

WIJ HETEN U VAN HARTE WELKOM

HALLO DAAR! WIJ ZIJN JORUN & YVES

Allebei prettig culinair gestoorde geesten op zoek naar gezellige mensen die van lekker eten en drinken houden.

Je schuift bij ons" Aen Tafel" met andere gelijkgestemden

Na al jaren samen heel wat horeca ervaring hebben we besloten om terug voor het pure en de eenvoud te gaan. We werken zoveel mogelijk met plaatselijke leveranciers en streekproducten. Bijna al onze gerechten die je ter plaatse kunt eten kun je simpelweg mee naar huis nemen.

Wij bakken zelf ons brood, leggen onze groentjes op, maken eigen choco, appelmoes, mayonaise, enz..... Je proeft dat gewoon!

Onze specialiteit is onze Belgische kip in de oven "La Belle Flamande" om vingers af te likken. En vergeet je zeker niet te laten verleiden door onze suggesties.

Laat je gewoon verassen door onze culinaire passie en zeg ons gewoon als we nog iets meer voor u kunnen betekenen.

Maak het gezellig, strek je benen uit onder de tafel, zet je broek wat losser en geniet.



STEL UW TAPAS ZELF SAMEN

BORDJE MET GEROOKTE ZALM

11 EURO

Gerookte zalm met ajuin, peterselie, citroen en een yoghurt sausje.

KIBBELING VAN KABELJAUW MET VERSE TARTAAR

12 EURO

Gefrituurde kibbelings van kabeljauw met een huisbereide tartaar (8 stuks)

SCAMPI POMODORE

14.5 EURO

Heerlijke scampi's gebakken met verse tomaat met een vleugje look en peterselie

POTJE MET VERSE KRABSALADE

6 EURO

Krabvlees, ei, peterselie, verse mayonaise



STEL UW TAPAS ZELF SAMEN

KIPPENVLEUGELTJES

9 EURO

6 Pittig gekruide kippenvleugeltjes met lookdip

PLANKJE MET ITALIAANSE HAM

8.50 EURO

Fijn gesneden Italiaanse ham 100g

9 EURO

BITTERBAL

lekkere bitterballen met getrokken vlees 6 stuks

OERBROOD

Al onze tapas worden begeleid door ons oerbrood Het oerbrood wordt bereid met ouderwets lekkere spelt van de biologische landbouw volgens duurzame productiemethoden en ambachtelijk gebakken zoals vroeger.op steen!

SOEP

5.5 EURO

Vraag zeker naar onze verse soep! Dit wordt geserveerd met ons in huis gebakken oerbrood en hoeve boter



HOOFDGERECHTEN MET KIP

LA BELLE FLAMANDE (2 PERS)

Onze specialiteit!

Gebraden kip in de oven, bereid met citroen, tijm, look, zwarte peper en zeezout.

Begeleid door zelfgemaakte appelmoes, handgesneden frietjes met de schil, huis bereide mayonaise, Groene salade met een Franse vinaigrette, Tomatensalade, 2 soorten groenten van de dag 42 EURO

KONINGINNENHAPJE

Met de hand gerolde balletjes, verse champignons, kippenvlees in een bechamelsaus, deksel van bladerdeeg en met de hand gesneden frietjes 17 EURO

COQUELETTE

Haantje gebraden in de oven zwarte peper en zeezout, begeleid met de handgesneden frietjes, huis bereide mayonaise, groene salade met Franse vinaigrette en een tomatensalade 20 EURO



HOOFDGERECHTEN

VISPANNETJE 23 EURO

Pannetje met vangst van de dag, zalm, mosseltjes en scampi's, groentjes, witte wijnsaus, gegratineerd, puree of frietjes

BALLETJES IN TOMATENSAUS 16 EURO

26 EURO

17 EURO

Zelf gerolde balletjes met kruiden, pittige tomatensaus, Met de hand gesneden frietjes of puree, zelfgemaakt mayonaise, slaatje

ENTRECOTE TAGLIATA

Entrecôte gegrild, rucola salade, parmezaan schilfers, extra vierge olijfolie, balsamico en met de hand gesneden frietjes

STOOFVLEES OP OMA'S WIJZE

Stoofvlees van rund met bruin bier en mosterd bereid. Met de hand gesneden frietjes of puree, zelfgemaakt mayonaise, slaatje

SPAGHETTI 12 EURO

wij serveren onze spaghetti met een echte Bolognesesaus en 2 soorten kazen!



