

Brasserie - Restaurant

De Witte Leeuw

Graslei 6 - 9000 Gent



Beste klant,

- voor informatie betreffende **allergenen** kan u altijd met uw vragen terecht bij het personeel.
- **WIFI:** 'De Witte Leeuw Customers'. **Wachtwoord:** 12345678
- Naast de gerechten op de kaart zijn er ook **seizoensgebonden suggesties**. Vraag ernaar bij uw kelner.
- Bij voorkeur **1 rekening per tafel**.

DRINKS



APERITIEVEN · APÉRITIFS

Kir Royal	€ 11
Kir	€ 7
Gancia	€ 6,5
Campari Orange	€ 9
Campari Tonic	€ 9
Picon Bière	€ 8,5
Picon met witte wijn	€ 9
Martini Wit / Rood / Fiero / Bellini	€ 10
Sherry dry	€ 6,5
Porto Rood / Wit	€ 6,5
Pineau des Charentes	€ 6,5
Ricard	€ 7
Malibu	€ 7,5
Pisang Orange	€ 8,5
Passoã Orange	€ 8,5
Safari Orange	€ 8,5
Sangria Rood / Wit (seizoen)	€ 10,5
Aperol Spritz	€ 10

COCKTAILS

Mojito	€ 12
Mojito Strawberry	€ 13
Batida de Coco Passie	€ 14
Virgin Mojito (alcoholvrij)	€ 9,5
Porn Star Martini	€ 13
Espresso Martini	€ 13
Ginger Monkey (Monkey Shoulder · Ginger Ale)	€ 14
Cocktail Maison (seizoen)	€ 15
Corona Sunrise	€ 15
Cuba Libre	€ 12
Villa Massa Tonica (Limoncello · tonic)	€ 12
Blue Lagoon	€ 12

STERKE DRANKEN · SPIRITS

Fort jonge jenever	€ 4
Oude jenever	€ 5,5
Likeurjenever (diverse smaken)	€ 4
Jack Daniel's	€ 9
J&B	€ 7,5
Chivas Regal	€ 9
William Lawson's	€ 8,5
Jameson Irish Whiskey	€ 7,5
J. Walker Red Label	€ 10
Monkey Shoulder	€ 10
Wodka Eristoff	€ 7,5
Wodka Eristoff Red	€ 7,5
Bacardi	€ 8,5
Bacardi 4 Años	€ 10,5
Gin Gordon	€ 9,5
Gin Bombay Sapphire East	€ 10
Gin Hendrick's	€ 11
Gin Philemon	€ 9,5
Gin Monkey	€ 12
Gin Pink 47	€ 11
Gin Bulldog	€ 10
Gin Mare	€ 13
Tequila	€ 5
Suppl. Cola / Soda / Tonic	€ 2
Suppl. Verse jus	€ 3
Suppl. Red Bull	€ 3



DRINKS

CHAMPAGNE & CAVA

Kir Royal	€ 11
Cava Pupitre Brut Reserva — glas	€ 7,5
Coupe Champagne	€ 14
Fles Cava Pupitre Brut Reserva	€ 35
Fles Champagne Laurent-Perrier	€ 90
Fles Champagne Laurent-Perrier Rosé	€ 120

WIJNEN PER GLAS · AU VERRE

	GLAS	¼ L	½ L
Chardonnay (wit)	€ 5,5	€ 8,8	€ 16,5
Sauvignon (wit)	€ 5,5	€ 8,8	€ 16,5
Merlot (rood)	€ 5,5	€ 8,8	€ 16,5
Bonne Vallée (rosé)	€ 5,5	€ 8,8	€ 16,5
Syrah (rosé)	€ 5,5	€ 8,8	€ 16,5
Cabernet (rood)	€ 5,5	€ 8,8	€ 16,5

DIGESTIEVEN · DIGESTIFS

Advocaat	€ 5,5
Armagnac VSOP	€ 8,5
Amaretto	€ 7,5
Cognac Bisquit	€ 8
Cognac Martell	€ 9
Calvados	€ 6,5
Père Magloire	€ 8,5
Cointreau	€ 8
Grand Marnier	€ 8
Baileys	€ 6,1
Poire Williams	€ 8
Sambuca	€ 5,2
Napoléon Mandarine	€ 7,5
Grappa Cellini	€ 5,8
Limoncello	€ 5

