

De Roode Leeuw

menukaart

Wij zijn 7 / 7 doorlopend geopend vanaf 11u (maandag vanaf 10u30)

Take-away en leverdienst ook 7/7 geopend
Bestellen op: deroodeleeuw.bestelonline.net
Bestellen tot 1 dag op voorhand

Lunchkaart

maandelijkse lunchpromo's (tot 17u)
dagsoep + hoofdgerecht + koffie € 22.00

<i>Maandag</i>	Rundsstoofvlees van Belgisch wit-blauw met frietjes
<i>Dinsdag</i>	Pasta met zeevruchten
<i>Woensdag</i>	Steak van Belgisch wit-blauw met frietjes
<i>Donderdag</i>	Suprème van parelhoen met champignonsaus, sla en frietjes
<i>Vrijdag</i>	Gebakken forel met tartaar en frietjes

Wrap met gerookte zalm, bieslook en kruidenkaas 14.50

Wrap op Oosterse Wijze met mango en kip 14.50

Wrap op Mexicaanse Wijze met gehakt en guacamole 15.50

Croque Monsieur (2stuks) 12.50

Croque Madame (2stuks) 13.00

Croque Hawaii (2stuks) 13.00

Salade met warme geitenkaas, spek, gestoofde peer, rode biet, noten en honing 22.00
(ook verkrijgbaar als veggi of zonder noten)

Caesar Salade met gegrilde kip, romeinse sla, croûtons en dressing 22.00

Thai beef salade met Hoizin en Oosterse groenten 23.00

Salade scampi met papaya, jonge spinazie en bieslookdressing 23.00

Salade Niçoise met verse gegrilde tonijn, boontjes, ansjovis en kropsla 24.00

Uitsmijter met ham en/of kaas en 2 eitjes 13.00

Toast met versgebakken champignons 15.00

Club Sandwich met kip, ijsbergsla, gebakken spek en tomaat 16.00

Linguine Bolognaise 16.00

Steak Tartare van de Chef 26.50

Scampi Van de Chef met pasta 28.50

voorgerechten

- Verse Soep 10.00
Artisanale Kaaskroketten 17.00
Duo van Kaas- en Garnaalkroket 19.00
Artisanale Garnaalkroketten 19.80
Rundscarpaccio op traditionele wijze 18.50
Vitello Tonato 19.00
(suppl verse gegrilde tonijn +€ 5)
Tartaar van tonijn op Oosterse Wijze met wasabimayonaise en soja 21.00
Scampi Van de Chef / Scampi in lookboter 21.50

maaltijdsalades

- Salade met warme geitenkaas, spek, gestoofde peer, rode biet, noten en honing 22.00
(ook verkrijgbaar als veggi of zonder noten)
Caesar Salade met gegrilde kip, romeinse sla, croûtons en dressing 22.00
Thai beef salade met Hoizin en Oosterse groenten 23.00
Salade scampi met papaya, jonge spinazie en bieslookdressing 23.00
Salade Niçoise met verse gegrilde tonijn, boontjes, ansjovis en kropsla 24.00

kindergerechten

- Curryworst met frietjes, mayo en ketchup (2st) 9.50
Linguine Bolognaise met kaas en brood 9.00
Kippenreepjes met appelmoes en frietjes 13.00
Ribbokes met frietjes en ananas 15.00

Beste klant,

Om de vlotte werking van de keuken niet in gedrang te brengen, vragen wij U vriendelijk om vanaf 7 personen de keuze te beperken tot 3 voor- en/of 3 hoofdgerechten.

Vanaf 10 personen bieden wij tevens verschillende groepsformules aan.

Indien U vragen hebt aangaande allergenen in onze gerechten, aarzel dan niet om één van onze medewerkers te raadplegen. Zij helpen U graag verder.

Wij wensen jullie alvast een leuk bezoek en een smakelijke maaltijd toe!

hoofdgerechten

verse kreeften uit ons homarium 1/2 1/1

Kreeft Belle-View met sla en mayonaise (koud) 26.00 50.00

Kreeft met groenten, kruidenboter en limoen (warm) 27.00 52.00

vleesgerechten

Ribbekes à volonté (Specialiteit van't huis!) 26.50

Verse rundstartaar à la façon du chef (+200g) 26.50

Entrecôte 'Black Angus' (+350g) met kruidenboter en witloofsla 33.00

Lamskroon met warme groenten, mosterdsaus en aardappelgratin 36.00

Ierse Filet Pur 'Black Angus' (+250g) met warme groenten 38.00

visgerechten

Scampi Van de Chef met pasta 28.50

Bouillabaise de Marseille met rouille en toast 29.50

Gebakken sliptongen (3st) met puree of frietjes 31.00

Gamba's "à la plancha" van de Chef 32.00

Gebakken Noordzeetong « Meunière » (+400g) 45.00

klassiekers

Koninginnehapje, klassiek bereid met frietjes 22.00

Rundsstoofvlees van Belgisch Wit-Blauw op basis van Corsendonk Pater, frietjes 24.00

Tomaat-Garnaal met kropsla, ei en cocktailsaus (2stuks), frietjes 26.00

supplementen

Sauzen: Bearnaise, Peperroom, Champignonroom, Mosterdsaus 4.00

Verse Mayonaise, Ketchup 1.00

Witloofsla, Gemengde Sla, Tomatensla 4.00

Warme Groenten 6.00

suggesties

voorgerechten

Oesters °°° (4 stuks / 6 stuks) 16.00 / 24.00

Aspergesoep 10.00

Asperges op Vlaamse Wijze 17.50

Asperges met gerookte zalm en mousseline 19.00

Gebakken coquilles met spinazie, asperges en saffraansaus 20.50

Kalfscarpaccio met asperges en kruidenolie 21.00

hoofdgerechten

Asperges op Vlaamse Wijze met krielaardappeltjes 24.50

Asperges met gerookte zalm, mousseline en aardappelpuree 27.50

Onglet met gegrilde asperges en truffelsaus 27.50

Gebakken zeebaars, met asperges, Noordzeegarnalen
en witte wijnsaus 28.00

Piepkuiken met gestoofde asperges, zoete aardappel en dragonsaus 28.00

desserts

Soepje van mascarpone met rood fruit en frambozensorbet 11.00

Kaasplank Lourdon met 4 Kazen 13.50

suggestiewijnen by WijnGeluk

Wit: Casa Rojo La Gabacha, Rueda, Spanje, 100% Sauvignon Blanc 33.00

Rood: Casa Rojo Enemigo Mio, Murcia, Spanje, 100% Garnacha 36.00

desserts

Coupe Vanille Bourbon 9.50

Coupe Dame Blanche 11.00

Coupe Brésilienne 11.00

Coupe Advocaat 12.50

Coupe Verse aardbeien (seizoen) 13.50

Trio van Sorbet 12.00

Supplement slagroom 1.20

Supplement bol ijs 3.00

Crème Brulée 10.00

Tiramisu van rood fruit met Jules De Strooper wafel 11.50

NY Cheesecake met veenbessen en crumble van Speculoos 11.50

Tarte tatin met vanille ijs en slagroom 12.00

Moelleux au chocolat met vanille ijs en rood fruit 13.50

Sabayon natuur met vanille ijs (2pers.) 21.00

Kaasplank Lourdon met 4 kazen 13.50