



*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 08/11/19

Beste klanten,



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

**Nieuwe openingsuren vanaf september:  
Open vanaf woensdagavond tot zondagavond,  
zaterdagmiddag gesloten.  
Op sluitingsdagen open vanaf 8 personen.**

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

**Gesloten op feestdagen 's avonds.  
Verlof van zondag 22 december tot donderdag 9 januari 2020.  
Met de feestdagen enkel onze afhaal traiteurdienst...  
Te zien op de site onder "Traiteur Feestdagen"**

**Bouillabaisse WEEKEND : van 22 tot 24 november...zie onder**

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)

# Kreeften - Bouillabaisse Weekend

Van donderdagmiddag 21 tot zondagmiddag 24 november



**Prijs menu : 40,00€**

Herfstslaatje met gebakken scampi's , sausje met venkel en Ricard

\*

Bouillabaisse rijk gevuld met Noordzeevis en schelpjes,  
lookbroodjes , kaas en rouille

*Met extra casserole soep op tafel....*

(met halve kreeft : supl. 16,00€)

of

voor de vleesliefhebbers:

Dunne lende van Belgisch Wit –Blauw met Peper-roomsaus,  
Fris slaatje en verse frietjes

**ENKEL OP RESERVATIE EN BESTELLEN**

**VOOR 20/11 !!**

**Voor Weekend te laatste vr.22/11 !!**

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

# Maandmenu okt/november

Deze menu serveren we van **woe.avond 16 oktober** tem  
**zondagmiddag 17 november**

**Prijs menu : 48,50€**

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

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

Herfstslaatje met gerookte hertenfilet , geitenkaas , rode biet en  
gebakken Breydelspek

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

\*

Pompoensoepje met zure room en gerookte zalm / bieslook

\*

Sneetjes eendenborstfilet ,sausje met Luikse siroop,  
knolselderpuree, appeltje met veenbessen , amandekrokettjes

Bourgogne des Flandres – Brouwerij Bourgogne des Flandres uit Brugge

of

Gebakken mooie meid , gebakken witlof , witte wijnsaus met garnaal ,  
puree aardappelen

Gouden Arend Tripel – Brouwerij De Ryck uit Herzele

\*

Chocolademoelleux, grootmoeders kriekjes op alcohol, vanille-ijs  
of

Irish Koffie (supl. 3,00€)

of

Bordje kaas met rozijnen-notentoast

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

Duchesse de Bourgogne – Brouwerij Verhaeghe Vichte

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

# Maandmenu nov/december

Deze menu serveren we van **woe.avond 20 november** tem  
**Zaterdagavond 21 december**

**Prijs menu : 48,50€**

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

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

Rijk slaatje met ham van everzwijn, gebakken St. Jacobsvruchten,  
schijfje eendenlever pastei

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

\*

Velouté van Witlof met Breydelspek en boschampignons

\*

Fazant Fine Champagne , romige savooikool , mousseline van knolselder ,  
amandelkroketjes

Chimay Tripel – Trappisten bier

of

Gebakken zeebaarsfilet, paellarijst met groentjes,

Jus van schaaldieren

Filou – Brouwerij Van Honsebrouck uit Izegem

\*

Dessert met peer , vanille-ijs

of

Irish Koffie (supl. 3,00€)

of

Bordje kaas met rozijnen-notentoast

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

Duchesse de Bourgogne – Brouwerij Verhaeghe Vichte

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

## Klassieke menu

**Prijs menu : 42,50€**

*Niet van 21 tem 24/11 tijdens de Bouillabaisse-weekend*

Carpaccio van rund , notensla en Parmezaanse kaas

of

Kaaskroketje met garnituur

\*

Gebakken Côte a l'os (ong. 500gr) van Ierse runderen rosé gebakken, slaatje met witloof , sausje met sjalot en bruin bier , verse frietjes

of

Gebakken slibtongen Meuniere met slaatje en verse tartaresaus ,  
verse frietjes

\*

Dame Blanche

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)

## Weeklunch

Niet op zaterdagavond , zondag & feestdagen  
Iedere week nieuw menu zie [www.facebook.com/restaurantTwethuis](http://www.facebook.com/restaurantTwethuis)

**Aan 23,50€**

Voorgerechtje of soepje

\*

Hoofdgerecht vis of vlees

Alles volgens marktaanbod.....

## 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!  
Wij werken met geen vaste mensen , en moeten ons goed organiseren.  
Dank voor uw begrip.