



*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 11/02/19*

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, ...maar niet op zondagavond.

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

**Iets te vieren in 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](http://www.facebook.com/restaurantTwethuis)

# 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



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...

# Weekendmenu

aan 40,00€

ieder Weekend ander menu op zaterdagavond en zondagmiddag

Voorgerecht

\*

Hoofdschotel (vis of vlees) volgens marktaanbod

\*

Nagerechtje van de chef

Of

Alcoholische Koffie (supl. 3,00€)

Iedere week ten laatste vrijdag verschijnt deze menu op

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

## Côte a l'os menu

**Prijs menu : 40,00€**

Iedere 3<sup>o</sup> 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](http://www.facebook.com/restaurantTwethuis)

**Aan 22,00€**

Voorgerechtje of soepje

\*

Hoofdgerecht vis of vlees

\*

Koffie of thee

## 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](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.