

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>	Mosselen met frietjes (geen soep vooral)
<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 sliptongen met puree

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 '*De Rode Leeuw*' met gerookte zalm, garnalen, scampi
en terrine van ganzenlever 32.00

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 Bolognese 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
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 '*De Rode Leeuw*' met gerookte zalm, garnalen, scampi en terrine van ganzenlever 32.00

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

Lasagne van krab en zalm met jonge bladspinazie
en jus van schaaldieren (+/- 30min wachttijd) 28.00

Scampi Van de Chef met pasta 28.50

Gebakken sliptongen (3st) met puree of frietjes 31.00

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

Kabeljauwhaas met mangetout en zee kraal, mousseline en aardappelpuree 34.00

Gebakken Noordzeetong « Meunière » (+400g) dagprijs

klassiekers

Koninginnehapje, klassiek bereid met frietjes 22.00

Gegratineerde witloofrolletjes met puree 22.50

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

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^{ooo} (4 stuks / 6 stuks) 16.00 / 24.00
- Trio van wildpasteien met uienconfijt en notenbrood 19.00
- Carpaccio van hert met truffelsalsa en notensla 21.50
- Gebakken kalfszwezeriken met 'Tierentyn' mosterd,
zalf van knolselder en groentenchips (vg / hg) 24.50 / 36.00
- Huisbereide terrine van ganzenlever met appelcompote
en uienconfijt en notenbrood 24.00

hoofdgerechten

- Wilde eend met boschampionns, poivrade en knolselderpuree 31.00
- Patrijs met herfstgroenten, jus van jeneverbes en gebakken aardappel 32.00
- Hazerugfilet "Arlequin" met witloof, veenbessen en duo van saus
amandelkroketjes 36.00
- Filet van hertenkalf met crème van knolselder, poivrade, compote
van peer/pompoen en amandelkroketjes 37.00

desserts

- Duo van chocolade mousse met rood fruit, crème Anglasie en crumble van speculoos 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

suggestiewijnen

prosecco

Villa Miazzi 'Brut' DOCG

glas

8.10

fles

37.5

champagne

Autréau PREMIER CRU 'brut

12

75

Moët & Chandon 'brut

95

Veuve Clicquot 'brut

100

Veuve Clicquot 'rosé

115

Ruinart 'Blanc de blancs

160

Dom Pérignon 'brut

350

selectie van het huis

glas

1/4

1/2

fles

WIT

Spanje, Castillo d' Elaro 'Sauvignon blanc

5,20

10.00

19.50

27

Languedoc, Le Grand Noir 'Chardonnay

6

12

23

33

Spanje, Rueda, Analivia SELECCION 'Verdejo

8.5

13.5

26.5

40

ROOD

Italië, Rubicone IGT, Campoterra 'Sangiovese

5.20

10

19.5

27

Italië, Puglia, Zensa 'Primitivo 'BIO

7

13

25

33

Spanje, Rioja, Arnegui tinto RESERVA, Tempranillo

8

13.20

25.5

35

ROSE

Frankrijk, Pay d'Oc, Le Puits Cendré 'rosé

5,20

10

19.50

27

Côtes de Provence, Cuvée **FLEUR** l'Amaurigue

7,80

12,50

24

37