SUGGESTIEKAART

DAGSCHOTEL VIS

Wij werken steeds met de vangst van de dag, vraag ernaar! Regelmatig wisselend visgerecht naargelang het marktaanbod

DAGSCHOTEL VLEES

Wij hebben elke dag een nieuwe dagschotel samengesteld met markt verse producten. Vraag ernaar!

DAGSCHOTEL VLEES

Wij hebben elke dag een nieuwe dagschotel samengesteld met markt verse producten. Vraag ernaar!

DESSERT AANRADER

We hebben regelmatig een nieuw eenvoudig dessertje voor de lekkerbekken, vraag ernaar!

DAGPRIJS

DAGPRIJS

DAGPRIJS

DAGPRIJS



DESSERTS

VRAAG ZEKER NAAR ONZE IJS KAART

VERSE CHOCOLADEMOES

Huis bereid en met eenvoud geserveerd

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée is een custardachtig nagerecht, met daaroverheen een gekarameliseerde laag suiker. Zooooog lekker!

WARME APPELTAART MET IJS

Home made appeltaart met in huis bereid vanille - ijs

KOFFIE VAN HET HUIS

Verwen koffie met Kahlua, café au lait, slagroom, marshmallows en een assortiment zelfgebakken koekjes. Pure zonde!! 7 EURO

7 EURO

7 EURO

8 EURO



D A T WIST

WIJ BRODEN BAKKEN?

Deze worden allemaal zelf gemaakt. Deze kun je ook bestellen om mee naar huis te nemen. Wij werken enkel met spelt of biologische bloem. Ons desem brood wordt gemaakt met een desem dat al meer dan 55 jaar oud is waar wij op verder kweken. Dit proeft helemaal niet zo zuur als sommigen denken.

ONZE KOFFIE = STREEKPRODUCT

De koffie die wij serveren is volgens de regels van de kunst gebrand hier in Sint - Truiden! Bij Koffiebranderij Gimo wordt uw koffie nog op ambachtelijke wijze gebrand. Het zorgvuldig selecteren van de juiste bonen, het metier, de passie en gedrevenheid waarmee de zaakvoerders Guy en Monique hun bedrijf runnen, zorgen voor koffiemélanges van topkwaliteit. U kunt bij ons in het winkeltje onze eigen koffie melange kopen. "Tasty & Sweet"

ONS IJS ARTISANAAL BEREID IS?

Ons ijs wordt hier in huis bereid volgens ons traditioneel recept? Wij gebruiken enkel de beste ingrediënten waaronder verse hoevemelk van de Melkerhei uit Linter. Dat moet je geproefd hebben! Ook per liter te verkrijgen vanille, chocolade en mokka.

ONZE WIJNEN TOPPERTJES ZIJN?

Wij werken met 2 wijnleveranciers. Nivoo -Vinum uit Berlingen zorgt voor een bondig maar zeer lekker assortiment wereld wijnen. En Bienvinue uit Peer zorgt voor Natuurlijke wijnen. Natuurlijke wijn of natuurwijn bekomt men door puur biologisch te werken in de wijngaard en puur biologisch te werk te gaan in de cave. Wijn in wording is een natuurlijk proces, wijn wordt begeleid door de wijnbouwer in plaats van 'gemaakt'. Het is de tegenhanger van industriële wijn. Een filosofie waar bienVINue zich 100% voor inzet!

ER ZONDAG ONTBIJT IS?

Elke zondag kun je bij ons lekker komen ontbijten aan 20 Euro pp inclusief 2 koffies. Met in huis gebakken brood, pistolets, koffiekoeken, rijstpap, zelfgemaakte choco, enz.... Dit kan enkel op reservatie.

PRIVÉ FEESTJES HIER KUNNEN?

Aen Tafel schuiven voor je communie, verjaardag, vergadering, huwelijk, kan allemaal. Stel zelf je menu samen naar jou wensen.