

Voorgerechten:

Pompoensoep (met ganzenlever)	€ 9,50
Varkens-rilletjes	€ 2,85/100gr
Graved Lacks gemarineerd in frambozenbier en dille	€ 3,90/100gr
Terrine van fazant en ganzenlever met pistachenoten in bladerdeegkorst	€ 4,00/100gr
Terrine van ganzenlever met uienconfituur	€ 9,90/100gr

Hoofdgerechten:

Hammetje in Sint Bernardus tripel	€ 19,00/portie
kippenfricassée in Watou's Witbier	€ 32,00/kg
Balletjes in Geuze	€ 17/kg
Fazant in 't Kapittel Abt, op Vlaamse wijze	€ 22,00/portie
Hazenpeper (civet) in 't Kapittel Prior	€ 25,00/kg
Langzaam zacht gesmoorde lamschouder, met honing en St.-Bernardus Prior	€ 38,50/kg
Hutsepot op Grootmoeders wijze (worst, spek en varkenshaas)	€ 19,00/portie
Varkenswangetjes in Sint Bernardus Abt	€ 38,50/kg
Op het vel gebakken kabeljauw met boschampignons en spek in Yperman	€ 24,00/portie
Poperingsche Hennepot	€ 12,00/bokaal
Kreeft gebraseerd in watou's Witbier en verse tuinkruiden	€ 30,00/hele kreeft
	€ 16,50/halve kreeft
Stoofpotje van konijn in 't kapittel Blond	€ 19,50/portie
Pasta Putanesca op de wijze van Elsje	€ 20,50/kg
Suggesties....	

Desserten:

Chocolademousse met soepje van witte chocolade	€ 8,00/portie
Rijstpap met passievrucht	€ 8,00/portie
Diverse kazen geaffineerd "by Van Tricht"	
Suggesties	

Bijgerechten:

Diverse groenten (Bloemkool, bloemkool, witloof, groenten mix,...)	€ 14,00/kg
Aardappelgratin	€ 15,50/kg
Stoemp met groene kool	€ 14,00/kg
Aardappelpuree	€ 10,50/kg
aardappelpuree met truffel	€ 14,00/kg
Kroketjes	€ 0,30/stuk
Ratatouille	€ 14,00/kg
Gebakken krieltjes	€ 14,00/kg
Rijst	€ 9,50/kg

Dranken:

Diverse bieren (zowel watouse als Oostendse als geuzes)	
Diverse wijnen (Wijnhuis Young Charly)	
Diverse Alcohols (o.a. Ginops)	
Moctail	€ 10,00
Picon	€ 15,00/L

Tapa's:

Home-made Pickels	€ 2,35/100gr
Feta	€ 2,20/100gr
Spaanse olijfjes	€ 2,20/100gr
Droge worstjes (van Arne leuridan, Watou)	€ 15,00/kg

Kadobon

De keuken van

Hommelhof
WATOU @ SEA

*Locatie: Wittenonnenstraat 63 , Oostende
rechtover cultuurcenter De Grote Post
Start : zaterdag 24 oktober, 9u*

*Chef Stefaan Couttenye en zijn team zal zijn keuken als
afhaaldienst aanbieden tot eind 2020 : specialiteit van
bierechten, stoofpotjes, hammetje, lamsschouder,
hutsepot, kreeft, terrines en zoveel meer.
Alles met een touch of beer.....*