DRINKS

BIEREN OP FLES · BOUTEILLES



Wittekerke Rosé € 5,5



Duvel € 6,3



Westmalle Tripel € 6,5



Carlsberg € 6



Wieze Tripel € 7



Orval € 8



Delirium Tremens € 7,5



Ezel € 6,5



Petrus Tripel € 6



Corsendonk Dubbel € 7



Corsendonk Tripel € 7



St-Louis Kriek € 5,5



Gouden Carolus Whiskey Infused € 8



Carlsberg (alcoholarm) € 6

DRINKS



BIEREN VAN 'T VAT · PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
Bavik Super Pils	€ 4		€ 7,5
Bavik Super Wit	€ 4,5		€ 7,5
Red by Petrus	€ 4,8		€ 7,6
Kwaremont		€ 6	€ 8,5
Petrus Blond	€ 4,5		€ 8,5
Demi Demelee	€ 5		€ 8,7
Westmalle Trappist (dubbel)		€ 6,1	€ 8,5

FRISDRANKEN · SOFTS

Schweppes Tonic	€ 4	Sinaasappelsap	€ 3,9
Schweppes Agrum	€ 4	Gini	€ 4
Schweppes Agrum Light	€ 4	Ace (Looza)	€ 4
Appletiser	€ 4,5	Appelsap (Looza)	€ 4
Coca-Cola	€ 4	Ananassap (Looza)	€ 4
Coca-Cola Zero	€ 4	Cécémel	€ 3,8
Limonade sinaasappel	€ 3,9	Perrier	€ 3,8
Limonade citroen	€ 3,9	Verse sinaasappelsap	€ 7
Fristi	€ 3,8	Citroen natuur	€ 7
Ice Tea	€ 3,9		

KLEINE GENEUGTEN

SUGGESTION

Bordje kaas	€ 10
Bordje salami	€ 10
Bordje gemengd	€ 11
Bordje bitterballen	€ 9
Bordje warme hapjes	€ 10,5
Portie olijven	€ 5



DRINKS

WATER

Eaumege niet bruisend	€ 3,8
Eaumege bruisend	€ 3,8
Eaumege ½ l	€ 6,5
Water 1 l	€ 9,3

WARME DRANKEN · CAFÉ

Koffie	€ 3,8	Irish Coffee (whisky)	€ 10
Espresso	€ 3,8	Italian Coffee (amaretto)	€ 10
Dubbele espresso	€ 6,5	Spanish Coffee (Licor 43)	€ 10
Koffie verkeerd	€ 5,2	Baileys Coffee	€ 10
Cappuccino	€ 5,2	French Coffee (Grand Marnier)	€ 10
Thee (diverse soorten)	€ 3,9	Flemish Coffee (jenever)	€ 10
Thee met verse munt	€ 5	Belgian Coffee (Napoléon Mandarine)	€ 10
Warme Cécémel	€ 4,5	Carajillo 43 (ijskoffie)	€ 10
Warme Cécémel met slagroom	€ 5,2		

MACCHIATO · COLD / HOT

Speculoos	€ 8,5
Caramel	€ 8,5
Noisette	€ 8,5

MILKSHAKES

Vanille	€ 8,5
Banaan	€ 8,5
Aardbei	€ 9,5
Chocolade	€ 9
Mokka	€ 9

FROZEN COCKTAILS

Frozen Pornstar Martini	€ 11
Frozen Daiquiri Strawberry	€ 11
Frozen Pornstar Martini (alcoholvrij)	€ 8
Frozen Daiquiri Strawberry (alcoholvrij)	€ 8



WINE



RODE WIJNEN



Les Vilains Merlot — Zuid-Afrika · Huiswijn

€ 28

Soepele Zuid-Afrikaanse Merlot met sappig rood fruit, kersen en pruim. Zachte tannines en een vlotte, aangename afdronk.



Fabre Montmayou Malbec — Mendoza · Argentinië

€ 40

Rond, vol en krachtig, met aroma's van zwart fruit, hout en een rokerige toets. Een Gran Reserva die prachtig samengaat met wild en grillades.



Tenuta Tempestosa « Burrascoso » — Montepulciano d'Abruzzo · Italië

€ 41

Diepe donkere kleur met robijnrode toetsen. Intense aroma's van wilde kersen, kruiden, koffie en chocolade. Fluweelzacht, met een subtiële finale van chocolade en zwarte peper.



