



*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 10/01/19

Beste klanten,



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

Onze **Côte a l'os Menu** blijven we verder serveren, enkel iedere 3^o weekend v/d maand op vrijdag, zaterdagavond en zondagmiddag...maar niet op zondagavond.

Enkel op reservatie !!

Vier Valentijn met uw partner bij ons.

Valentijnsmenu van do.14 tem zondagmiddag 17/2 ipv de Maandmenu.

Op 14/2 enkel de Valentijnsmenu.

Of bij u thuis met onze afhaalmenu.

NIEUW : Wij serveren terug een week lunch aan 22,00€
Wekelijks nieuwe menu, niet op zaterdagavond, zondag & feestdagen.
Wekelijks te zien op 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 gependeerde bedrag.

Geldig vanaf 10 personen...

Hopscheutenmenu : van do. 21 maart tem zondagmiddag 14 april

Aspergemenue : van do. 18 april tem zondag 5 mei

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 10/2**.
Niet op zondagavond.

Prijs menu : 53,00€

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

Gebakken zalmforelfilet, slaatje met citrusvruchten en honingvinaigrette
Wilderen Goud – Brouwerij Wilderen uit Wilderen (St. Truiden)

*

Soepje van bloemkool met grijze garnalen, vleugje truffelolie

*

Gevulde en ontbeende kwartel , sausje met sjalot – champignons en
Bernardus Prior

Bernardus Prior – Brouwerij Bernardus uit Watou

of

Gebakken pladijsfilet, stoofpotje van brunoise groentjes en malse kleine
wulken, Zeeuwse mosseltjes

Goedendag Blond – Brouwerij Toye uit Marke - Kortrijk

*

Gebakje met Irish Koffie mousse

of

Bordje kaas met rozijnen-notentoast

(supl. + 4,00€ , bier of wijn + 4,00€)

Duchesse de Bourgogne – Brouwerij Verhaeghe uit Vichte

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€

Iedere 3^o weekend v/d maand op **vrijdag , zaterdagavond & zondagmiddag.**
Enkel op reservatie !!!

Menu wordt per 2 personen geserveerd !!

Tapasbord : Koud en warm (volgens seizoen)

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,
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

Weeklunch

Niet op zaterdagavond , zondag & feestdagen

Iedere week nieuw menu zie www.facebook.com/restaurantTwethuis

Aan 22,00€

Voorgerechtje of soepje
*

Hoofdgerecht vis of vlees
*

Koffie of thee



Severen we van **do 14** tem **zondagmiddag 17 februari** ipv de maandmenu.
Op 14 / 2 enkel de Valentijnsmenu!!

Prijs menu : 65,00€

Zonder : ** 60,00€

Aangepaste bieren : +10,00€ - BOB formule : + 7,00€

Aangepaste wijnen : + 15,00 – BOB wijnen : + 10,00€

Glas Amoureuze bubbels met aperitiefhapjes

*

**Oosters getinte consommé van schaaldieren met fijne groentjes
en King Krab

*

Gebakken “Love Fish” Skrei met prei en grijze garnalen
Bourgogne des Flandres – Brouwerij Bourgogne des Flandres uit Brugge

*

Dunne lende van kalfsvlees , savooistoemp, sjalottensaus met Chimay Blauw
Chimay Blauw – Trappist

*

St. Valentijnsnagerecht met framboosjes

*

Koffie of thee met versnaperingen

Deze menu kan ook afgehaald worden voor bij u thuis !!

Met soep : 45,00€

Zonder de soep : 40,00€

(uiteraard zonder de dranken – enkel menu)

Van do. 14 tot zo 17/2 te verkrijgen.

Bestellen ten laatste di. avd 12/2 voor 18 uur!

Afhalen middag tussen 11 en 11.30 uur , avond tussen 17 en 18 uur
of mits afspraak met ons...

Maandmenu

Deze menu serveren we van **do. 21 februari tem zondagmiddag 17 maart**

Prijs menu : 53,00€

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

Slaatje met gebakken St. Jacobsvruchten , bloedworst en vinaigrettesausje
Waterloo Récolte 6% - Brouwerij Waterloo (John Martins)

*

Oosters getinte consommé van schaaldieren met King Krab

*

Gebakken eendenborstfilet met gebakken eendenlever,
reepjes mango en aardappelchips
Tripel Karmeliet – Brouwerij Bosteels uit Buggenhout

of

Gebakken Skreihaasje , prei en grijze garnalen
Bourgogne des Flandres – Brouwerij Bourgogne de Flandres uit Brugge
(Anthony Martins)

*

Dessert

of

Bordje kaas met rozijnen-notentoast
(supl. + 4,00€ - met bier of wijn + 4,00€)
Duchesse de Bourgogne – Brouwerij Verhaeghe Vichte

of

Irish Koffie (supl.3,00€)

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

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

18,00€

(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.