

## VORSPEISEN

ENTRÉES | VOORGERECHTEN

Belgische Tapas (min. 2 Pers.) 16,00  
Tapas belge | Belgis Tapas / Pers.

Tagessuppe 8,00  
Potage du jour | Dagsoep

Fischsuppe mit Rouille 15,00  
Soupe de poisson avec rouille | Vissoep met Rouille

Scampis mit Knoblauchcrème 16,50  
Crème à l'ail | Knoblooksaus

Scampis mit Currycrème 16,50  
Crème curry | Currysous

Carpaccio vom Rind 18,00  
Carpaccio de boeuf | Rundercarpaccio

Käsekroketten **v** 9,50  
Croquette de fromage | Kaaskroket

Krevetten-Kroketten 11,00  
Croquette de crevettes | Garnalkroket

**SAISON** Muscheltöpfchen Tagespreis  
Pot de moules prix du jour  
Mosselpotje Dagprijs

**brüls**  
restaurant

facebook.com/Brüls @restaurant\_brüels

+32 (0) 80 44 48 09 | info@restaurant-brüels.be

## FRISCH & GRÜN

FRAIS & VERT | VERS & GROEN

Überbackene Kartoffel **v** 21,00  
mit Sour Cream & Saisongemüse  
Pomme de terre gratinée avec sour cream & légumes  
Gegratineerde aardappelen met sour cream & groenten

Salat Chef mit Scampis, 24,50  
Geflügel, Früchten & Currysoße  
avec scampis, poulet, fruits & sauce curry  
met scampis, kip, vruchten & curry saus

Vegetarische Ravioli **v** 22,00  
Raviolis végétariens  
Vegetarische Ravioli

**i** Dazu servieren wir Brot.  
Nous servons du pain avec.  
We serveren er brood bij.

## FLEISCH

VIANDE | VLEES

Lammfilet mit Kräuterkruste 33,50  
Filet d'agneau en croûte d'épices  
Filet van het lam met kruidenkorst

Rindersteak nach Art des Hauses 29,50  
Steak de boeuf | Biefstuk „maison“

Cordon Bleu mit Pfeffer-Speck-Crème 26,50  
Cordon bleu à la crème au poivre et lard  
Cordon bleu met peper-spek-roomsaus

Geflügelmedaillon „à l'Orange“ 25,50  
Médaille de volaille à l'orange  
Kip medaillon met sinaasappel

Boulettes Liégeoises 19,00

Königinpastetchen 19,00  
Bouchée à la reine | Koninginnehapje

Carpaccio vom Rind 28,00  
Carpaccio de boeuf  
Rundercarpaccio

## SAISON MUSCHELN

MOULES | MOSSELEN

Tagespreis  
prix du jour  
Dagprijs

Natur Nature | Natuur  
Provençale  
Weißwein Vin blanc | Witte wijn  
Knoblauch Ail | Knoblook  
Ricard  
Curry  
Senf Moutarde | Mosterd  
Tomate-Basilikum Tomates basilic | Tomaat & basilicum

Zu allen Hauptgerichten werden Fritten, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln serviert. Zu den Kindergerichten werden Fritten, Mayonnaise, Ketchup und Kompott serviert.

Des frites, des croquettes ou des pommes de terre au romarin sont servies avec tous les plats principaux. Les plats pour enfants sont accompagnés de frites, de mayonnaise, de ketchup et de compote.

Bij alle hoofdgerechten worden frieten, kroketten of rozemarijn-aardappelen geserveerd. Kindergerechten worden geserveerd met frietjes, mayonaise, ketchup en compote.

## FISCH

POISSON | VIS

Forellenfilet mit Zitronengras-Soße 27,00  
Filet de truite à la sauce citronnelle  
Forelfilet met citroengrassaus

Scampis mit Knoblauchcrème 24,50  
Crème à l'ail | Knoblooksaus

Scampis mit Currycrème 24,50  
Crème curry | Currysous

Fischsuppe mit Rouille 23,50  
Soupe de poisson avec rouille | Vissoep met Rouille