Ch. de la Commanderie — Frankrijk

€ 47

Robijnrood, met de Merlot in de hoofdrol. Fijn boeket, elegante tannines en een karaktervolle afdronk met lichte houttoets.



Bonne Vallée Cabernet — Vin de France

€ 28

Soepele Cabernet Sauvignon met aroma's van rijp rood en zwart fruit en een subtiële kruidigheid. Ronde tannines en een vlotte, aangename afdronk.



Comte de Magrine — Puisseguin Saint-Émilion · Frankrijk

€ 39

Diep purperrood met violette reflecties. Expressieve neus van rijp rood fruit en zachte specerijen. Mooie harmonie met zijdezachte tannines en een lange, volle afdronk.

WINE

ROSÉ WIJNEN



Les Vilains Rosé — Zuid-Afrika · Huiswijn

€ 28

Een ondeugende rosé uit de Western Cape: speels, licht blozend en heerlijk fruitig. Een verleidelijke blend van Chenin Blanc en Pinotage.



Bonne Vallée Rosé — Vin de France

€ 28

Delicate, harmonieuze rosé met tonen van abrikoos, witte bloemen en vers fruit. Elegant en levendig in de mond — heerlijk als aperitief.



Summertime — Frankrijk

€ 31

Droge, pittige rosé, kruidig met een verfijnde en elegante afdronk. Ideaal bij lichte gerechten of als aperitief.

WITTE WIJNEN



Les Vilains Chardonnay — Zuid-Afrika · Huiswijn

€ 28

Frisse Zuid-Afrikaanse Chardonnay met tropisch fruit en citrus. Rond en soepel — heerlijk als aperitief of bij vis en gevogelte.



Bonne Vallée Sauvignon Blanc — Vin de France

€ 28

Frisse, droge Sauvignon Blanc met levendige aroma's van citrus en wit fruit. Knisperend en aromatisch — ideaal als aperitief of bij vis en schaaldieren.



Milani 1985 Pinot Grigio — delle Venezie · Italië

€ 33

Strogele kleur met frisse, elegante aroma's van wit fruit. Heel soepel, fruitig en sappig. Ideaal als aperitief en bij salades of fijne visgerechten.



Sauvignon de Touraine « Les Silex » — Loire · Frankrijk

€ 37

Bleekgele kleur met groene glans en weelderig citrusfruit van limoen en roze pompelmoes. Harmonieus en mondvullend — heerlijk bij oesters, schaaldieren en geitenkaas.



Dom. de la Jolive Sancerre — Loire · Frankrijk

€ 42

Droge, fruitige Sauvignon met aroma's van citrus, pompelmoes en limoen. Aromatisch en levendig. Past bij zeevruchten, koude visschotels en verse geitenkaas.



Chablis O. Lecestre — Bourgogne · Frankrijk

€ 42

Heldere, frisse Chardonnay met florale aroma's van witte bloemen, citroen en pompelmoes die evolueren naar rijp fruit. Een mooie, minerale lengte.



ALLERGENEN

Allergens · Allergènes · Alérgenos · Allergene



Vis

Fish · Poisson · Pescado · Fisch



Melk

Milk · Lait · Leche · Milch



Ei

Egg · Œuf · Huevo · Ei



Gluten

Gluten · Gluten · Gluten · Gluten



Schaaldieren

Crustaceans · Crustacés · Crustáceos · Krebstiere



Weekdieren

Molluscs · Mollusques · Moluscos · Weichtiere



Pinda

Peanuts · Arachides · Cacahuete · Erdnüsse



Noten

Tree nuts · Fruits à coque · Frutos secos · Schalenfrüchte



Soja

Soy · Soja · Soja · Soja



Selderij

Celery · Céleri · Apio · Sellerie



Mosterd

Mustard · Moutarde · Mostaza · Senf



Lupine

Lupin · Lupin · Altramuces · Lupinen



Sesam

Sesame · Sésame · Sésamo · Sesam



Sulfiet

Sulphites · Sulfites · Sulfitos · Sulfite

Vraag ons personeel voor gedetailleerde allergeneninformatie.

