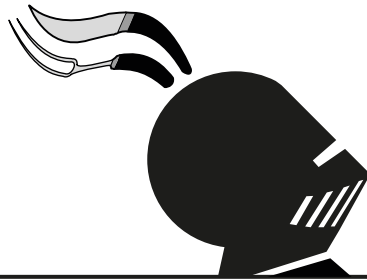


Welcome



DE HERBERG VAN GRIMBERGEN

Heures d'ouverture/ Opening hours

Monday-saturday: 11h-22h

Sunday : 10h-21h

Tuesday : closed

Cuisine ouverte en continu de 11h à 21h

Dimanche : 11h à 20h

Kitchen open continuously from 11h-21h

Sunday : kitchen opens from 11h-20h

-

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	6,00
	Carpaccio de boeuf, bleu blanc belge, parmesan, câpres, salade Carpaccio of beef parmesan cheese, capers, salad Rinder carpaccio, Parmesan, kapern, salat	16,50
	Croquettes aux crevettes garnies Shrimps croquets, garnish Garnelenkroketten, garnitur	15,00
	Croquettes au fromage, salade mixte Cheese croquets, salad Käsekroketten, salat	14,00
	Duo de croquettes, crevettes et fromage, salade Mix of croquets, shrimps and cheese, salad Mixed kroketten, garnelen und käse, salat	14,50
	Soupe Wonton avec dimsum et légumes / Veggie Wonton  Wonton soup with dimsum and vegetables Wonton Suppe mit Dimsum und Gemüse	13,50
	Scampi's au beurre à l'ail Scampi in Garlic butter Scampi in Knoblauchbutter	17,50
	Dimsum (5 / 10 pieces)	9,50/19,00
	Veggie Dimsum (5 / 10 pieces)	9,50/19,00

 Loempia, sauce chili doux 13,00
 Loempia, sweet chili sauce
 Loempia, süsz chili sauce

Plat oriental (min. 2 pers.) - Poulet sauce curry, langoustines à la sauce sweet-chili, steaks de boeuf aux legumes 24,50

Oriental dish - Chicken in curry saus, scampí in sweet-chili saus, beef steaks with vegetables

Gericht Orientalisches - Hühnchen in Currysaucce, Scampí in süsz chili sauce, Rindersteaks mit Gemüse

LES SALADES

THE SALADS

SALATE

Salade au saumon fumé avec toast 24,00

Salad smoked salmon and toast

Salat geräuchet lachs, toast

Salade aux scampí's 23,50

Salad scampí

Salat scampí's

Salade aux scampí's Hawai 23,50

Salad scampí Hawai

Salat scampí's Hawai

Salade au émincé de poulet 22,50

Salad, chicken teas

Salat, hähnchenstreifen

Salade de trio de poissons de la mer du nord et crevettes grises 24,00

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	8,00
Fines tranches de poulet dans le Wok, riz ou nouilles Chicken strips in the Wok, rice or noodles Hähnchenstreifen im Wok, reis oder nudeln	12,50
Fines tranches de poulet, salade ou compote de pommes, frites Chicken strips, salad or apple sauce, fries Hähnchenstreifen, salat oder apfelmus, fritten	11,50
Saucisse de frikandel, salade et frites Frikandel sausage, salad and fries Bratwurst, salat und fritten	7,50
Carbonnades de boeuf à la bière brune, salade et frites Beef carbonates with brown beer, salad and fries Rindfleisch-Eintopf mit bier, salat und fritten	12,50
Vol-au-vent, salade et frites Chickenragout, salad and fries Hühnerragout, salat und fritten	12,50

Supplément adulte 3 euro
Adult supplement 3 euro
Zuschlag für Erwachsene 3 euro

PLATS CLASSIQUES CLASSIC MAIN DISHES

HAUPTGERICHTEN

Filet pur de boeuf, petite salade, frites	34,00
Sauce au choix (sauces : béarnaise, poivre ou champignons)	3,00
Beef fillet pur, salad and fries	
Sauce of choice : (sauce : béarnaise, pepper or mushrooms)	
Rinderfilet pur, salat, fritten	
Soße nach Wahl (soszen : béarnaise, pfeffer oder pilz)	
Saumon rôti, légumes frais purée et sauce au porto	24,50
Fried salmon, fresh vegetables, mash potato and port sauce	
Gebackener lachs, frischem gemüse, maische, portweinsauce	
Steak tartare classique où prepare maison	24,00
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	24,00
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	23,00
Beef carbonates with brown beer, salad and fries	
Rindfleisch-Eintopf mit bier, salat und fritten	
Scampi's au beurre à l'ail	24,00
Scampi in Garlic butter	
Scampi in Knoblauchbutter	

Vol-au-vent, salade et frites 23,00
Chickenragout, salad and fries
Hühnerragout, salat und fritten

Spaghetti bolognaise 16,00

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, 23,50
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 23,50

