

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

suggestiemenu

enkel per tafel te bestellen

Gelakt buikspek, traag gegaard op Oosterse Wijze met koriander,
sweet chili en munt

of

Gravad lax van zalm met wakame, appel, rode biet en wasabimayonaise

Oesters^{ooo} (3st)
(suppl. € 12)

Terrine van ganzenlever
(suppl. € 10)

Ierse Entrecôte 'Robbespierre' met frietjes of kroketjes

of

Zeebaarsfilet met zeekraal, champignons, kappertjessaus
en mini krielaardappelen

Fris bordje met aardbeistructuren & limoensorbet

of

kaasplank 'Lourdon' (suppl. €6)

€ 59 pp.

Lunchkaart

maandelijkse lunchpromo's (tot 17u)
dagsoep + hoofdgerecht + koffie € 23.00

<i>Maandag</i>	Vers rundsstoofvlees met frietjes
<i>Dinsdag</i>	Poulet Noir met braadjus, gemengd slaatje en kroketjes
<i>Woensdag</i>	Steak van Belgisch wit-blauw met frietjes
<i>Donderdag</i>	Varkenshaasje Blackwell met kroketten
<i>Vrijdag</i>	Gebakken sliptongen met puree

Wrap met gerookte zalm, bieslook en kruidenkaas 15.00

Wrap op Oosterse Wijze met mango en kip 15.00

Wrap op Mexicaanse Wijze met gehakt en guacamole 16.20

Croque Monsieur (2stuks) 13.00

Croque Madame (2stuks) 14.00

Croque Hawaii (2stuks) 14.00

Salade met warme geitenkaas, spek, gestoofde peer, rode biet, noten en honing 22.50
(ook verkrijgbaar als veggi of zonder noten)

Caesar Salade met gegrilde kip, romeinse sla, croûtons en dressing 22.50

Thai beef salade met Hoizin en Oosterse groenten 23.50

Salade '*De Rode Leeuw*' met gerookte zalm, garnalen, scampi
en terrine van ganzenlever 32.50

Uitsmijter met ham en/of kaas en 2 eitjes 13.50

Toast met versgebakken champignons 15.50

Club Sandwich met kip, ijsbergsla, gebakken spek en tomaat 16.50

Linguine Bolognese 16.50

Steak Tartare van de Chef 27.00

Scampi Van de Chef met pasta 29.50

voorgerechten

- Verse Soep 10.50
Artisanale Kaaskroketten 17.50
Duo van Kaas- en Garnaalkroket 19.50
Artisanale Garnaalkroketten 20.50
Rundscarpaccio op traditionele wijze 19.00
Vitello Tonato 19.50
Tartaar van tonijn op Oosterse Wijze met wasabimayonaise en soja 21.50
Scampi Van de Chef / Scampi in lookboter 21.90

maaltijdsalades

- Salade met warme geitenkaas, spek, gestoofde peer, rode biet, noten en honing 22.50
(ook verkrijgbaar als veggi of zonder noten)
Caesar Salade met gegrilde kip, romeinse sla, croûtons en dressing 22.50
Thai beef salade met Hoizin en Oosterse groenten 23.50
Salade '*De Rode Leeuw*' met gerookte zalm, garnalen, scampi en terrine van ganzenlever 32.50

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) 33.00 62.00

Kreeft met groenten, kruidenboter en limoen (warm) 35.00 66.00

vleesgerechten

Ierse Filet Pur 'Black Angus' (+250g) met warme groenten 39.50

Verse rundstartaar à la façon du chef (+200g) 27.00

Lamskroon met groene en witte asperges, mosterdsaus en aardappelgratin 36.00

Ribbokes à volonté (Specialiteit van't huis!) 27.30

Entrecôte 'Black Angus' (+350g) met kruidenboter en witloofsla 34.00

visgerechten

Kabeljauwhaas met mangetout en zeekraal, mousseline en aardappelpuree 34.00

Scampi Van de Chef met pasta 29.50

Gebakken Noordzeetong « Meunière » (+400g) dagprijs

Gegrilde zwaardvisfilet met puree van tuinkruiden & crème van rode paprika 29.50

Gebakken sliptongen (3st) met puree of frietjes 32.00

Gamba's "à la plancha" van de Chef 33.00

klassiekers

Koninginnehapje, klassiek bereid met frietjes 23.00

Rundsstoofvlees van Belgisch Wit-Blauw op basis van Corsendonk Pater, frietjes 25.00

Gegratineerde witloofrolletjes met puree 23.00

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

Carpaccio van Coeur de Boeuf met Burrata (veggi) 18.00

Gelakt buikspek, traag gegaard op Oosterse Wijze met koriander,
sweet chili en munt 19.50

Gravad lax van zalm met wakame, appel, rode biet en wasabimayonaise 20.50

Sardinen met stokbrood, boter en paprikapoeder 17.00

Huisbereide terrine van ganzenlever met appelcompote,
uienconfijt en notenbrood 25.00

mosselen jumbo +/- 1100g

Natuur 27.50

Witte wijn 28.50

Look 28.50

Lookroom 29.00

Curryroom 29.00

hoofdgerechten

Cappellini 'Vongole' 24.00

Penne 'Trufata', met boschampionns, Parmigiano en truffelsalsa (veggi) 21.00

Ierse Entrecôte 'Robbespierre' 36.00

Zeebaarsfilet met zeekraal, champignons, kappertjessaus
en mini krielaardappelen 32.00

desserts

Fris bordje met aardbeistructuren & limoensorbet 11.50

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 10.00

Coupe Dame Blanche 11.30

Coupe Brésilienne 11.30

Coupe Advocaat 13.00

Coupe Verse aardbeien (seizoen) 13.80

Trio van Sorbet 12.50

Supplement slagroom 1.30

Supplement bol ijs 3.50

Crème Brulée 10.50

Tiramisu van rood fruit met Jules De Strooper wafel 12.00

NY Cheesecake met veenbessen en crumble van Speculoos 12.00

Tarte tatin met vanille ijs en slagroom 12.50

Moelleux au chocolat met vanille ijs en rood fruit 13.90

Sabayon natuur met vanille ijs (2pers.) 23.00

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

5,40

10.40

20.30

28.20

Languedoc, 'Fontareche' Chardonnay

6.30

12.60

23.80

35.00

Spanje, Rueda, Analivia SELECCION 'Verdejo

8.90

14.50

29.00

42.00

ROOD

Italië, Rubicone IGT, Campoterra 'Sangiovese

5.40

10.40

20.30

28.20

Italië, Puglia, Zensa 'Primitivo 'BIO

7.50

13.90

26.50

36.00

Spanje, Rioja, Arnegui tinto RESERVA, Tempranillo

8.50

14.00

27.20

38.00

ROSE

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

5,40

10.40

20.30

28.20

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

8.00

12,90

25.20

37.50