Please ask our staff for detailed allergen information · Demandez à notre personnel · Pregunte a nuestro personal · Fragen Sie unser Personal



MENU

VOORGERECHTEN

Kaaskroketten	 	€ 18
Huisgemaakte garnaalkroketten	    	€ 23,5
Duo van kaas- en garnaalkroket	   	€ 22
Gerookte ham met meloen en glaasje Port		€ 21,5
Carpaccio van ossenhaas met verse parmezaan		€ 21,5
Gerookte zalm met uiensnippers & toast	     	€ 21,5
Tartaar van rauwe en gerookte zalm, dillesausje	    	€ 21,5

SALADES

Salade mix		€ 15,5
Salade Niçoise	    	€ 22
Salade mozzarella	    	€ 18,5
Salade spek	 	€ 21
Salade geitenkaas met spekjes	   	€ 23
Salade exotique	  	€ 25
Salade garnalen	  	€ 34
Griekse salade	  	€ 21,5
Salade gebakken kip	  	€ 23
Salade scampi's	 	€ 23
Salade calamares	   	€ 21,5
Salade maison	         	€ 26,5

ZEEUWSE MOSSELEN JUMBO

Enkel met dagverse mosselen — zolang de voorraad strekt.

Natuur	   	€ 31
Witte wijn	   	€ 32
Look - room	    	€ 33
Provençale	   	€ 33
Van het huis (Ricard, curry, look en room)	    	€ 35



MENU

VISGERECHTEN

Scampi pesto (7)	    	€ 23
Scampi curry (7)	   	€ 23
Scampi maison (7)	   	€ 23
Trio scampi (9)	    	€ 26
Zalmfilet, bearnaisesaus en pommes duchesse	    	€ 27
Gebakken zeetong	  	€ 41
Kabeljauwhaasje op een bedje van prei	  	€ 30,5

VLEESGERECHTEN

Huisbereide steak tartaar	   	€ 24
Rumsteak (250 g), frietjes en saus naar keuze	  	€ 27
Black Angus Ribeye, Roquefortsaus, slaatje en frietjes	  	€ 32,5
Filet pure van Belgisch blauw-wit met frietjes	 	€ 34
Rundbrochette met saus naar keuze en frietjes	 	€ 28
Gegrilde entrecôte, saus en frietjes (300 g)	 	€ 32,5
Côte à l'os, groenten, twee sausjes en frietjes (2 p.)	  	€ 75
Hammetje met mosterdsausje en gepofte aardappel	  	€ 25,5
Hongaarse goulash met frietjes	 	€ 24
Halve kip met slaatje en frietjes	 	€ 23
België Wagyu burger, double cheese, bacon, truffle mayo, frietjes	   	€ 30
Burger, double cheese, bacon, BBQ-saus, frietjes	   	€ 22

SUGGESTION

SPECIALITEITEN

Mixed grill, slaatje, cocktailsausje en frietjes	 	€ 30
Gentse waterzooi met kip	   	€ 23,5
Gentse stoverij met frietjes	   	€ 25
Witloof met ham, kaassaus en aardappelpuree	   	€ 22,5

SUPPLEMENTEN

Saus (champignon, peper, bearnaise of maison)	 	€ 3
Warme groenten of fris slaatje		€ 5
Mayonaise / ketchup		€ 1
Brood		€ 2,5
Kruidenboter met brood	 	€ 5



MENU

SNELLE HAP

Verse dagsoep met brood	  	€ 6,5
Croque monsieur (2 st.)	    	€ 14,5
Croque madame (2 st.)	    	€ 16,5
Croque speciale, spaghettisaus (2 st.)	    	€ 17,5
Bereide américain met frietjes	  	€ 23
Wok scampi met fijne groentjes, noodles en sojasausje	   	€ 24
Wok kip met fijne groentjes, noodles en sojasausje	 	€ 23,5

PASTAGERECHTEN

Spaghetti bolognaise	   	€ 16,5
Lasagne	   	€ 16,5
Gegratineerde macaroni, ham en kaassaus	  	€ 16,5
Tagliatelle met gerookte zalm	   	€ 23
Tagliatelle met kip, curry- of maïsonsaus	  	€ 22
Tagliatelle met scampi's en maïsonsaus	    	€ 23,5

VEGETARISCH

Pasta al pomodoro	 	€ 16
Tagliatelle al pesto	  	€ 17
Rosettas gevuld met ricotta en spinazie	  	€ 18
Wok met fijne groentjes, noodles en sojasausje	 	€ 19
Tortellini met truffel en champignons	  	€ 28

