

# Om te Delen aan Tafel

Heerlijk gepresenteerd in een kommetje om in het midden van de tafel te zetten zo kan ieder wat lekkers proeven (reken één gerechtje per personen)

**bordje gedroogde charcuterie** 7.50  
*huisbereid en gerijpt in de kelder onder de glazen vloer*

**Bordje pastrami** 7.20  
*puur Belgische rundvlees gerijpt en gezouten in ons atelier*

**Bordje coppa** 7.20  
*fijn doorregen spieringnek, gedroogd in de kelders van Slagerij De Laet*

**Spare ribbetjes uit het vuistje** 7.00  
*sappig krokant afgebakken en gelakt met een zoete huismarinade*

 **Koningsballen (stierenkloten)** 6.50  
*puur gepresenteerd met look en peterselie*

**Traag gegaard buikspek De Laet** 7.00  
*met veel fierheid bereid en met een geheime kruidenmix*

**Mini kroketjes met Gandaham** 7.00

**Portie ambachtelijke rundsbitterballen** 7.00

**Gedroogd worstje uit eigen werkhuis volgens oud familiecept** 5.00

## *Voorgerecht – Om te starten*

<b>Tomatensoep</b>	7.00
<i>Glade soep met verse tomaatjes en afgewerkt met room</i>	
<b>Soep van vandaag</b>	7.00
<i>Vraag naar de keuze van vandaag</i>	
<b>Zwarte Beuling uit onze beenhouwerij</b>	16.00
<i>met gekarameliseerde appeltjes</i>	
<b>Scampi's 'Laet het smaken</b>	17.50
<i>met hoevebrood</i>	
<b>Duo van ambachtelijke kroketjes</b>	16.00
<i>met een keuze kalfszwezerik, varkenswangetjes, kaas en garnaal+€1</i>	
<b>Rundscarpaccio "atelier De Laet"</b>	17.50

## *Salades – De groentehof*

<b>Salade Geitenkaas met <i>spek en appeltjes</i></b>	21.50
<b>Salade scampi "Laet het smaken"</b>	24.50

# Echt vlees – Puur vakmanschap

De beste biefstuk-friet uit onze slagerij met salade (220g) 21.50

Entrecote Belgisch wit-blauw rund met gemengde sla ½ kg vlees !!! 31.00



**Varkenshammetje met jus, wortelen en krielpatatjes** 21.00

Huisbereide verse steak tartaar, basilicum, rode ui, sla en frietjes 23.50

Spare ribs, gelakt met honingmarinade en frietjes 21.00

Hapje koningin Fabiola met boterkoekje en frietjes 21.50

Kalfslever klassiek gebakken met ajuin, appel en krielpatatjes 26.00

Typisch Vlaams stoofvlees friet met gemengde sla 21.50

**Paardenfilet extra mals met witloofsalade en frietjes** 29.50

Spaghetti Bolognaise, uiteraard met gehakt uit onze slagerij! 16.50

## Extra's

Mayonaise, ketchup of tartaar 0.30

Pepersaus, champignonsaus, béarnaise, vleesjus 2.80

Witloofsalade, gemengde veldsla, jonge worteltjes 4.50

*\* Vanaf 6 personen vragen wij om uw keuze te beperken tot 4 gerechten*

## Dessert

<b>Café Glacé</b>	9.50
Chocoladedessert "Laet het smaken"	8.00
Crème brûlée	8.00
Coupe vanille, klassieker kan niet... wel super lekker	8.00
Dame Blanche, witte madam	8.50
Coupe advocaat, zatte madam 😊	9.00
Klassiek pateeke of taartje	7.00
<i>Supplement slagroom of vanille-ijs</i>	<i>0.80</i>

## De Kleinmannen

Tomatenroomsoep met ballekes	7.00
<b>Kinderspaghetti Bolognaise</b> , uiteraard met gehakt uit onze slagerij!	10.00
Verse kibbeling met frietjes	10.50
Kinderworstje met wortelstoemp (kipchipolata)	10.00
Prinsen- en prinsessenhapje met frietjes (vol-au-vent)	11.00
Kinderijsje met discoballekes	6.00