

# In Den Vlaemschen Pot

## Koude Voorgerechten

---

Rauwe oesters ½ dozijn	16,50
Cocktail van grijze garnalen met whiskysaus	16,50
Carpaccio van rundvlees met pesto en mozzarella	16,50
Moules parquées (rauwe mosselen) één dozijn	14,50

## Warme Voorgerechten

---

Tomatensoep met balletjes	8,50
Kreeftensoep met een borreltje armagnac	13,50
Rijk gevulde vissoep	13,50
Oesters gratineerd ½ dozijn	19,50
Scampi's in de look gratineerd	16,00
Mosselen gratineerd	17,50
Garnalenkroketten ambachtelijk bereid	17,50

## Sharing plates

---

Spaanse plank <i>min 2 pers</i>	16,50p.p
Kroketten van kabeljauw ambachtelijk bereid <i>6 stuks</i>	14,00
Kroketten van Iberico ham ambachtelijk bereid <i>6 stuks</i>	16,00
Mix van oesters en mosselen rauw	21,50
Mix van oesters en mosselen gratineerd	24,50

# In Den Vlaemschen Pot

## Visgerechten

---

Gebakken scampi's met tigersaus <i>licht pikant</i>	28,50
Gebakken zeetong met remouladesaus	dag prijs
Vis van de dag op de wijze van de chef	29,50

## Paling gerechten

---

Gestoomde Paling in het Groen	32,50
Gestoomde Paling in de Roomsaus	32,50
Gebakken Paling met Tartaarsaus	32,50

## Vleesgerechten

---

Ossentong met Madeira saus en champignons	25,50
Varkenshaas in de braadjus	25,50
Entrecote met chimichurri boter	29,50

## Extra's huisgemaakte sauzen

---

Gebakken champignon	3,50
Champignonroomsaus	3,50
Peperroomsaus	3,50

## Kindergerechten

---

Huisgemaakte kip nuggets met frietjes, salade en appelmoes	9,75
Ambachtelijke kaaskroketten met frietjes, salade en appelmoes <i>2 stuks</i>	9,75
Frikandellen met frietjes, salade en appelmoes <i>2 stuks</i>	9,75
Kindermosselen met frietjes en mayonaise <i>seizoen gerecht</i>	25,75

# In Den Vlaemschen Pot

## Mossel menu

Mosselcocktail met garnaaftjes en whiskysaus

—○○○—  
Mosselen volgens oud Philippiens recept

—○○○—  
Dame blanche  
of  
Coupe advocaat

48,50

## Mosselgerechten

---

Mosselen op oud Philippiens recept	33,75
Mosselen in de witte wijn	36,50
Mosselen in de knoflookroomsaus	36,50
Mosselen op provençaalse wijze	37,50

## Suggestiewijn bij de mosselen

---

Gekozen mosselwijn voor het seizoen 23/24	6,00 /glas
	29,50/fles

### Antinori Santa Cristina Campogrande

Licht strogele kleur. In de geur volle en fruitige aroma's zoals groene appel en peer, naast wat bloementonen. De smaak is zacht, in balans, fris en vol fruit, met in de afdronk fijne fruitaroma's.

Land: **Italië**; Regio: **Umbrië**; Herkomst: **Orvieto Classico DOC**; Jaargang: **2022**; Druif: **Grechetto, Procanico**

*Indien U een allergie heeft, vegetarisch bent of een speciaal dieet volgt, gelieve ons dit op voorhand te melden zodat we extra aandacht aan uw gerecht kunnen besteden.*

# In Den Vlaemschen Pot

## Kreeftenmenu

Half kreeft Belle vue

——  
Kreeftensoep met vleugeltje Armagnac

——  
Half kreeft gegratineerd met huisgemaakte kruidenboter

——  
Sgroppino

62,50

## Hele Kreeften gerechten (600/650 gram)

Kreeft Belle vue	52,00
Kreeft Gegratineerd met kruidenboter	52,00
Kreeft met kreeftensaus	52,00