KINDERKAART

Kindermacaroni	  	€ 9
Kinderspaghetti	  	€ 9
Kipfilet met appelmoes en frietjes		€ 15
Frikandel (2 st.) met frietjes	 	€ 11
Kinderijsje	 	€ 6

MENU

GEBAK EN TOETJES

Huisbereide chocolademousse	 	€ 8,5
Gebak van de dag met koffie	  	€ 11
Crème brûlée	 	€ 8,5
Tiramisu	  	€ 9
Warme appeltaart	  	€ 8,5
Warme appeltaart met ijs en slagroom	  	€ 10,5

IJSCOUPES

Coupe vanille	  	€ 10
Coupe mokka	  	€ 10
Coupe brésilienne	   	€ 11
Coupe advocaat	   	€ 11
Coupe aardbei (seizoen)	  	€ 13
Dame blanche	   	€ 11
Banana split	   	€ 12
Coupe 'Witte Leeuw' (met vers fruit)	 	€ 18



MENU

PANNENKOEKEN

Met suiker en boter	  	€ 8
Met confituur	  	€ 9
Met slagroom	  	€ 8,5
Met ijs en slagroom	  	€ 10,5
Met chocoladesaus	  	€ 9,5
Mikado (chocoladesaus, slagroom, vanille-ijs)	  	€ 13,5
Met warme abrikozencompote	  	€ 10
Met warme krieken	  	€ 10,5
Met warme krieken, vanille-ijs en slagroom	  	€ 12,5

WAFELS

Met suiker en boter	  	€ 7
Met confituur	  	€ 8
Met slagroom	  	€ 7,5
Met ijs en slagroom	  	€ 9,5
Met chocoladesaus	  	€ 8,5
Mikado (chocoladesaus, slagroom, vanille-ijs)	  	€ 12,5
Met warme krieken	  	€ 9,5
Met warme krieken, ijs en slagroom	  	€ 11,5



MENU

STARTERS

Cheese croquettes	🍷 🌿	€ 18
Shrimp croquettes	🐟 🍷 🌿 🍅 🍆	€ 23,5
Duo of cheese and shrimp croquettes	🍷 🌿 🍅 🍆	€ 22
Smoked ham with melon and Port		€ 21,5
Beef carpaccio with fresh parmesan	🍷	€ 21,5
Smoked salmon with onion and toast	🐟 🍷 🍅 🌿 🍅 🍆	€ 21,5
Raw and smoked salmon tartare, dill dressing	🐟 🍷 🌿 🍅 🍆	€ 21,5

SALADS

Mixed salad		€ 15,5
Niçoise salad	🐟 🍷 🌿 🍅 🍆	€ 22
Mozzarella salad	🍷 🍅 🌿 🍅 🍆	€ 18,5
Bacon salad	🌿 🍅	€ 21
Goat cheese salad with bacon	🍷 🌿 🍅 🍆	€ 23
Exotic salad	🐟 🌿 🍅	€ 25
Shrimp salad	🌿 🍅 🍆	€ 34
Greek salad	🍷 🌿 🍅	€ 21,5
Baked chicken salad	🌿 🍅 🍆	€ 23
Scampi salad	🌿 🍅	€ 23
Calamari salad	🍷 🌿 🍅 🍆	€ 21,5
House salad	🐟 🍷 🍅 🌿 🍅 🍆 🍅 🍆 🍅 🍆	€ 26,5

MUSSELS JUMBO

Only fresh daily mussels — while stocks last.

Nature	🌿 🍷 🍅 🍆	€ 31
White wine	🌿 🍷 🍅 🍆	€ 32
Garlic - cream	🍷 🌿 🍅 🍆	€ 33
Provençal	🌿 🍷 🍅 🍆	€ 33
Of the house (Ricard, curry, garlic & cream)	🍷 🌿 🍅 🍆	€ 35



MENU

FISH DISHES

Scampi pesto (7)	    	€ 23
Scampi curry (7)	   	€ 23
Scampi 'De Witte Leeuw' (7)	   	€ 23
Trio scampi (9)	    	€ 26
Salmon filet, béarnaise and pommes duchesses	    	€ 27
Fried sole	  	€ 41
Cod fillet on a bed of leek	  	€ 30,5

