

## APERITIEVEN

Aperitief “Het Palingshuis” op basis van gin...	8,90 €
Aperitief zonder alcohol crodino of san bitter	5,50 €
Aperol Royal “Het Palingshuis” – sangria – cava	6,70 €
Coupe champagne	9,50 €
Coupe cava	5,00 €
Kirr met witte wijn	4,50 €
Kirr royal (champagne)	9,90 €
Sangria wit – rood met vers fruit	6,20 €
Picon vin blanc	5,80 €
Porto wit – rood	4,90 €
Portonic – witte porto en feever tree tonic	6,70 €
Martini wit – rood	4,50 €
La vie en rose – witte martini en fentimans rosé	6,70 €
Sherry dry	4,90 €
Pineau des Charentes	4,90 €
Gancia	4,50 €
Campari puur*	4,90 €
Pisang Ambon puur*	4,50 €
Ricard puur*	4,90 €
Pasoa puur*	4,50 €
Safari puur*	4,50 €
Bacardi puur*	4,90 €

\*met frisdrank = +2,30 € - 2,70 €

Malt Whisky's – Gins : vraag naar onze suggestie en/of kaart

## Voorgerechten / Entrées

Garnaalkroketten/ Croquettes de crevettes	14,50 €
Kaaskroketten/ Croquettes de fromage	9,90 €
Duo van kroketten (kaas-garnaal)/ Croquettes duo (fromage-crevettes)	12,50 €
Gerookte Paling met mierikswortel/ Anguille fumée sauce raifort	15,50 €
Gerookte Forel/ Truite fumée raifort	14,20 €
Bordje Spaanse Ham "Teruel"	16,50 €
Bordje fijne Spaanse kazen en vleeswaren	18,50 €
Handgekuiste Hollandse maatjes (2 stuks)	12,20 €

## Soep / Potage

Soep van de dag / Potage du jour	4,50 €
Kreeftensoep / Bisque d'Homard	13,50 €

### Kreeft / Homard

Volgens marktaanbod ( prijs volgens gewicht ) 72 €/kg

Verkrijgbaar / En vente:

+/- 500 gram

+/- 800 gram

## VIS / POISSON \*

Paling in het groen / Anguille en vert	28,20 €
Gebakken paling met tartaarsaus / Anguille rôtie sauce tartare	29,90€
Paling in tomatensaus ( licht provençale ) / Anguille en sauce tomate	28,70 €
Vers gegrilde Tonijn / Thon grillé	27,50 €
Tomaat garnaal / Tomate au Crevettes	26,50 €
Verse roze zalm met cocktailsaus en salade / Saumon frais sauce cocktail - salade	26,50 €
Salade met kippenborst en ananas Salade filet de poulet - ananas	20,50€
Mosselen / Moules -	
- Natuur / casserole	25,50 €
- Met witte wijn / au vin blanc	27,90 €
- Met look / à l'ail	26,90 €

## VLEES / VIANDES \*

Ossenhaas natuur / Filet pur salade	29,90 €
Ossenhaas béarnaise / Filet pur béarnaise	29,90 €
Ossenhaas groene pepersaus / Filet pur poivre vert nature	29,90 €

**Zie ook onze suggesties !!!!**

\*Al deze gerechten worden met frietjes, brood, kroketjes of purée geserveerd

## Nagerechten / Desserts

Coupe vanille	4,50 €
Café glacé ( Mokka – ijs )	4,50 €
Café Liegois ( Mokka ijs – koffie )	5,50 €
Café Glacé Maison ( Mokka ijs – koffie – Baileys )	6,50 €
Coupe brésilienne	6,20 €
Dame Blanche	6,50 €
Banana split	7,30 €
Coupe “ Den Ouden Advokaat”	6,70 €
Ijs met Aardbeien	7,30 €
Crème brûlée	7,50 €
Warme appeltaart – huisgemaakt	5,00 €
Warme appeltaart met ijs – huisgemaakt	6,50 €
Chocoladetaart met bolletje ijs	6,00 €
Koffie – déca – verkeerd – cappuccino – latte ... thee ...	2,90 € - 3,10 €
Irish Coffee ( jameson ) – French Coffee ( cognac of grand marnier )	7,20 €
Rüdesheimer Kaffee ( asbach uralt )	7,20 €
Hasseltse Koffie ( jenever )	4,90 €
Italian Coffee ( amaretto )	6,90 €
Italian Coffee ( vecchia romagna )	7,20 €
Diplomatenkoffie ( “ Den Ouden Advokaat” )	5,50 €

## Doorzakkertjes

J&B – Ballantines	5,50 €
Chivas Regall – Jack Daniels	6,20 €
Malt Whisky ( zie onze aparte kaart )	8,50 €
Cognac – Amagnac – Calvados – Grand Marnier – Cointreau	6,80 €
Amaretto – Baileys	5,90 €
Wodka Wyborowa	5,50 €
Jenever jong – oud	3,40 € - 3,90 €
Eau de Vie Poire William of Framboise	8,50 €
Limoncello	5,50 €
Grappa – Sambucca	6,50 €