

1 tafel = 1 rekening



DONDERDAG = STEAKDAG = € 24

Een overheerlijk stuk gesneden steak uit de dikbil van het West-Vlaams Rood, gebakken zoals u het wil in hoeveboter, met saus naar keuze, aardappeltjes die u zelf kiest, een slaatje van Ons Maa en handgesneden frietjes. Uiteraard krijgt u hierbij van ons een potje huisgemaakte mayonaise.

VRIJDAG = VISANNETJESDAG = € 24

Een toppertje van Ons Maa. Klaargemaakt zonder kaas om de smaken van de vis niet te verstoren. Geserveerd met handgepelde Oostendse garnalen en puree met hoeveboter

ZATERDAG = STOOFVLEESDAG = € 24

Heerlijk fijn en zacht stoofvlees van 1ste keus van het Belgasconnevarken klaargemaakt met Lazaar, een biertje van Brouwerij Bastion uit Diest. Geserveerd met gebakken patatjes in gerookte kruiden en verse peterselie

ZONDAG = KIPDAG = € 22

Een ½ kip rechtstreeks uit het spit van Onze Paa met appelmoes, een slaatje of warme groenten. Geserveerd met bakpatatjes

MAANDAG = VIDEEEKESDAG = € 22

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



De middagkaart

Te verkrijgen op vrijdag-, zaterdag- en zondagmiddag



**Thuis
Gekookt**

Uit de kasrol van ons maa.

12u tot 14u

Croque uit het vuistje	7,00
Dagsoep met brood	8,00
Boterham met schelle van de zeug uit de Westhoek/smout	9,00
Croque monsieur met schelle van de zeug uit de Westhoek en Pater Lievens kaas	9,00 / 13,00
Croque madam = idem croque monsieur + spiegeleitje	12,00 / 16,00
Plank kaas of vlees uit de Westhoek, samengesteld door Maths /brood/boter	15,00
Huisgemaakte Oostendse garnaalkroket 1st/2st	16,00 / 27,00
Bordje gerookte zalm met uitjes, dillemayonaise, slaatje en brood	17,00
Polderspaghetti "Ons Maa" (met gehakt van kip)	18,00
Slaatje met handgepelde Oostendse garnalen met brood	21,00
Supplement :	
Frietjes	3,00
Mayonaise	1,50

1 tafel = 1 rekening



A la carte

Elke dag van 18u tot 20u30.
Op zondag ook tussen 12u en 14u



Thuis Gekookt

Uit de kasrol van ons maa.

Voorgerechten

Dagsoep "keuze van Ons Maa" 8,00
Oostendse vissoep 14,00

Als hoofdgerecht = 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 een aardappelgerecht of brood naar keuze

Garnaalcocktail 16,00

Coupke gesneden sla - handgepelde Oostendse garnalen – cocktailsaus van Ons Maa – zoals bij de bomma

Bordje gerookte zalm 17,00

Zalmhaasje in huis gerookt - uitjes – dillemayonaise - slaatje

Kaaskrokot 1st / 2st ook als hoofdgerecht 9,00 / 14,00

Huisgemaakte kaaskrokot met Keiemptallerkaas uit de Westhoek- peterselie – citroen

Garnaalkrokot 1st / 2st ook als hoofdgerecht 16,00 / 27,00

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

Duo krokotten ook als hoofdgerecht 24,00

Mix van de 2 vorige

Deze gerechten worden geserveerd met een slaatje van Ons Maa en aardappel naar keuze volgens aanbod (handgesneden frietjes, krokotten, puree met hoeveboter, geroosterd boerenbrood...)

Hoofdgerechten vis

Tomate crevette 1st/2st dagprijs

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

Vispannetje van Ons Maa 28,00

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

Garnaalkrokot 1st / 2st 16,00 / 27,00

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

Vangst van de dag

Dagprijs

Hoofdgerechten vlees

Balletjes uit de pan 24,00

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

Halve kip 24,00

uit het spit van Onze Paa met appelmoes, een slaatje of warme groenten. Geserveerd met bakpatatjes

Videe van Ons Maa 24,00

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

Stoofvlees van Ons Maa 25,50

Vlees van het Belgasconnevarken - Lazaar (bier) van brouwerij Bastion Diest

Steak West Vlaams Rood 28,50

Dikbil gebakken in hoeveboter – saus naar keuze – mayonaise van Ons Maa

Witte en zwarte pens 22,00

Gebakken ambachtelijke pens van slager Deschildere uit Oostende - appelmoes

Haasje van het West-Vlaams Belgasconne varken 26,00

Traag geeraard varkenshaasje – saus naar keuze



1 tafel = 1 rekening

Desserten kaart



Thuis Gekookt

Uit de kasrol van ons maa.



Mélousse keuze van de dag 7,00

(MÉLOUSSE IS EEN PROJECT BINNEN THUIS GEKOOKT VAN ONS MAA HARE ZOON. DOORGEPROEID TOT HET HUISMERK AAN PRESTIGE DESSERTS. HET BEGON MET HET IDEE OM TE EXPERIMENTEREN MET VERSCHILLENDE SMAKEN CHOCOLADE. ONDERTUSSEN IS HET ASSORTIMENT AANGEVULD MET MEER DAN ALLEEN MAAR CHOCOMOUSSE. ALLES AMBACHTELIJK BEREID.)



Kaasplankje

12,00

Ijs

Galet

(2 bollen naar keuze chocolade of vanille ijs)

Coupe dame blanche

(Vanille ijs & chocolade saus)

Coupe brésilienne

(Vanille ijs, caramelsaus en brésilienne nootjes)

Coupe dame noir

(Chocolade ijs en chocolade saus)

Coupe advocaat

(Chocolade ijs en Betsy advocaat)

Coupe negresco

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

Coupe verzoep kaffie

(Vanille ijs, slagroom met espresso erover)

2 bollen

3 bollen

5,00

6,00

8,00

10,00

8,00

10,00

8,00

10,00

8,00

10,00

10,00

12,00

10,00

1,00

Slagroom



1 tafel = 1 rekening