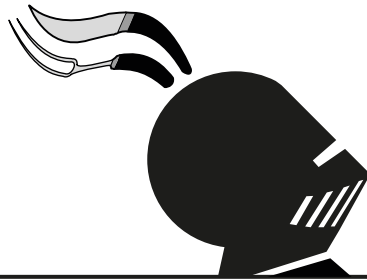


Welcome



DE HERBERG VAN GRIMBERGEN

Heures d'ouverture/ Opening hours

Monday-saturday: 10h-22h

Sunday : 9h-21h

Tuesday : closed

Cuisine ouverte en continu de 11h à 21h

Kitchen open continuously from 11h-21h

-

Nous sommes également ouvert les jours fériés
We are also open on public holidays

02/311 38 40

info@herbergvangrimbergen.be

www.herbergvangrimbergen.be

ENTREES

APPETIZER

VORSPEIZEN

✓	Potage du jour Fresh soup Tagesuppe	5,00
	Carpaccio de boeuf, bleu blanc belge, parmesan, câpres, salade Carpaccio of beef parmesan cheese, capers, salad Rinder carpaccio, Parmesan, kapern, salat	13,50
	Croquettes aux crevettes garnies Shrimps croquets, garnish Garnelenkroketten, garnitur	14,00
✓	Croquettes au fromage, salade mixte Cheese croquets, salad Käsekroketten, salat	11,00
	Duo de croquettes, crevettes et fromage, salade Mix of croquets, shrimps and cheese, salad Mixed kroketten, garnelen und käse, salat	13,50
	Soupe Wonton avec dimsum et légumes Wonton soup with dimsum and vegetables Wonton Suppe mit Dimsum und Gemüse	10,00
	Scampi's au beurre à l'ail Scampi in Garlic butter Scampi in Knoblauchbutter	16,00
	Dimsum (5 / 10 pieces)	7,50/15,00
✓	Veggie Dimsum (5/ 10 pieces)	7,50/15,00

 Loempia, sauce chili doux 11,00
 Loempia, sweet chili sauce
 Loempia, süsz chili sauce

Plat dégustation (min. 2 pers.) - Poulet sauce curry, langoustines à la sauce
 sweet-chili, steaks de boeuf aux legumes 21,00

Tasting dish - Chicken in curry saus, scampi in sweet-chili saus, beef steaks with
 vegetables

Gericht degustation - Hühnchen in Currysauc, Scampi in süsz chili sauce,
 Rindersteaks mit Gemüse

LES SALADES

THE SALADS

SALATE

Salade au saumon fumé avec toast 19,00
 Salad smoked salmon and toast
 Salat geräuchet lachs, toast

Salade aux scampi's 19,00
 Salad scampi
 Salat scampi's

Salade aux scampi's Hawai 19,00
 Salad scampi Hawai
 Salat scampi's Hawai

Salade au émincé de poulet, et poivron grille 14,00
 Salad, chicken teas and grilled Bell pepper
 Salat, hähnchenstreifen und gegrillte paprika

Salade de trio de poissons de la mer du nord et crevettes grises 21,00
 Salad, trio of North Sea fish and shrimps
 Salat, trio der Nordsee Fisch und garnelen

POUR LES TOUT-PETITS(-14) FOR THE
YOUNGEST(-14) FÜR KLEINKINDER (-14)

