

# De middagkaart

Te verkrijgen op vrijdagmiddag en zaterdagmiddag



Thuis  
Gekookt

Uit de kasrol van ons maa.

## 12u tot 14u

<b>Croque monsieur - slaatje - ketchup of mayonaise</b>	<b>9,00/13,00</b>
<b>Croque madam - slaatje - ketchup of mayonaise</b>	<b>12,00 / 16,00</b>
<b>Polderspaghetti</b>	<b>18,00</b>
<b>XXL Polderbroodje met rucolaslaatje</b> om te delen uit de oven met zuiderse groenten ham/kaas en een fris rucola slaatje	<b>22,00</b>
<b>Graasplankje kaas/vlees 2 pers</b>	<b>22,00</b>



**\*Polderbroodje**



1 tafel = 1 rekening

# A la carte

Elke dag van 18u tot 20u30.

Op zondag ook tussen 12u en 14u

\*2de zondag v/d maand geen middagshif door ontbijt



## Thuis Gekookt

Uit de kasrol van ons maa.

### Soepen

Dagsoep "keuze van Ons Maa"	8,00
Oostendse vissoep	14,00
Soep van het seizoen volgens de goesting van Ons Maa	14,00

### Voorgerechten

#### KOUD

Meloen-gerookte zeeham - porto (geitenkaas + €3,00)	16,00
Carpaccio van bavette West-Vlaams rood-truffelmayonaise	19,00
Steak "tartaar" - garni	19,00
In huis gerookte zalm - dillemayonaise - sjalot	17,00

#### WARM

Kaaskroket 1/2st van keientallerkaas - garni	9,00/13,00
Garnaalkroket (1/2st) <b>SPECIALITEIT</b> Kroketten met handgepelde garnalen gemaakt volgens familierecept - peterselie - citroen - zeetartaar	16,00/ 27,00
Duo kroketten (1 garnaalkroket en 1 kaaskroket)	21,00



1 tafel = 1 rekening

# A la carte

Elke dag van 18u tot 20u30.

Op zondag ook tussen 12u en 14u

\*2de zondag v/d maand geen middagshif door ontbijt



## Thuis Gekookt

Uit de kasrol van ons maa.

### Klassiekers uit de Noordzee

**Bouillabaisse** 26,00

Vissoep op basis van getrokken visbouillon – Noordzeevis vangst van de dag – room – veel peterselie. Hierbij krijgt u extra vis, garnalen, rouille en brood.

**Garnaalkroket (2 stuks) SPECIALITEIT** 27,00

Huisgemaakte kroket met Oostendse garnalen – extra garnalen – peterselie – citroen – zeetartaar

**Tomate crevette** Dagprijs

Salade - gepelde tomaat - handgepelde Oostendse garnalen – ei – mayonaise van Ons Maa

**Vispannetje van Ons Maa volgens familie recept** 28,00

5 soorten Noordzeevis – saus op basis van visbouillon en room – fijne groenten

**Vangst van de dag op Oostendse wijze** Dagprijs

### Klassiekers van het veld

**Balletjes uit de pan** 24,00

Met de hand gerolde balletjes, gekookt en opgebakken in de pan – tomatensaus of kriekensaus of Luikse saus

**Halve kip** 24,00

uit het spit van Onze Paa met appelmoes, een slaatje of warme groenten. Of handgesnede frietjes - slaatje en currysau

**Videe van Ons Maa** 24,00

Hoevekip – hand gerolde kipballetjes – verse champignons - veloutésaus van kippenbouillon – peterselie – aardappel naar keuze

**Zomerstoofvlees van Ons Maa** 25,50

Rundsvlees van het West-Vlaams rood - Sint-Bernardus Extra 4.

---

**Wij voorzien elke dag  
een suggestie vraag ernaar.**

---

*Deze gerechten worden geserveerd met aardappelen naar keuze volgens aanbod:*

*(handgesneden frietjes, kroketten, puree met hoeveboter, karnemelkstampers, grillpatatjes, geroosterd boerenbrood...)*

*Deze gerechten worden geserveerd met een slaatje van Ons Maa en aardappel naar keuze volgens aanbod*

*(handgesneden frietjes, kroketten, puree met hoeveboter, grillpatatjes, geroosterd boerenbrood...)*

- Vanaf 4 personen gelieve te kiezen uit max 3 verschillende gerechten



**1 tafel = 1 rekening**

# A la carte

Elke dag van 18u tot 20u30.

Op zondag ook tussen 12u en 14u

\*2de zondag v/d maand geen middagshifft door ontbijt



## Thuis Gekookt

Uit de kasrol van ons maa.

### Steak West-Vlaams rood

Wij werken met vlees van het rode ras uit de Westhoek. Onze steaks/chateaubriands worden bereid op traditionele wijze in de pan en/of oven en afgelakt met ossewit. Bij de steaks worden steeds handgesneden frietjes, saus naar keuze en volgens aanbod, mayonaise van Ons Maa en een sla bord voorzien. Bij de chateaubriands voorzien wij handgesneden frietjes, 2 sauzen, mayonaise van Ons Maa en keuze tussen sla bord of warme groenten.

#### **BIEFSTUK**

##### **Dikbil**

+/- 200g	26,50
+/- 300g	28,50
+/- 500g	37,50

#### **FILET PUR**

##### **Ossenhaas**

+/- 250g	36,00
+/- 500g	52,00

**CHATEAUBRIAND "DIKBIL" (Vanaf 2 pers) 34,00 pp**

**CHATEAUBRIAND "FILET PUR" (Vanaf 2 pers) 45,00 pp**

#### **BIEFSTUK "TARTAAR"**

**28,00**  
Dikbil fijn gesneden "rauw" - sjalot - kappertjes en kwarteleitjes

#### **SUPPLEMENTEN EXTRA**

Warme groenten	7,00
Extra salade	7,00
Extra aardappelen volgens assortiment	4,00
Extra Mayonaise van Ons Maa	2,00
Witloofsalade	7,00



1 tafel = 1 rekening

# Desserten kaart



Uit de kasrol van ons maa.

## Mélousse



Chocomousse  
Rijstpap  
Creme brulée

7,50  
7,50  
10,00



## Ijs

Galet

(2 bollen vanille ijs)

Coupe dame blanche

(Vanille ijs & chocolade saus)

Coupe brésilienne

(Vanille ijs, caramelsaus en brésilienne nootjes)

Coupe dame noir

(Chocolade-, vanille ijs en chocolade saus)

Coupe advocaat

(Vanille ijs en Betsy advocaat)

Coupe pistache

(Pistache- en vanille ijs)

Coupe fruit

(Vanille ijs met fruits)

Coupe negresco

(Chocolade-, vanille ijs, advocaat & chocolade saus)

Coupe verzope kaffie

(Vanille ijs, slagroom met espresso erover)

Slagroom

2 bollen

3 bollen

5,00

5,00

8,00

10,00

8,00

10,00

8,00

10,00

8,00

10,00

9,00

11,00

9,00

11,00

10,00

10,00

10,00

1,00



1 tafel = 1 rekening