



BRASSERIE TOT 17:30

Mini loempia 8 st met zoutzure dip	6
Apero kroketjes 8 st Oud Brugge kaas met dip	8
Apero kroketjes 8 st Zalm met dip	9,5
Pistolet kaas Maredsous	4,5
Pistolet kaas Keiems Bloemke lactosevrij	5
Pistolet Ardeense ham + Maredsous kaas	5
Pistolet hespsalade van 't Huys	5
Pistolet humus zongedroogte tomaten	5
Pistolet extra groenten	1,5
Croque Ardeense ham & Maredsous kaas uit het vuistje 1 of 2 st	5/9
Croque Ardeense ham & Maredsous kaas 2 st + salade	14
Croque gerookte zalm kruidenkaas 2 st + salade	16
Spaghetti Bolognese klein of groot	14/18

A LA CARTE

WARME KEUKEN open

Middag 12:00 tot 14:00

Avond 18:00 tot 21:00, weekend 21:30

HUISGEMAAKTE SOEP

Aspergesoep	10
Aspergesoep met gerookte zalm en croutons	16
Bisque van Noordzee garnalen met rouille en toast	16

VOORGERECHT

Salade burrata	16
Vitello Tonnato	18
Salade geitenkaas 1 st	16
Gerookte zalm	18

APERIO PLANK TROP BELGE

Plank 4 Belgische kazen en fijne vleeswaren of 6 kazen	18
Min 2 p € 36 per plank, met brood en boter, + € 18 pp extra	
+ degustatie 3 Belgische abjibieren 15 cl	+ 10
+ degustatie 3 Belgische wijnen	+ 20

AMBACHTELIJKE RAVIOLI

Zuiderse groenten met tomaat basilicum 2 st	14
Eekhoortjesbrood met truffelsaus 2 st	16
Zalm dille 2 st	16

ASPERGES

Asperges op Vlaamse wijze	18
Asperges met gerookte zalm en dillesaus	22
Asperges met handgemaakte zalmkroket 2 st	25
Asperges met Ardeense ham + kroket Oud Brugge 2 st	25

HANDGEMAAKTE KROKETTEN

Kaas Oud Brugge 2 st	18
Zalm 2 st	20
Zalm 1 st + gerookte zalm	24
Noordzeegarnaal 2 st	22
Kreeft 2 st	22
Duo noordzeegarnaal + kreeft	22
Trio zalm + noordzeegarnaal + kreeft	27

Alle prijzen in € incl. BTW en service, een fooi is mooi voor ons team



't OUD GASTHUYS

BRASSERIE RESTAURANT

HOOFDGERECHT

Met echte frietjes gebakken in ossenvet of kroketten of krielpatatjes

ONZE BELGISCHE KLASSIEKERS

Steak Extra 220 gr Blanc-Bleu Belge	30
+ Peperroom of Archiduc of Chorizo of Provençaalse saus	4,5
+ Bearnaise of Choron à la minute (indien mogelijk)	6,5
Vis van de dag	30
Zalm op het vel gebakken dillesaus + asperges	34
Vlaamse stoverij met Piedboeuf bruin	26
Vlaamse stoverij varkenswangetjes met St. Bernardus Abt 12	28
Ouderwets koninginnenhapje van 't Huys of van verloren groenten	26

KROKETTEN HANDGEMAAKT

Oud Brugge 3 st	24
Noordzeegarnaal 3 st	30
Kreeft 3 st	30
Duo zalmkroketten met gerookte zalm	30
Trio zalm, kreeft en noordzeegarnaal	30

SALADES

Salade burrata met gegrilde groenten	24
Salade geitenkaas 2st met spek of zonder spek	24
Salade folle met gerookte zalm, gamba's en verse tartaar	30

AMBACHTELIJKE RAVIOLI

Zuiderse groenten met tomaat basilicum 4 st	24
Eekhoortjesbrood met truffelsaus 4 st	26
Zalm dille 4 st	24

ASPERGES

Asperges op Vlaamse wijze	28
Asperges met gerookte zalm en dillesaus	32
Asperges met handgemaakte zalmkroket 3 st	35
Asperges Ardeense ham + kaaskroket Oud Brugge 3 st	35

DESSERT

Coupe Brésilienne	10
Coupe Dame Blanche	12
Coupe Belgische aardbeien	12
Panna cotta – vraag naar de smaak van het moment	10
Sorbet met vers fruit	10
Bourgondisch plankje met Belgische kazen, brood en boter	16

KLEINE BON VIVANTS DUS NIET DE GROTE

Met frietjes of puree

Huisgemaakte gehaktbal tomatensaus	13,5
Kaaskroket + salade	13,5
Spaghetti Bolognese voor de kleine of grotere honger	12/16
Kinderijsje	6,5

EXTRA

Mayonaise of ketchup of verse tartaar	2
Friet, puree of krielpatatjes 1 persoon	4,5
Mandje brood + boter	4,5
Bestek en bord bij delen gerecht	2