Spaghetti bolognaise 6,00

Fines tranches de poulet dans le Wok, riz ou nouilles 8,50

Chicken strips in the Wok, rice or noodles

Hähnchenstreifen im Wok, reis oder nudeln

Fines tranches de poulet, salade ou compote de pommes, frites 8,50

Chicken strips, salad or apple sauce, fries

Hähnchenstreifen, salat oder apfelmus, fritten

Saucisse de frikandel, salade et frites

Frikandel sausage, salad and fries

7,50

Bratwurst, salat und fritten

Carbonnades de boeuf à la bière brune, salade et frites 10,00

Beef carbonates with brown beer, salad and fries

Rindfleisch-Eintopf mit bier, salat und fritten

Vol-au-vent, salade et frites 10,00

Chickenragout, salad and fries

Hühnerragout, salat und fritten

Supplément adulte 2 euro

Adult supplement 2 euro

Zuschlag für Erwachsene 2 euro



PLATS CLASSIQUES CLASSIC MAIN DISHES

HAUPTGERICHTEN

Filet pur de bœuf, petite salade, frites +Sauce au choix (sauces : béarnaise, poivre ou champignons) 2,50	32,00
Beef fillet pur, salad and fries +Sauce of choice : (sauce : béarnaise, pepper or mushrooms) 2,50	
Rinderfilet pur, salat, fritten +Soße nach Wahl (soszen : béarnaise, pfeffer oder pilz) 2,50	
Saumon rôti, légumes frais purée et sauce au porto	22,00
Fried salmon, fresh vegetables, mash potato and port sauce Gebackener lachs, frischem gemüse, maische, portweinsauce	
Steak tartare classique où prepare maison	21,00
Steak tartare in a classique way or home prepared Steak "tartar" klassisch oder hausgemachter	
Steak Tartare à l'Italienne au Parmesan et crumble d'olives noires	21,00
Steak tartare the Italian way with parmesan and a crumble of black olives Steak tartar nach Italienischer art mit Parmesan und einem crumble aus schwarzen Oliven	
Carbonnades de boeuf à la bière brune, salade et frites	19,50
Beef carbonates with brown beer, salad and fries Rindfleisch-Eintopf mit bier, salat und fritten	
Scampi's au beurre à l'ail	21,00
Scampi in Garlic butter Scampi in Knoblauchbutter	

Vol-au-vent, salade et frites 19,00
Chickenragout, salad and fries
Hühnerragout, salat und fritten

Spaghetti bolognaise 12,00

Our fries are fresh and hand cut
Supplement +2,50 (bread, fries, noodles, rice ,croquettes)

DANS LE WOK

IN THE WOK

IM WOK

Scampí sauté au curry rouge, lait de coco, champignons de paille, 19,00
pak choi, haricots princesses et riz basmati

Sautied scampí with red curry, coconut milk, straw mushrooms, pack choi,
french beans and basmati rice

Sautiert scampí mit rotem curry, kokos milch, stroh pilze, pack choi,
prinzessin bohne and basmatireis

Scampí avec des nouilles, wok de légumes frais, sauce soja pour huîtres 19,00

Scampí with noodles, fresh wok vegetables, oyster soy sauce

Scampí mit nudeln, frischem wok gemüse, Austern-sojasauce

Riz frit aux scampí's, wok de légumes frais 19,00

Scampí with fried rice and wok vegetables

Gebratener Reis mit Scampí, frischem wok Gemüse

 Wrap au légumes frais, sauce chili doux 13,00
Wrap with fresh vegetables, sweet chili sauce
Wrap mit frischem gemüse, süsz chil sauce

Wrap + poulet / Wrap + chicken / Wrap + hühnchen 14,50

	Nouilles au fines tranches de poulet, wok de légumes frais, sauce chili doux	16,00
	Noodles with chicken ties, fresh wok vegetables, sweet chili sauce	
	Nudeln mit hähnchenstreifen, frischem wokgemüse, süsz chili sauce	
	Fines tranches de poulet au curry, wok de légumes frais, riz basmati	16,00
	Chicken ties with curry, fresh wok vegetables, basmati rice	
	Hähnchenstreifen mit curry, frischem wokgemüse, basmatiréis	
	Riz frit au poulet, wok de légumes frais	16,00
	Fried rice with chicken and vegetables	
	Hünchen mit gebratenem reis und Gemüse	
	Mélange de poisson au curry jaune et Basmati Riz	19,00
	Fish mix with yellow curry and Basmati rice	
	Fischmischung mit gelbem curry und Basmati reis	
✓	Riz frit/nouilles, ,wok de légumes frais	14,00
	Fried rice/noodles with fresh wok vegetables	
	Gebratenem reis/nudeln met frischem wokgemüse	
✓	Curry végétarien au tofu, wok de légumes et Basmati riz	14,00
	Vegetarian curry with tofu, fresh wok vegetables and Basmati rice	
	Vegetarisches Curry mit tofu, frischem wokgemüse und Basmati Reis	

Suggestion du Chef / Chef's suggestions

Filet de chevreuil, crème de panais et céleri-rave, légumes d'hiver, pomme, sauce aux canneberges, rouleau de printemps de choux de Bruxelles, bacon et chou vert 29,50

Venison fillet, cream of parsnip and celeriac, winter vegetables, apple, cranberry sauce, spring roll of Brussels sprouts, bacon and green cabbage
Hirschfilet, Pastinaken-Sellerie-Creme, Wintergemüse, Apfel, Preiselbeersöße, Frühlingsrolle vom Rosenkohl, Speck und Grünkohl

