

Weekend van de Belgische keuken en bier in 1900

# Belgisch weekend!

Bij elk gerecht een speciaal Belgisch bierje

27 + 28  
maart

Waterzooi van kiepers  
Snyd de kiepers in stuk-  
kooit het in water of bouillon  
Snyd een groot stuk brood of 5  
peterrele wortels in stukken  
gesneden en eenen seildere in  
en een uur en half stille koken  
dan hapt uwe peterselie en

**Menu € 20,-** (voor-, hoofd- en nagerecht)

^ Het recept voor waterzooi van Kiepers uit het jaar 1900!

## Voorgerechten

Kaaskroketten  
Tomaat-garnaal  
Moules marinières  
Ardeense charcuterie  
Luikse salade

## Hoofdgerechten

Gentse waterzooi van kip  
Eend op de wijze van Visé  
Vlaamse stoverij met friet  
Steak friet  
Forel op Ardeense wijze

## Nagerechten

Bierpudding  
Dame blanche  
Dame noire

**Voor de kinderen € 7,50**

Kaaskroketten met friet of kip met friet [Belgische zondagsklassieker] & kleine Dame Blanche