MEAT DISHES

Homemade minced steak	   	€ 24
Rump steak (250 g) with fries and sauce	  	€ 27
Black Angus Ribeye, Roquefort, salad and fries	  	€ 32,5
Fillet of beef with fries	 	€ 34
Beef brochette with sauce of choice and fries	 	€ 28
Grilled entrecôte with fries (300 g)	 	€ 32,5
T-bone steak, vegetables, two sauces and fries (2 p.)	  	€ 75
Ham with mustard sauce and jacket potato	  	€ 25,5
Hungarian goulash with fries	 	€ 24
Half a chicken, garnish and fries	 	€ 23
Belgium Wagyu burger, double cheese, bacon, truffle mayo, fries	   	€ 30
Burger, double cheese, bacon, BBQ sauce, fries	   	€ 22

SUGGESTION

SPECIALTIES

Mixed grill, salad, cocktail sauce and fries	 	€ 30
Ghent 'waterzooi' with chicken	   	€ 23,5
Ghent beef stew with fries	   	€ 25
Chicory with ham, cheese sauce and mashed potato	   	€ 22,5

SUPPLEMENTS

Sauce (mushroom, pepper, béarnaise or maison)	 	€ 3
Warm vegetables or fresh salad		€ 5
Mayonnaise / ketchup		€ 1
Bread		€ 2,5
Herb butter with bread	 	€ 5



MENU

SNACKS

Fresh soup of the day with bread 🌿 🍃 🍷	€ 6,5
Croque monsieur (2 pcs) 🥛 🍳 🌿 🍌 🍷	€ 14,5
Croque madame (2 pcs) 🥛 🍳 🌿 🍌 🍷	€ 16,5
Croque spéciale, bolognese (2 pcs) 🥛 🍳 🌿 🍌 🍷	€ 17,5
Prepared américain with fries 🍳 🌿 🍌	€ 23
Wok shrimp with fine vegetables, noodles and soy sauce 🥛 🌿 🍷 🍷	€ 24
Wok chicken with fine vegetables, noodles and soy sauce 🌿 🍷	€ 23,5

PASTA

Spaghetti 'De Witte Leeuw' 🥛 🍳 🌿 🍃	€ 16,5
Lasagne 🥛 🍳 🌿 🍃	€ 16,5
Macaroni gratin with ham and cheese sauce 🥛 🍳 🌿	€ 16,5
Tagliatelle with smoked salmon 🐟 🥛 🍳 🌿	€ 23
Tagliatelle with chicken, curry or maison 🥛 🍳 🌿	€ 22
Tagliatelle with scampi and maison sauce 🥛 🍳 🌿 🍷 🍃	€ 23,5

VEGETARIAN

Pasta al pomodoro 🌿 🍃	€ 16
Tagliatelle al pesto 🥛 🌿 🍷	€ 17
Rosettes of ricotta and spinach 🥛 🍳 🌿	€ 18
Wok with fine vegetables, noodles and soy sauce 🌿 🍷	€ 19
Tortellini with truffle and mushrooms 🥛 🍳 🌿	€ 28

CHILDREN'S MENU

Small macaroni 🥛 🍳 🌿	€ 9
Small spaghetti 🥛 🍳 🌿	€ 9
Chicken fillet with applesauce and fries 🌿	€ 15
Hot dog sausage (2 pcs) with fries 🌿 🍷	€ 11
Small sundae 🥛 🍳	€ 6

MENU

DESSERTS

Homemade chocolate mousse	 	€ 8,5
Cake of the day with coffee	  	€ 11
Crème brûlée	 	€ 8,5
Tiramisu	  	€ 9
Hot apple pie	  	€ 8,5
Hot apple pie with ice cream and cream	  	€ 10,5

SUNDAES

Vanilla sundae	  	€ 10
Mocha sundae	  	€ 10
Brésilienne sundae (roasted hazelnuts)	   	€ 11
Advocaat sundae	   	€ 11
Strawberry sundae (seasonal)	  	€ 13
Dame blanche sundae	   	€ 11
Banana split sundae	   	€ 12
‘De Witte Leeuw’ sundae (fresh fruit)	 	€ 18