## FÜR DIE KLEINEN

POUR LES PETITS | VOOR DE KLEINTJES

Käsekroketten **v** 7,00 / 9,00  
Croquette de fromage | Kaaskroket

Hähnchen-Nuggets 9,00  
Nuggets de poulet | Kipnuggets

Scampis 9,00 / 15,00

Königinpastetchen 15,00  
Bouchée à la reine | Koninginnehapje

Boulettes Liégeoises 9,00 / 15,00

**SAISON** Muscheltöpfchen „Natur“ Tagespreis  
Moules „nature“ prix du jour  
Mosselen „natuur“ Dagprijs

Hausgemachte Mayonnaise 1,50  
Mayonnaise maison | Zelfgemaakte mayonaise

**v** = vegetarisch | végétarien

# TATARENHUT & FONDUE

CHAPEAU TATARE | TATARENHOED

Tatarenhut <i>Chapeau tataré   Tatarenhoed</i>	32,00 / Pers.
Fleisch-Fondue <i>Fondue à la viande Vleesfondue</i>	32,00 / Pers.
Käse-Fondue <i>Fondue au fromage Kaasfondue</i>	34,00 / Pers.
Fleisch- & Käse-Fondue <i>Fondue à la viande et au fromage Vlees- en kaasfondue</i>	34,00 / Pers.

*Nur auf Reservierung (min. 2 Pers.)*

*Seulement sur réservation (min. 2 pers.)  
Alleen op reservering (min. 2 pers.)*

**i** Dazu servieren wir eine Auswahl verschiedener Sorten Fleisch sowie hausgemachte Salate, Soßen, Fritten und Rosmarinkartoffeln.

*Nous servons avec cela une sélection de différentes sortes de viande ainsi que des salades faites maison, des sauces, des frites et des pommes de terre au romarin.*

*We serveren daarbij een selectie van verschillende soorten vlees en huisgemaakte salades, sauzen, friet en rozemarijnardappelen.*

## DIGESTIFS

DIGESTIFS | DIGESTIEF

Amaretto	7,30
Limoncello	7,30
Grappa gelb   weiß	8,30
Whisky Glenfiddich 12 Jahre	10,30
Rum Pampero Especial	8,30
Cognac	7,30
Calvados	7,30
Poire	8,30
Baileys	7,30
Cointreau	9,30
Grand Marnier	8,30
Eierlikör hausgemacht <i>Avocat fait maison   Zelfgemaakte advocaat</i>	5,30
Jägermeister	5,30
Küstennebel	4,30
Ramazzotti	5,30

## WARME GETRÄNKE

BOISSONS CHAUDES | WARME DRANKEN

Kaffee   Café   Koffie	3,00
Deka   Décaféiné   Cafeïnvrij	3,00
Milchkaffee   Café au lait   Melk koffie	3,20
Espresso	3,00
Cappuccino	3,20
Irish Coffee (Irish Whisky)	8,70
French Coffee (Grand Marnier)	8,70
Italian Coffee (Amaretto)	8,70

Kaffee Trio 11,00

*Kaffee mit hausgemachtem Eierlikör,  
Tia Maria & Likör 43 mit Sahne*



Tee | Thé | Thee 3,80

Almkräuter

*Kräutertee mit Kamille, Lavendel, Zitronenverbene*

Grüne Oase

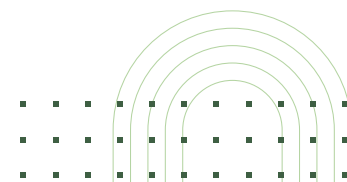
*Grüner Tee, Minze*

Schlummertrunk

*Kräutertee mit Kamillenblüte, Melisse & Fenchel*

Rote Beeren

*Früchtetee, Himbeer-Kirsche*



## DESSERT

Crème Brûlée	9,50
Mousse au Chocolat	9,50
Sorbetteller <i>Assortiment de sorbets   Selectie van sorbet</i>	9,50
Colonel > Zitronensorbet mit Wodkaschaum <i>Sorbet au citron avec mousse de wodka Citroensorbet met wodka schuim</i>	8,00
Café Gourmand mit 4 Mignardises <i>Tasse de café avec 4 mignardises Kopje koffie met 4 mignardises</i>	10,00
Dame Blanche	11,50
Coupe Brésilienne	11,50
Coupe Avocat	12,00
Eis mit warmen Himbeeren <i>Glace aux framboises chaudes Ijs met warme frambozen</i>	11,50
Eiskaffee   Café glacé   Ijskoffie	11,50
Kinder-Eis   Glace enfant   Kinderijs	6,00

Wir servieren Ihnen hausgemachtes Eis der Bäckerei Halmes aus Bütgenbach.

*Nous vous servons de la glace faite maison de la boulangerie locale Halmes.*

*Wij serveren u ijs van de lokale bakkerij Halmes.*

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter ggf. über Allergien & Unverträglichkeiten.

*Veuillez informer nos employés sur les allergies & intolérances si nécessaire.*

*Informeer onze medewerkers over mogelijke allergieën & intoleranties.*

brüls  
restaurant