



TERHILLS

BRASSERIE

Proud to be Belgian* Menu

Steak tartaar, eigeel crème en Belgische mosterd
Steak tartare, egg yolk cream and Belgian mustard
Steak tartare, crème de jaune d'oeuf et moutarde belge

Kabeljauw, zeetong, mosselen en grijze garnalen met een mousseline van Kompelbier
Cod, sole, mussels and gray shrimps with a mousseline of Kompelbier
Morue, sole, moules et crevettes grises à la mousseline de Kompelbier

Dame blanche

39,- €

Aangepaste wijnen 3 gangen

25 €

Voorgerechten

Huisbereide tartaar van witblauw rundvlees met truffel mayonaise Tartare de bœuf blanc-bleu fait maison avec mayonnaise à la truffe Homemade tartare of white-blue beef with truffle mayonnaise	17€
Rijkelijk gevulde garnaalkroket met tartaarsaus en gemarineerde rode ui Croquette de crevettes avec sauce tartare et oignon rouge mariné Richly filled shrimp croquette with tartarsauce and marinated red onion	17€ 23,5€
Burrata met salade van cherrytomaten, sjalot, balsamico en Gandaham Burrata avec salade tomates cerises, échalote, vinaigre balsamique, jambon Ganda Burrata with salad of cherry tomatoes, shallot, balsamic vinegar and Ganda ham	16€ 21€
Huisgemarineerde zalm, soja mayonaise en zoetzure structuren Saumon mariné maison, mayonnaise au soja et structures aigre-douce Home marinated salmon, soy mayonnaise and sweet and sour structures	17€
Burrata met gegrilde seizoensgroentjes (V) Burrata aux légumes de saison grillés Burrata with grilled seasonal vegetables	15€ 19,5€



TERHILLS

BRASSERIE

Hoofdgerechten

Gebakken sliptong, krielaardappeltjes, citroen, kappertjes & salade Solette frite, pommes de terre nouvelles, citron, capres et salade Fried sole, new potatoes, lemon, capres & salad	25€
Ossenhaas, handgesneden frieten en peperroomsaus Filet, frites coupées à la main et sauce à la crème au poivre Tenderloin, hand-cut fries and pepper cream sauce	30€
Parelhoen met seizoensgroentjes en jus van dragon Pintade aux légumes de saison et à la sauce à l'estragon Guinea fowl with seasonal vegetables and tarragon gravy	26€
Stoofvlees met Kompelbier, handgesneden frieten en witlof salade Ragoût de boeuf avec 'Kompelbier', frites coupées à la main et salade de chicons Flemish beef stew with 'Kompelbier', hand-cut fries and chicory salad	24€
Ravioli van ricotta en spinazie, salieboter (V) Ravioli de ricotta et épinards, beurre de sauge Ravioli of ricotta and spinach, sage butter	18€

Dessert

Dame blanche	8,5€
Tarte tatin uit de oven met vanille-ijs Tarte tatin du four avec glace à la vanilla Tarte tatin from the oven with vanilla ice cream	14€
Huisbereide moelleux, vanillesaus & straciatella Moelleux maison, sauce vanille et straciatella Homemade moelleux, vanilla sauce & straciatella	10€
Assortiment van ambachtelijke Belgische kazen Fromages artisanaux belges Artisanal Belgian cheeses	12,5€