MENU

PANCAKES

With sugar and butter	  	€ 8
With jam	  	€ 9
With whipped cream	  	€ 8,5
With ice cream and whipped cream	  	€ 10,5
With hot chocolate sauce	  	€ 9,5
Mikado (chocolate, cream, vanilla ice)	  	€ 13,5
With apricot compote	  	€ 10
With hot red cherries	  	€ 10,5
With hot cherries, ice cream and cream	  	€ 12,5

WAFFLES

With sugar and butter	  	€ 7
With jam	  	€ 8
With whipped cream	  	€ 7,5
With ice cream and whipped cream	  	€ 9,5
With hot chocolate	  	€ 8,5
Mikado (chocolate, cream, vanilla ice)	  	€ 12,5
With hot red cherries	  	€ 9,5
With hot cherries, ice cream and cream	  	€ 11,5



MENU

ENTRÉES

Croquettes au fromage	 	€ 18
Croquettes aux crevettes	    	€ 23,5
Couple de croquettes fromage et crevettes	   	€ 22
Jambon fumé au melon et Porto		€ 21,5
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan		€ 21,5
Saumon fumé à l'oignon, pain grillé	     	€ 21,5
Tartare de saumon cru et fumé, sauce aneth	    	€ 21,5

SALADES

Salade mixte		€ 15,5
Salade niçoise	    	€ 22
Salade mozzarella	    	€ 18,5
Salade aux lardons	 	€ 21
Salade chèvre et lardons	   	€ 23
Salade exotique	  	€ 25
Salade de crevettes	  	€ 34
Salade grecque	  	€ 21,5
Salade de poulet	  	€ 23
Salade de scampis	 	€ 23
Salade de calamars	   	€ 21,5
Salade maison	         	€ 26,5

MOULES JUMBO

Uniquement des moules fraîches du jour — jusqu'à épuisement.

Nature	   	€ 31
Vin blanc	   	€ 32
À l'ail - crème	    	€ 33
Provençale	   	€ 33
De la maison (Ricard, curry et ail)	    	€ 35



MENU

POISSONS

Scampi pesto (7)	    	€ 23
Scampi curry (7)	   	€ 23
Scampi 'maison' (7)	   	€ 23
Trio scampi (9)	    	€ 26
Filet de saumon, béarnaise et pommes duchesses	    	€ 27
Sole meunière	  	€ 41
Filet de cabillaud sur lit de poireaux	  	€ 30,5

VIANDES

Steak tartare maison	   	€ 24
Rumsteak (250 g) avec frites et sauce	  	€ 27
Black Angus Ribeye, Roquefort, salade et frites	  	€ 32,5
Filet pure avec frites	 	€ 34
Brochette de bœuf, sauce au choix et frites	 	€ 28
Entrecôte grillée avec frites (300 g)	 	€ 32,5
Côte à l'os, légumes, deux sauces et frites (2 p.)	  	€ 75
Jambon sauce moutarde et pomme de terre soufflée	  	€ 25,5
Goulasch hongrois avec frites	 	€ 24
Demi-poulet, salade et frites	 	€ 23
Belgique Wagyu burger, double cheese, bacon, truffe mayo, frites	   	€ 30
Burger, double fromage, bacon, sauce BBQ, frites	   	€ 22

SUGGESTION

SPÉCIALITÉS

Mixed grill, salade, sauce cocktail et frites	 	€ 30
Waterzooi à la Gantoise de poulet	   	€ 23,5
Carbonnades à la Gantoise avec frites	   	€ 25
Chicorée au jambon, sauce fromage et purée	   	€ 22,5

SUPPLÉMENTS

Sauce (champignon, poivre, béarnaise ou maison)	 	€ 3
Légumes chauds ou salade fraîche		€ 5
Mayonnaise / ketchup		€ 1
Pain		€ 2,5
Beurre aux herbes avec pain	 	€ 5



MENU

SNACKS

Potage du jour avec pain	  	€ 6,5
Croque monsieur (2 pces)	    	€ 14,5
Croque madame (2 pces)	    	€ 16,5
Croque spécial (2 pces)	    	€ 17,5
Filet américain avec frites	  	€ 23
Wok de scampis aux petits légumes, nouilles et sauce soja	   	€ 24
Wok de poulet aux petits légumes, nouilles et sauce soja	 	€ 23,5

PÂTES

Spaghetti bolognaise	   	€ 16,5
Lasagne	   	€ 16,5
Macaroni au jambon et fromage gratiné	  	€ 16,5
Tagliatelle au saumon fumé	   	€ 23
Tagliatelle au poulet, curry ou maison	  	€ 22
Tagliatelle aux scampis, sauce maison	    	€ 23,5

