



## Suggesties

*Hot dog "Cambrinus" € 10.50*  
*Pompoensoep met gerookte heilbot € 8.95*  
*Salade van gerookte zalm en heilbot met sinaasappel € 17.95*  
*Carpaccio van bresaola met dragonmayonaise € 17.95*  
*Wild paté met uienconfituur € 16.95*  
*Sint-Jacobsvruchten mt crumble van bloedworst en pompoenpuree  
€ 17.95 / € 23.95*

*Boerenworst met groentenstoemp € 17.95*  
*Fazant in roomsaus € 29.95*  
*Lamsragoût met Bruine Leffe € 23.50*  
*Stoofpotje van everzwijn € 23.50*  
*Gratin van kip & pompoen met kokosroom € 18.95*

*Appelstrüdel met vanille ijs € 8.50*  
*Chocolade brésilienne € 7.95*  
*Torentje van speculoos en peer met vanille ijs € 8.50*

*Allergeneninformatie ? Vraag het ons !  
Samenstelling van gerechten kan steeds wijzigen*



### Voorgerechten

- Vlaamse Viensoep met Oud Brugge kaas en Brugse Zot € 7.75  
Tomatenroomsoep met Balletjes € 7.50  
Vissoep met Rouille en Lookbroodjes € 10.50  
Artisanale Kroketjes bereid met Trappistenkaas en Achel € 11.95  
Huisbereide Zeebrugse Garnaalkroketten met gefrituurde Peterselie € 14.95  
Carpaccio van Rundsvlees met Balsamico en Parmezaansnippers € 16.95  
Scampi's met Lookboter € 14.95  
Slaatje van Geitenkaas met Peperkoek, Spek en Frambozenbier-Vinaigrette  
1 stuk € 11.95 – 2 stuks € 16.95  
Gerookte Eendenborst met Honingvinaigrette € 13.75  
Gegrilde Gamba's met Lookboter € 14.95

### Hoofdgerechten

- Vlaamse Stoofcarbonades bereid met Gulden Draak en Compote van Appel € 18.95  
Schijfjes Kip met Champignons, Zilveruitjes en Spekreepjes met Oud Bruin € 18.50  
½ Gebakken Kip met Sla en verse Frietjes € 16.95  
Konijn op Vlaamse wijze, bereid met ons Huisbier "Gambrivinus" € 20.95  
Vispannetje met Zalm, Tongrolletjes, grijze Garnalen en sausje met Brugse Zot € 19.95  
Gebakken Slibtongetjes met Tartaarsaus (3 stuks) € 22.95  
Ierse "Rib-Eye" met Kruidenboter en verse frietjes € 24.95  
Gegrilde Côte à l'Os met Groentenboeket, saus naar keuze (2 pers.) € 51.90  
Rundstartaar bereid "à la Minute" met Uitjes, Kappertjes, Sla en verse Frietjes € 20.95  
Gegrilde Steak 'Natuur' € 20.00  
Steak "Cambrinus" met pittige Tomatenroomsaus / Champignons / 3 Pepers € 22.50  
met verse Béarnaisesaus € 23.50

### Nagerechten

- Crème Brulée – Ename Dubbel € 7.95  
Klassieke Dame Blanche – warme Chocoladesaus € 7.95  
Tiramisu € 7.95  
Irish Coffee € 8.00

*Wij hebben ook een lunchmenu van maandag tot vrijdag van 12h00 – 15h00*

*Allergeneninformatie? Vraag het ons!  
Samenstelling van gerechten kan steeds wijzigen*



## Winter suggestie

~ Stoofpotje van Hert  
met wintergarnituur

~ Ragoût de Cerf  
avec garnitures d'hiver

~ Deer stew  
with winter garnish



~ 25,95 € ~

Smakelijk !!! Bon appétit !!! Enjoy your meal !!!



*Menu van de Brouwer*  
€ 29.95



*Kroketjes bereid met Trappistenkaas en "Achel"*



*Vlaamse Stoofcarbonaden met "Gulden Draak" en Compote van Appel*



*Crème Brulée gearfumeerd met "Ename Dubbel"*

*Menu Cambrinus*  
€ 34.95



*Gegratineerde Sint-Jacobsvruchten met Duxelle Roomsausje*



*Noorse Skrei met Asperges, Erwtjes en Krieltjes*



*Witte Chocoladetaart met Kriekjes*

*Allergeneninformatie ? Vraag het ons !  
Samenstelling van gerechten kan steeds wijzigen*