**RETRO WEEKENDMENU**

**Van 1 tem 4 december**

**(zolang de voorraad strekt)**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Entrée**

*Soep van Ons Maa*

*Of*

*Garnaalkroket*

*Of*

*3 wildpaté’s/garnituur*

**Plat**

*Krokant gebakken Sint Jacobsnootjes - soepje van mousseline en groenten – puree*

*Of*

*Hutsepot – spek – sesitse - aardappelen*

**Dessert**

*Mèlousse herfst*

*Of*

*Rijstpap*

*Of*

*Dame Blanche (2 bollen)*

€ 38

**GRATIS GLAS WIJN OF EEN BETSY BIJ HET GANSE MENU**

Entree/plat = € 32 of Plat/dessert = € 32

**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 = VISPANNETJESDAG = € 22**

*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 = € 22**

*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 = VIDEEKESDAG = € 20***

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

**Entrée**

Dagsoep **€ 8**

*Keuze van Ons Maa*

**Oostendse vissoep € 14 Als hoofdgerecht = Bouillabaisse + €12**

***Vissoep op basis van getrokken visbouillon – Noordzeevis vangst van de dag – room – veel peterselie***

***Als hoofdgerecht krijgt u extra vis, garnalen, rouille en een aardappelgerecht of brood naar keuze***

Garnaalcocktail  **€ 16**

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

Kaaskroket 1st/2st **€ 9/14**

*Huisgemaakte kaaskroket met Keiemtallerkaas uit de Westhoek - peterselie – citroen*

Garnaalkroket 1st/2st **€ 16/27**

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

Duo kroketten **€ 24**

*Mix van de 2 vorige*

**Plats**

Tomate crevette 1st/2st **€ 21/26**

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

Tongrolletjes **€ 26**

*5 filets van de Noordzeetong - saus op basis van kreeftenbisque*

**Vispannetje van Ons Maa € 26**

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

Kabeljauw **€ 27**

*De beste kwaliteit van kabeljauw van deze week – geklaarde boter of hollandaisesaus - peterselie*

Balletjes uit de pan **€ 24**

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

Witloof in ham **€ 24**

*Grondwitloof – kaassaus van Keiemtallerkaas – gegratineerd (2st)*

Videe van Ons Maa **€ 24**

*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*

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

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

**Indien u zeker wil zijn van een tafeltje, aarzel niet te reserveren !**

**Zoet….Kaas….**

Ijs naar keuze (zie ijskaart)

Rijstepap met bruine suiker of krieken € 5

Mèlousse van de dag € 7

Verdronken caffée € 8

Kaasbordje voor na de menu samengesteld door kaassommelier Maths € 9

**Kleine honger (tussen 12h en 16h)**

Croque uit het vuistje € 7

Dagsoep met brood € 8

Boterham met schelle van de zeug uit de Westhoek/smout € 9

Croque monsieur met schelle van de zeug uit de Westhoek en Roste Jeannekaas € 9/13

Croque madam = idem croque monsieur + spiegeleitje € 12/16

Plank kaas of vlees uit de Westhoek, samengesteld door Maths /brood/boter € 15

Huisgemaakte Oostendse garnaalkroket 1st/2st € 16/27

Bordje gerookte zalm met uitjes, dillemayonaise, slaatje en brood € 17

Polderspaghetti “Ons Maa” (met gehakt van kip) € 18

Slaatje met handgepelde Oostendse garnalen met brood € 21

**Supplement :**

Frietjes + 3€

Mayonaise 1,50

**WIJ HEBBEN OOK DAGSCHOTELS EN GERECHTEN IN TAKE AWAY! VRAAG ER GERUST NAAR…………..**

**Dagschotel vlees € 17,50**

**Dagschotel vis € 19,50**

**Videe, stoofvlees, varkenshaasje, spaghetti, spaghetti-saus, kip, gebakken aardappelen, puree, stoemp……**