Welkom "Bij Ons Maa"

Wanneer je kiest om bij ons te komen eten, kies je om te genieten in een warme en gezellige sfeer met (h)eerlijke, smaakvolle authentieke Vlaamse kost uit de kasrol van "Ons Maa"

Onze gerechten worden met zorg bereid, geïnspireerd door traditionele recepten en verse seizoensproducten uit de Westhoek of uit de Noordzee

We geloven er steevast in dat lekker eten mensen samenbrengt en mooie momenten creëert

Of je nu komt voor een gezellige lunch, een uitgebreid diner of een ontspannen drankje, wij ontvangen je graag alsof je "Thuis" bent

Neem plaats, laat je verwennen en proef de smaak van huisgemaakte kwaliteit

Smakelijk eten!

Wist je dat alles wat op de kaart staat je ook kan kopen of bestellen in onze afdeling traiteur? Open van vrijdag tem maandag van 10h tot 18h

Maths, Dennis en Lisbeth

Aangezien onze gerechten steeds dagvers zijn en onze producten allemaal uit de Westhoek of Oostende komen werken wij elk weekend met het systeem OP = OP

Onze vissersboot is weersafhankelijk, dus het kan al eens zijn dat er geen aanbod van garnalen is of dat de vis wisselt in het gerecht

Op ons groot schoolbord in het restaurant kan je onze hoeveelheden volgen

Komt je eten en wil je zeker zijn van een gerecht, geef gerust een seintje en dan behouden wij het voor jouw

Gelieve vanaf 4 personen zich te beperken tot 3 keuzes uit de gerechten. Hoofdgerechten kunnen niet geshared worden.

Allergenen info op aanvraag. De allergenenlijst is opgemaakt nav de leveranciersinfo. Opgelet, kruisbesmetting is nooit 100% uit te sluiten

!!!! SUGGESTIES ZIE KRIJTBORD !!!!

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en boter. To share? +3€

Oostendse garnaalkroketten (1 st of 2 st) – tartaar - garnituur ***Onze specialiteit*** 18€/22€

Kroket van het rode ras (2st) – mosterdsausje – garnituur 18€

Kroketten van Keiemtallerkaas (2st) – garnituur 18€

Kroketten van zeewier (2st) – tartaar - garnituur 18€

Garnaalcocktail zoals vroeger 18€

6 stuks Oesters "Ostendaise" van de Oesterput Oostende – natuur **Op bestelling** 18€

Carpaccio van het rode ras gerookt volgens West- Vlaamse recept - truffelmayo – garnituur 18€

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een slaatje van 't seizoen en saus naar keuze, tenzij anders vermeld

Keuze aardappelen van de polders : handgesneden frietjes, huisgemaakte kroketten, hoevepuree, gebakken aardappeltjes met salieboter

Keuze sauzen : Vers geklopte bearnaisesaus, peperroomsaus, ***sjalottensaus****, champignonroomsaus, chimichurri*

Iets graag extra :

Brood en boter 3€ - Slaatje van 't seizoen 4,50€ of Warme groenten 5€

Sauzen warm 4,50€ - Sauzen koud Mayonaise 2€ - Tartaar van Ons Maa of Cocktail 3€

ONZE KLASSIEKERS *Geserveerd met slaatje van 't seizoen, aardappelen naar keuze.*

Videe van Ons Maa - hoevekip – balletjes van kip – verse champignons 27€

Balletjes van hoevekip of Limousin/Brasvar varkentje met saus naar keuze 27€

Varkenswangen met West-Vleteren 8 29€

Kip aan 't spit met champignonroomsaus 26€

Oostendse garnaalkroketten "Onze specialiteit" **1 stuk 25€** **2 stuks 28€** **3 stuks 30€**

Oostendse vissoep met veel vis, geserveerd met toast en rouille of aardappelen te kiezen 36€

Videe Royal Ostendaise - hoevekip – balletjes van kip – verse champignons – garnalen 36€

Oostends vispannetje met 4 soorten vis wat de Noordzee biedt ***Chefs keuze*** 36€

"Tomate Crevette" met handgepelde Oostendse garnalen 38€



ONS WEST-VLAAMS RUNDS "RODE RAS" VAN DE POLDERS

Dit lekker stukje vlees serveren wij met een slaatje van 't seizoen of warme groenten in de winter, saus en aardappelen naar keuze en huisgemaakte mayonaise. WIJ BAKKEN ENKEL BLEU, SAIGNAINT EN A POINT

Kroket van het rode ras 1 stuk 22€ 2 stuks 26€ 3 stuks 28€

Steak rode ras (300gr) 35€

Ladysteak rode ras (150gr) 28€

Chateaubriand rode ras (300gr) 39€

Chateaubriand rode ras (500gr) 57€

"Surf en turf"

Filet van de kogel overgoten met sjalotten roomsaus en getopt met verse Oostendse garnalen **44€**

ONZE PLANTASTISCHE GERECHTJES

Gerechtje "keuze van de chef"			26€
Kroketten met zeewier	1 stuk 22€	2 stuks 25€	3 stuks 28€

L' AMOUR DU PECHEUR

Enkel in juni – juli – augustus – september – oktober

Bestellen voor woensdagavond – eten op vrijdag, zaterdag of zondag

Starter

*****

1 fles Belbul Wiscoutre

(Belgische champagne van Entre Deux Monts)

6 oesters van de Oesterput Oostende

10gr Caviaar Royal Belgian

Plateau de la mer (KOUD)

*****

6 soorten vis en schaaldieren van het seizoen

(een selectie uit mosselen, langoustines, kabeljauw, tong, kokkels, krabbenpoten, messen, wulken, koningsgarnalen, grijze garnalen.....)

+

1 volledige Noordzeekreeft

+

Aardappelsalade en tartaar van Ons Maa

Voor 2 personen - 220€

Aanbevolen wijn : Quatre Cepages van het wijnhuis Entre-deux-Monts. Bevat de druiven Chardonnay, Pinot Auxerrois, Pinot Noir, Souvignier Gris. Gouden medaille – Beste Belgische Wijn 2021, zilveren medaille – Beste Belgische Wijn 2023, zilveren medaille – Concours Mondial de Bruxelles 2022 & 2024