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 23,50



Scampí with fried rice and wok vegetables

Gebratener Reis mit Scampí, frischem wok Gemüse

 Wrap au légumes frais, sauce chili doux 17,50

Wrap with fresh vegetables, sweet chili sauce

Wrap mit frischem gemüse, süsz chil sauce

Wrap + poulet / Wrap + chicken / Wrap + hühnchen	18,50
Nouilles au fines tranches de poulet, wok de légumes frais, sauce chili doux	22,50
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	22,50
Chicken ties with curry, fresh wok vegetables, basmati rice	
Hähnchenstreifen mit curry, frischem wokgemüse, basmatireis	
Riz frit au poulet, wok de légumes frais	22,50
Fried rice with chicken and vegetables	
Hünchen mit gebratenem reis und Gemüse	
Mélange de poisson au curry jaune et Basmati Riz	24,50
Fish mix with yellow curry and Basmati rice	
Fischmischung mit gelbem curry und Basmati reis	
 Riz frit/nouilles, ,wok de légumes frais	21,50
Fried rice/noodles with fresh wok vegetables	
Gebratenem reis/nudeln met frischem wokgemüse	
 Curry végétarien au tofu, wok de légumes et Basmati riz	21,50
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

Asperges à la flamande (Entrée) Flemish style asparagus (starter) Spargel nach flämischer Art (Vorspeise)	17,00
Asperges à la flamande avec purée/frites (plat principal) Flemish-style asparagus with puree/fries (main dish) Spargel nach flämischer Art mit Püree/Pommes (Hauptgericht)	28,00
Asperges au saumon fumé, sauce ciboulette & purée/frites Asparagus with smoked salmon, chive sauce & puree/fries Spargel mit geräuchertem Lachs, Schnittlauchsauce und Püree/ Pommes	33,00
Coucou de Malines à la crème de patate douce, asperges aux & croquettes d'amandes maison Mechelse cuckoo with sweet potato cream, asparagus with & home-made almond croquettes Mechelener Kuckuck mit Süßkartoffelcreme, Spargel mit und hausgemachten Mandelkroketten	27,50
Dorade royale avec crème d'artichauts, asperges, sauce ciboulette & purée/frites Dorade Royale with artichoke cream, asparagus, chive sauce & puree/fries Dorade Royale mit Artischockencreme, Spargel, Schnittlauchsauce und Püree/Pommes	28,50
Royale de daurade vapeur, sauce soja, oignons nouveaux, gingembre et riz basmati Steamed bream royale with soy sauce, spring onions, ginger & Basmati rice Gedämpfte Brasse Royale mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Basmatireis	26,50

Hotstone Bowl - Bibimbap

Bol en pierre chaude de style coréen « Bibimbap » - servi dans un bol en pierre chaud avec du riz, des légumes frais, du kimchi et un œuf au plat

Korean Style Hot Stone Bowl "Bibimbap" – served in a hot stone bowl with rice, fresh vegetables, kimchi and a fried egg

Hot Stone Bowl „Bibimbap“ nach koreanischer Art – serviert in einer Hot Stone Bowl mit Reis, frischem Gemüse, Kimchi und einem Spiegelei

Bol de riz au steak de bœuf 24,50

Beef steak rice bowl
Rindersteak-Reisschüssel

Bol de riz au saumon 24,50

Salmon rice bowl
Lachsreisschüssel

Bol de riz au poulet 23,50

Chicken rice bowl
Hühnchen-Reisschüssel

Bol de riz végétarien 22,50

Vegetarian rice bowl
Vegetarische Reisschüssel

Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez contacter notre personnel de chambre. Comme nous travaillons des produits frais, la composition de nos plats peut changer.

For information about allergens, please contact our room staff. Since we work with fresh products, the composition of our dishes may change.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Zimmerpersonal. Da wir mit frischen Produkten arbeiten, kann sich die Zusammensetzung unserer Gerichte ändern.

PETITE FAIM

PECKISH

PECKISH

Uniquement disponible du lundi au vendredi de 10h à 16h
Only available from Monday til Friday from 10h-16h

Croque Monsieur (toast jambon et fromage, salade mixte)	11,50
Croque Monsieur (toast ham and cheese, salad)	
Croque Monsieur (toast schinken und käse, salat)	
Croque Madame (croque monsieur + oeuf sur le plat)	12,50
Croque Madame (croque monsieur + sunny side up)	
Croque Madame (croque monsieur + spiegelei)	
Croque Hawaï (croque monsieur + ananas)	12,50
Croque Hawaï (croque monsieur + pineapple)	
Croque Hawaï (croque monsieur + ananas)	
Croque Vidée (croque monsieur + ragout de volaille)	12,50
Croque vidée (croque monsieur + chicken ragout)	
Croque vidée (croque monsieur + hünerragout)	
Croque Bolognaise (croque monsieur + sauce bolognaise)	12,50

DESSERTS

DESSERTS

DESSERTS

Trío de sorbets	9,50
Crème glacée à la vanille, sauce chocolat chaud, Crème fouettée et fruit Vanilla ice, hot chocolate sauce, whipped cream and fresh fruit Vanille eis mit heisser schokoladensauce, sahn und Obst	9,50
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	8,50
Salade de fruit frais , crème glacée a la vanille Fresh fruit salad, vanilla ice Frischer obstsalat, vanille eis	9,50
Mousse au chocolat,	9,50
Crème brûlée	9,00
Glace vanille aux fraises fraîches - Saison Vanilla ice cream with fresh strawberries - Season	9,90
Tarte aux pommes tiède avec glace à la vanille Warm apple pie with vanilla ice cream	9,50
Moelleux, crème glacé à la vanille	9,50
Dame Blanche	8,00
Dame Noir	8,00
Brésilienne coupe	8,50
Supplement +0,50 (crème fouettée, whipped cream, sahn)	