Filet de faisan, butternut, chicorée, sauce raisin & croquettes maison 26,00

Pheasant fillet, butternut, chicory, grape sauce & homemade croquettes
Fasanfilet, Butternut, Chicorée, Traubensauce & hausgemachte Krokette

Civet de chevreuil aux airelles, légumes d'hiver et croquettes maison 24,00

Deer stew with cranberries, winter vegetables and homemade croquettes
Hirscheintopf mit Preiselbeeren, Wintergemüse und hausgemachten Krokette

Rouleaux de sole à la julienne de petits légumes, pommes château & sauce au homard 25,00

Sole rolls with julienne of fine vegetables, pommes château & lobster sauce
Seezungenröllchen mit Julienne von feinem Gemüse, Pommes-Château & Hummersauce

Bouillabaise orientale 22,00

Poké bowl de Poulet (Riz sushi, poulet teriyaki, avocat, maïs, wakamé, edamame, tomates, mangue, concombre) 17,00

Chicken poké bowl (sushi rice, chicken teriyaki, avocado, corn, wakamé, edamame, ,tomatoes, mango, cucumber)

Chicken poké bowl (Sushireis, teriyaki-hühnerfleisch, avocado, maïs, wakame, ,edammer, tomaten, mango, gurke)

Poké bowl de saumon (riz sushi, saumon fumé, avocat, tomates, concombre, mangue, maïs, wakamé, edamame, mayo wasabi) 19,00

Salmon Poké bowl (Sushi rice, smoked salmon, avocado, tomatoes, cucumber, mango, corn, wakamé, edamame, wasabi mayo)

Räucherlachs poké bowl (Sushi-Reis, Räucherlachs, Avocado, Tomaten, Gurken, Mango, Maïs, Wakamé, Edamame, Wasabi Mayo)

Filet de bar à la vapeur avec légumes frais (bok choy, poireau, ciboule, sushi gingembre, ail), sauce soja et riz basmati 26,00

Steamed sea bass fillet with fresh vegetables (bok choy, leek, spring onions, sushi ginger, garlic), soy sauce and basmati rice

Gedämpftes Wolfsbarschfilet mit frischem Gemüse (Pak Choi, Lauch, Frühlingszwiebeln, Sushi-Ingwer, Knoblauch), Sojasauce und Basmatireis

pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez contacter notre personnel de salle.

for information on allergens please contact our staff

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal

PETITE FAIM

PECKISH

PECKISH

Uniquement disponible du lundi au samedi de 10h à 16h
Only available from Monday til Saturday from 10h-16h
Nur verfügbar von Montag bis Samstag von 10 bis 16 Uhr

Croque Monsieur (toast jambon et fromage, salade mixte)	8,00
Croque Monsieur (toast ham and cheese, salad)	
Croque Monsieur (toast schinken und käse, salat)	
Croque Madame (croque monsieur + oeuf sur le plat)	9,50
Croque Madame (croque monsieur + sunny side up)	
Croque Madame (croque monsieur + spiegelei)	
Croque Hawaï (croque monsieur + ananas)	9,50
Croque Hawaï (croque monsieur + pineapple)	
Croque Hawaï (croque monsieur + ananas)	
Croque Vidée (croque monsieur + ragout de volaille)	10,50
Croque vidée (croque monsieur + chicken ragout)	
Croque vidée (croque monsieur + hünerragout)	
Croque Bolognaise (croque monsieur + sauce bolognaise)	10,50

DESSERTS

DESSERTS

DESSERTS

Trío de sorbets	9,00
Crème glacée à la vanille, sauce chocolat chaud, Crème fouettée et coulis de framboises Vanilla ice, hot chocolate sauce, whipped cream and raspberry coulis Vanille eis mit heißer schokoladensauce, sahm und himbeersauce	9,50
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	8,90
Salade de fruit frais , crème glacée a la vanille Fresh fruit salad, vanilla ice Frischer obstsalat, vanille eis	9,90
Mousse au chocolat, Chocolate mousse, Schokoladenmousse	9,50
Crème brûlée	9,00
Moelleux, crème glacé à la vanille	9,50
Dame Blanche	7,50
Dame Noire	7,50
Brésilienne coupe	7,50
Tarte aux pommes tiède avec une boule de glace vanille (saison) Warm apple pie with vanilla ice cream Warmer Apfelkuchen mit einer kugel vanilleeis	9,50
Glace vanille aux fraises fraîches (saison) Vanilla ice cream with fresh strawberries (season) Vanilleeis mit frischen Erdbeeren. (Jahreszeit) Supplement +0,50 (crème fouettée, whipped cream, sahm)	9,90