 0,75l of 0,50l rode wijn

Onze ouderwetschen boerenpaté is sinds 2006 door de VLAM erkend

als streekproduct! DE VEURN' AMBACHTSE is de eerste patéproducent

in België die het label van erkend streekproduct mag dragen!



### Hoofdvlees

€ 15,00

Bokaaltje hoofdvlees met sla en gebakken patatjes

### Bolle Beef

€ 15,00

Bokaaltje Bolle Beef met sla en gebakken patatjes

Corned beef of boiled beef, gekend van WO1 werd in de Westhoek simpelweg Bolle Beef genaamd.

### St. Bernardus Pater Vleesbrood

€ 18,00

Gegrild, opgediend met rauwkost, gebakken patatjes en sambal maison

### Kippenvleesbrood (100% kip)

€ 18,00

Gegrild, opgediend met rauwkost, gebakken patatjes en sambal maison

## Varken

### Schelletje van 't Zwien

€ 18,00

Huis gepekeld en gekookt varkensgebraad met gebakken patatjes, groenten en brood

### Traag gegaard buikspek (24u)

€ 24,00

### Voorschenkel (hammetje)

€ 28,00

SLOWCOOKING op hooi!!!

In het huis gepekeld en traaggegaarde varkensschenkel van de schouder

## Canard

### Magret de canard spécial

€ 25,00

Eendenfilet met een zoet sausje op basis van sinasmarmelade en vers sinaas!

### Magret de canard spécial & gebakken ganzenlever

€ 32,00

### Magret de canard nature

€ 22,50

suplement saus (champignon, peper, maison) € 2,50

## Kalf

Tomahawk Limousin kalfssteak 1 persoon € 34,00  
extra bord (frietjes, groentjes) supplement € 9,00

## Rund

### Steaks

Steak natuur € 21,00  
Steak champignon € 23,50  
Steak pepersaus € 23,50  
Steak peper natuur € 23,50  
Steak maison € 25,50  
Steak foie gras € 29,00

**Beenhouwersbiefstuk** kraaibiefstuk / onglet € 23,00  
Enkel bleu-saignant gebakken!

**T- Bone steak** 2 personen € 52,00  
Beperkte voorraad! Enkel bleu-saignant gebakken!

*De T-bone is een schitterende steak die heel herkenbaar is door het t-vormige bot.*

*Dit deel van de lendewervel is de scheiding tussen twee steaksoorten nl. de*

*entrecôte en de ossenhaas. Aan de ene kant van de T-bone (iets gemarmerd en een vetrandje) heb je de entrecôte, aan de andere kant de ossenhaas (filet pur).*

*De T-bone steak is een klassieker op de Amerikaanse bbq en in ieder steakhouse.*

*De combinatie van twee steaksoorten, het t-vormige bot en een klein beetje vet in een T-bone zorgt voor een sublieme smaakbeleving.*

*Onze T-bone steak is afkomstig van gerijpt Limousin rundsvlees en dat geeft een extra dimensie aan het aromaprofiel.*

supplement saus (champignon, peper, maison) € 2,50

**Limousin Zesrib** 1 persoon € 34,00  
met chimichuri van het huis extra bord (frietjes, groentjes) supplement € 9,00  
Enkel bleu-saignant gebakken!

*Zesrib komt van de snede gemaakt tussen nek- en ruggedeelte na de zesde rib.*

supplement saus (champignon, peper, maison) € 2,50

**Entrecote West-Vlaams Rood** 2 personen € 52,00  
Beperkte voorraad! Enkel bleu-saignant gebakken!

*Entrecote van het West-Vlaamse Rode ras gekweekt in Alveringem.*

### Bordje Sorrento

Zuiders gerechtje met rundvlees en kleine portie € 21,00  
zonnegedroogde tomaten grote portie € 26,50

### **Filet d'Anvers van het huis (West-Vlaams Rood uit Alveringem) / Zandemanneke/ 14 maanden oude geitenkaas**

*De filet d' Anvers is de spier van het muisstuk (gelegen op de bil), kleine portie € 23,50  
door dit mooi, mager stuk vlees in het huis te zouten en te laten rijpen is het grote portie € 32,00  
uniek van smaak! Vlees is afkomstig van West-Vlaams Rood uit Alveringem en heeft een hele pure,  
uitgebalanceerde, natuurlijke smaak. De combinatie met de 14 maanden oude geitenkaas en  
Zandemanneke vormt een verrassend smaakvol geheel.*

## Lam

<b>Lamskoteletjes</b>	3 stuks	€ 18,00
met lookboter	6 stuks	€ 34,00
<b>Lamsschenkel (2 personen)</b>	2 personen	€ 48,00
SLOWCOOKING		
In het huis gepekeld en traaggegaarde lamsschenkel		

## Ganzenlever

<b>Gebakken ganzenlever</b>	kleine portie	€ 22,00
Verse foie gras d'oie (cat.1)	grote portie	€ 31,50
met gebakken appeltjes en champignons!		
<i>Zeer interessant is de vaststelling dat de Franse streken met de laagste waarde aan hart- en vaatziekten die fataal eindigen, zich bevinden in Zuid- West- Frankrijk. Daar is de consumptie van foie gras het hoogst.</i>		

