

Bij de menu's heeft u de keuze uit: met aangepaste wijnen of bieren bij ieder gerecht een aangepast biertje in kleinere degustatieglazen... Wij hebben een bierkaart met 65 referenties , ook in 75 cl flessen Nieuwe wijnkaart met ruim 80 referenties

Recent aangepast 23/10/18

Beste klanten,



Jawel , wij vierden 25 jaar restaurant 't Wethuis in februari 2018. De zaak is gestart begin februari 1993.

Wegens succes met onze Côte a l'os Menu blijven we dit verder serveren, maar niet op zondagavond.

NIEUW: Wij serveren terug een week lunch. Wekelijks nieuwe menu, niet op zaterdagavond & feestdagen. Wekelijks te zien op www.facebook.com/restaurantTwethuis

Om u een vlotte service te garanderen:
Tafels vanaf vier personen serveren we enkel de menu.
Vanaf 8 personen op voorhand bespreken aub.
Alles wordt vers bereid, we kunnen ons geen verlies veroorloven
Voor meer info zie www.facebook.com/restaurantTwethuis

Maandmenu

Deze menu serveren we tem zondagmiddag 25 november. Niet op zondagavond.

Prijs menu: 50,00€

Met aangepaste bieren : + 10,00€ - BOB bieren : + 7,00€ Met aangepaste wijnen: + 15,00€ - BOB wijnen : + 10,00€

Herfstslaatje met geitenkaas , rode biet en gebakken Breydelspek Tripel Kanunnik – Brouwerij Wilderen uit Wilderen (St.Truiden)

*

Pompoensoepje met zure room en gerookte zalm / bieslook

*

Sneetjes eendenborstfilet met een sausje van donker bier en Luikse siroop, knolselderpuree, appeltje met veenbessen , kroketjes

St.Bernardus Abt 12 — Brouwerij Bernardus uit Watou

of

Gebakken pladijs "Ostendaise" , saus met champignons / mosselen / garnaal pureeaardeappelen

Averbode – Brouwerij Hughe Melle

*

Appel en peer, crumble van noten en speculoos, mokkaijs en karamel

of

Bordje kaas met rozijnen-notentoast (supl. 4,00€ + , bier of wijn + 4,00€) of Irish Koffie (supl. 3,00€)

Menu's wordt enkel per tafel en voor het ganse gezelschap geserveerd

Côte a l'os menu

Prijs menu : 40,00€ Dagelijks, niet op zaterdagavond & zondagavond

Menu wordt per 2 personen geserveerd!!

<u>Tapasbord</u>: Koud en warm Uitgebreid... Soepje, Garnaal en kaaskroketje, Pata Grega, Gemarineerde olijven en groentjes, ansjovis, koude of warme tapas...

Gebakken Côte a l'os (ong. 1 kg) van Belgisch Wit/Blauw rosé gebakken, kropsla met verschillende tomaten soorten, gepofte aardappel met kruidenboter, vers geklopte Béarnaise of Choronsaus (kan ook voor 3 personen)

Dessertje van de chef

of

Irish koffie (supl. 3,00€)

Saus en garnituur bij het vlees kan veranderen naargelang het seizoen!!

Menu's worden enkel per tafel en voor het ganse gezelschap geserveerd

Weekmenu

Niet op zaterdagavond en feestdagen Iedere week nieuw menu zie <u>www.facebook.com/restaurantTwethuis</u>

Aan 38,00€

Enkel hoofdgerecht: 22,00€ Voorgerecht en hoofdgerecht: **30,00€** Hoofdgerecht en dessert : **28,00€**

Voorgerechtje of soepje

Hoofdgerecht vis of vlees

Nagerechtje of verwenkoffie

Kids menu

Kip filet met frietjes, Mayonaise of ketchup of

Stoofvlees met verse appelmoes en frietjes

of

Gehaktballetjes met tomatensaus en frietjes

of

Spaghetti Bolognaise

*

Kinderijsje

16,00€ (tot 12 jaar)

Zondagavond - Verrassingsmenu

Enkel een vaste menu op zondagavond . Zie de site onder Zondagavond. Enkel contante betalingen voor deze menu..

Verschillende formules voor grotere tafels beschikbaar vraag naar info.

Wens je op de hoogte te blijven van onze suggesties, geef uw gegevens door. Ga via de site naar de mailinglist en vul uw gegevens in. U ontvangt dan regelmatig een mail van ons.

Bekijk ons ook op www.facebook.com/restaurantTwethuis

Gelieve steeds te reserveren zodat wij niet hoeven te improviseren!

Het restaurant kan soms gesloten zijn op donderdagmiddag of avond en op vrijdagmiddag als er geen reservaties zijn. Daarom altijd aangeraden om te reserveren dan staat u voor geen verrassingen.

Wij werken met geen vaste mensen , en moeten ons goed organiseren.

Daarom zijn we soms gesloten als er geen reservaties zijn.

Dank voor uw begrip.