



*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 30/11/18*

Beste klanten,



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

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

De zaak zal gesloten zijn tijdens de eindejaarsperiode van ma.17/12 tot en met vrij.mdg 4/1/19.

Wij verzorgen enkel onze traiteurdienst tijdens de feestdagen.  
Zie de lijst bij "Traiteur Feestdagen" op de site.

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

**Iets te vieren in januari of februari??**

**Op het totale bedrag schenken we u een cadeaubon ter waarde van 5% van het gespendeerde bedrag.**

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](http://www.facebook.com/restaurantTwethuis)

# Maandmenu

Deze menu serveren we tem zondagmiddag 16 december.  
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€

Winters slaatje met gerookte eendenborst en roze pompelmoes,  
mousse van kwartel en eendenlever

Tripel Kanunnik – Brouwerij Wilderen uit Wilderen (St.Truiden)

\*

Rijk gevulde vissoep met rouille , kaas en toastjes

\*

Fazant met winterse garnituur, Rôsti-aardappel met boschampignons

Gouden Carolus Tripel – Brouwerij Bernardus uit Watou

of

Gebakken grietfilet met witloof, saus met witbier, Rôsti-aardappelen met  
boschampignons

Sint-Bernardus Witbier – Brouwerij Bernardus uit Watou

\*

Chocoladetaartje met mandarijntjes , sorbet van bloedappelsien

of

Bordje kaas met rozijnen-notentost

(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 !!**

Tapasbord : Koud en warm (volgens seizoen)

Uitgebreid... Soepje , Garmaal 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,  
slaatje van witloof , sausje met sjalot en bruin bier , vers frietjes  
(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 [www.facebook.com/restaurantTwethuis](http://www.facebook.com/restaurantTwethuis)

**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](http://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.