<b>Bordje Ibérico</b>	kleine portie	€ 22,00
Foie gras d'oie prestige,	grote portie	€ 30,50
pata negra en potje roerei met truffelsalsa!		
<i>De Jamon Ibérico, zoals de ham officieel heet, is zonder twijfel de koning van de hammen. De bijnaam Pata Negra (letterlijk zwarte poten) is afgeleid van het feit dat heel wat van de speciale Iberische varkens zwarte hoeven hebben. De productiecentra van de pata negra liggen in bergplaatsjes in het westen en zuiden van Spanje. De pata negra is een luxeproduct dat qua kwaliteit kan wedijveren met truffels en ganzenlever!</i>		

## Zwezeriken

<b>Kalfszwezerik</b>	kleine portie	€ 22,00
Krokant gebakken zwezerik met Hot Chocolate!	grote portie	€ 30,50
<i>Hot Chocolate is een Mexicaanse kruidenmix bestaande uit o.a. gember, zwarte peper, vanille, kardamon, kaneel, .... Sausje werd verder op smaak gebracht met limoen en honing. Dit zorgt voor een unieke zoet, zure smaak met kruidige toets.</i>		

<b>Kalfszwezerik / gebakken ganzenlever</b>	kleine portie	€ 22,00
	grote portie	€ 31,50
<i>Kalfszwezerik is een echte delicatessen, het is eigenlijk een klier van het kalf. De zwezerik kan enkel gebruikt worden van dieren die jonger zijn dan 2 jaar. Als ze ouder worden verschrompelt dit orgaan en gaat het over in het bindweefsel met vet. Zwezerik bevat weinig vet, maar heel veel eiwitten, fosfor en zink. Het is bovendien een van de weinige dierlijke voedingsmiddelen die vitamine C bevatten! Er zijn 2 zwezeriken die met elkaar verbonden zijn, hartzwezerik &amp; keelzwezerik. Hartzwezerik is de fijnste van kwaliteit.</i>		

<b>Kalfszwezerik &amp; -nietjes in de wok</b>	kleine portie	€ 22,00
In de wok gebakken zwezerik, nietjes & kappertjes	grote portie	€ 30,50

<b>Tomahawk kalfssteak</b>	1 persoon	€ 32,50
natuur sausje met zwezeriken	extra bord (frietjes, groentjes) supplement	€ 9,00

## Dagschotel (di tot vrij)

Dagsoep

\*\*\*

Hoofdgerecht

\*\*\*

€ 14,00



## Piraten menu

*peutertjes*

je vraagt een bordje

\*\*\*

je steelt eten uit

het bord van mama en papa

\*\*\*

ijsje

€ 5,00



## Calimero menutje

*kids only!*

kaas- en garnalenballetjes

\*\*\*

Schelleke voe 't zwientje

\*\*\*

kinderijsje

\*\*\*

€ 15,50

## Toeristen Menu

Slaatje paté

\*\*\*

Schelle van 't zwien  
of Steak Nature (suplement € 5)

\*\*\*

Dessertje

\*\*\*

€ 28,00

## High Class Menu

foie gras / Pata Negra

\*\*\*

Steak naar keuze  
(champignon, peper, maison)

\*\*\*

Dessertje

\*\*\*

€ 38,00

## Menu Terroir uit de Westhoek

*(Om een excellente service te garanderen serveren wij deze menu per tafel!)*

€ 38,00

a walk in the Westhoek

\*\*\*

traag gegaard buikspek  
ganzenlever

\*\*\*

verwenbordje

## Festival van 't Potje Paté

*(Om een excellente service te garanderen serveren wij deze menu per tafel!)*

*(Menu beschikbaar van 12u tot 13.30u & van 17.30u tot 20u)*

€ 48,00

€ 58 met bier / € 62 met aangepaste wijnen

a step in the Westhoek

\*\*\*

foie gras prestige / pata negra

Kriek

\*\*\*

Rillettes / gin

Brugse Zot bruin

\*\*\*

kalfszwezerik / kalfsnierdjes

Hommelbier

\*\*\*

koetje

Kapittel Abt

\*\*\*

verwenbordje

## Desserts

Kinderijsje	€ 3,00
Pannenkoeken met boter en suiker	€ 3,50
Pannenkoeken met vanilleijs	€ 4,00
Pannenkoeken met vanilleijs en chocoladesaus	€ 4,50
Pannenkoeken met vanilleijs en advocaat	€ 6,50
Warme appeltaart met ijs	€ 6,00
Bordje met hoeveijs	€ 6,00
Dame Blanche	€ 6,00
Coupe brésilliene	€ 6,00
Coupe speculoos	€ 7,00
Coupe advokaat	€ 8,50
Coupe vers sinaas	€ 6,00
Ijskoffie	€ 6,00
Verwenbord	€ 8,50
Dessert van het moment	€ 8,50

**Alles van vleeswaren en vers vlees wordt in eigen atelier bereid,  
versneden en à la minute afgewerkt in onze keuken!**

**Wat op de kaart staat is met andere woorden gecontroleerde kwaliteit van A tot Z**

**Max.4 verschillende gerechten per tafel AUB,  
daar wij iedereen een goede service willen geven.**

**Tip voor groepen! Stel vooraf uw menu samen! Keuze mogelijkheden naar ieders budget!**

**1 rekening per tafel**









