

KIDS. EERST!

Kinderen zijn van harte welkom THUUS. We vragen ouders er wel over te waken dat het voor alle gasten rustig en aangenaam blijft.

Gehaktballetjes in tomatensaus*



Krokante hoevekiphaasjes*

Kaaskroketjes*



Kibbeling... maar 'fish nuggets' klinkt zò veel cooler*

Zùcht...allez dan... op kinderbevel: Mini-frikandellen

* Geserveerd met verse appelmoes en frietjes. Kids = tot 12 jaar

Extra appelmoes

VOORGERECHTEN.

Onze tapas kunnen ook als voorgerecht genomen worden

Coquilles Saint-Jacques op Wenduinse wijze (Sausje van witte wijn, champignons, gratineerd)

Escargots uit Bourgogne, lookboter & brood

Scampi look met brood

Bisque van noordzeegarnaal met rouille, gemalen kaas & brood

Kroketten (2st) van handgepelde noordzeegarnalen met brood en groen

Kroketten (2st) van kaas met brood en groen (Gemaakt van Roeselaarse "Brokkeloud", de eerste Belgische kaas in de ruimte!)

Duo van garnaal- & kaaskroket met brood en groen

THUUS IN DE WERELD.

Spaghetti BologneseBelgio (tomaten, gehakt, ui, wortel, courgette)
Indien gewenst geserveerd met gemalen kaas en/of brood en boter

Rode curry & witte rijst (kokosmelk, bamboe, paprika, courgette)
natuur met kip met scampi

Fajita met kruidige hoevekip, paprika, ajuin
Tortillas, geserveerd met sla, wortel, gemalen kaas, tomaatjes, aioli, andalouse & zure room

 Vegan of vegan variant mogelijk  Vegetarisch of vegetarische variant mogelijk
Gelieve bij het bestellen duidelijk aan te geven welke versie jouw voorkeur geniet.



Finalist met 'n bronzen medaille Belgian Vegan Awards in de categorie 'Best restaurant'. Niet slecht, voor een non-vegan restaurant, vinden we zelf.

HOOFDGERECHTEN.

UIT DE ZEE.

Kabeljauwhaas, groene asperge, edamame, spek, hollandaise met dragontoets - dagprijs (of haas van het seizoen, als kabeljauw weer eens beslist een luxeproduct te zijn)

Wilde gambas à la plancha (maat 8/12, geen kweek, op zee gevangen!)

Kroketten (3st) van handgepelde noordzeegarnalen

Bouillabaisse THUUS.



Traditionele bereiding, maar bewust met Noordzeevis van het seizoen (4 à 5 soorten, min. 250gr), venusschelpjes, gamba's, aardappel, saffraan - rouille maison - emmentaler - lookbrood

Scampi look

Scampi THUUS. (kruidig tomatensausje - harissa, room, Franse pastis & vermouth)

VAN 'T LAND.

Gegrilde chateaubriand Belgisch Wit-Blauw (+/- 250gr)

Naar keuze: natuur • maître d'hotel (kruidenboter) • peperroom- of champignonroomsaus

THUUS. Burger

Zuurdesem bun - grasgevoerd Black Angus-rundvlees - THUUS.burgersaus
cheddar - gepekeld rode ui - sla/tomaat

Stoofvlees van West-Vlaams Rood (Damme) met West-Vlaams LeFort bier
IEDEREEN WEST-VLAAMS: Stoofvleis van eu Westvlams koetje medden al even Westvlams bruun bier

Balletjes in tomatensaus



IEDEREEN WEST-VLAAMS: Boln in tomatteausse

Vol au vent van hoevekipfilet op grootmoeders wijze



IEDEREEN WEST-VLAAMS: Vollovaa' van boerenhofkiekenfielee (scrabble, iemand?) ip memé eur maniere

Kroketten (3st) van Roeselaarse 'Brokkeloud' kaas



*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met -naar keuze- frietjes, kroketten, verse puree, rijst of brood en een slaatje. * De bouillabaisse vormt hierop uiteraard een uitzondering.*

HARTVERWARMENDE STOOF- EN OVENSCHOTELS.

Gratin van ham, witloof & puree (België - 'chicon gratin')

Parmentier THUUS. (Frankrijk - tomaat, ui, wortel, courgette, gehakt, puree)

Cottage Pie (Ierland - wortel, selder, ui, gehakt, puree, cheddar)

Goulash (we serveren de Oostenrijkse versie, die is iets pittiger)

Marokkaanse tajine



Pompoen - kikkererwt - abrikoos - harissa - warme specerijen

Smoky chili pie



Rokerige chili van bonen, paprika & chipotle uit de oven - puree

Om jou en onze andere gasten een optimale service te kunnen bieden, vragen we om de keuze te beperken tot maximum vijf verschillende gerechten per gang. Je bent fantastisch!