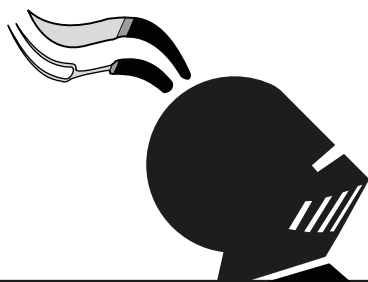


Welcome



DE HERBERG VAN GRIMBERGEN

Heures d'ouverture/ Opening hours

Tuesday-saturday: 11h-22h

Sunday : 10h-21h

Monday : 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

VORSPEISEN

✓	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, scampi in sweet-chili saus, beef steaks with vegetables
Gericht Orientalisches - Hühnchen in Currysauce, Scampi 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 scampi's 23,50
Salad scampi
Salat scampi's

Salade aux scampi's Hawai 23,50
Salad scampi Hawai
Salat scampi'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 fritt 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

Entrecôte australienne nourrie aux céréales avec une petite salade, sauce au choix*
et frites fraîches 36,50

*Sauce (béarnaise, champignons, poivre) * 3,00

Grain-fed Australian ribeye with a side salad, sauce of your choice*, and fresh fries

*Sauce (béarnaise, mushroom, pepper)

Australisches Getreide-gefüttertes Entrecôte mit einem Beilagensalat, Sauce nach Wahl* und frischen Pommes / *Soßen (Béarnaise, Champignon, Pfeffer)

Asperges au saumon fumé, sauce hollandaise et purée 34,50

Asparagus with smoked salmon, hollandaise sauce & mashed potatoes

Spargel mit geräuchertem Lachs, Sauce Hollandaise & Kartoffelpüree

Asperges à la flamande avec purée 28,50

Flemish-style asparagus with mashed potatoes

Spargel nach flämischer Art mit Kartoffelpüree

Poulet jaune (maïs) avec mousseline de carottes, asperges enroulées de lard, sauce
au calvados et croquettes maison 31,00

Corn-fed chicken with carrot mousseline, bacon-wrapped asparagus, calvados
sauce & homemade croquettes

Maispoularde mit Karottenmousseline, mit Speck umwickeltem Spargel,
Calvadossauce & hausgemachten Kroketten

Filet de bar aux asperges, sauce au homard et purée 32,00

Seabass fillet with asparagus, lobster sauce & mashed potatoes

Wolfsbarschfilet mit Spargel, Hummersauce & Kartoffelpüree

Salade tiède de chèvre et lardons aux pignons de pin 24,00

Lukewarm goat cheese-bacon salad with pine nuts

Lauwarmer Ziegenkäse-Speck-Salat mit Pinienkernen

Hotstone Bowl

Bol en pierre à la coréenne 'Bibimbap' - servi dans un bol en pierre chaude avec du riz, des légumes frais, du kimchi et un œuf au plat :

Korean-style 'Bibimbap' hot stone bowl - served in a warm stone bowl with rice, fresh vegetables, kimchi, and a fried egg.

Bol de riz avec morceaux de bœuf 25,50

Beef rice bowl

Reisschale mit Rindfleischstücken

Bol de riz avec saumon 25,50

Salmon rice bowl

Reisschale mit Lachs

Bol de riz avec poulet 24,50

Chicken rice bowl

Reisschale mit Huhn

Bol de riz végétarien  23,50

Vegetarian rice bowl

Vegetarische Reisschale

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, sahné 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, sahné)	