VÉGÉTARIEN

Pasta al pomodoro	 	€ 16
Tagliatelle au pesto	  	€ 17
Rosettes de ricotta et épinards	  	€ 18
Wok de petits légumes, nouilles et sauce soja	 	€ 19
Tortellini aux truffes et champignons	  	€ 28

MENU D'ENFANT

Petit macaroni	  	€ 9
Petit spaghetti	  	€ 9
Filet de poulet, compote et frites		€ 15
Fricadelle (2 pces) avec frites	 	€ 11
Petite glace	 	€ 6

MENU

DESSERTS

Mousse au chocolat maison	 	€ 8,5
Pâtisserie du jour avec café	  	€ 11
Crème brûlée	 	€ 8,5
Tiramisu	  	€ 9
Gâteau aux pommes chaud	  	€ 8,5
Gâteau aux pommes, glace et crème	  	€ 10,5

COUPES DE GLACE

Coupe vanille	  	€ 10
Coupe moka	  	€ 10
Coupe brésilienne	   	€ 11
Coupe à la liqueur aux œufs	   	€ 11
Coupe fraises (saison)	  	€ 13
Coupe dame blanche	   	€ 11
Coupe banana split	   	€ 12
Coupe 'De Witte Leeuw' (fruits frais)	 	€ 18



MENU

CRÊPES

Au sucre et beurre	  	€ 8
À la confiture	  	€ 9
À la crème fraîche	  	€ 8,5
Glace et crème fraîche	  	€ 10,5
Sauce chocolat chaud	  	€ 9,5
Mikado (chocolat, crème, glace vanille)	  	€ 13,5
Compote d'abricots	  	€ 10
Aux cerises chaudes	  	€ 10,5
Cerises chaudes, glace et crème	  	€ 12,5

GAUFRES

Au sucre et beurre	  	€ 7
À la confiture	  	€ 8
À la crème fraîche	  	€ 7,5
Glace et crème fraîche	  	€ 9,5
Sauce chocolat chaud	  	€ 8,5
Mikado (chocolat, crème, glace vanille)	  	€ 12,5
Aux cerises chaudes	  	€ 9,5
Cerises chaudes, glace et crème	  	€ 11,5



MENU

ENTRANTES

Croquetas de queso	🥛 🌿	€ 18
Croquetas de camarones	🐟 🥛 🌿 🍷 🍷	€ 23,5
Dúo de croquetas de queso y camarones	🥛 🌿 🍷 🍷	€ 22
Jamón ahumado con melón y Oporto		€ 21,5
Carpaccio de ternera con parmesano	🥛	€ 21,5
Salmón ahumado con cebolla y tostada	🐟 🥛 🥚 🌿 🍷 🍷	€ 21,5
Tartar de salmón crudo y ahumado, eneldo	🐟 🥚 🌿 🍷 🟡	€ 21,5

ENSALADAS

Ensalada mixta		€ 15,5
Ensalada Niçoise	🐟 🥚 🌿 🌿 🟡	€ 22
Ensalada con mozzarella	🥛 🥚 🌿 🟡 🍷	€ 18,5
Ensalada con bacon	🌿 🟡	€ 21
Ensalada de queso de cabra y bacon	🥛 🌿 🟡 🍷	€ 23
Ensalada exótica	🐟 🌿 🟡	€ 25
Ensalada de camarones	🌿 🍷 🟡	€ 34
Ensalada griega	🥛 🌿 🟡	€ 21,5
Ensalada con pollo	🌿 🟡 🍷	€ 23
Ensalada de langostinos	🌿 🍷	€ 23
Ensalada de calamares	🥚 🌿 🍷 🍷	€ 21,5
Ensalada de la casa	🐟 🥛 🥚 🌿 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	€ 26,5

MEJILLONES JUMBO

Solo mejillones frescos del día — hasta agotar existencias.

Al natural	🌿 🌿 🍷 🟡	€ 31
Al vino blanco	🌿 🌿 🍷 🟡	€ 32
Con ajo y nata	🥛 🌿 🌿 🍷 🍷	€ 33
Provenzal	🌿 🌿 🍷 🟡	€ 33
De la casa (Ricard, curry y ajo)	🥛 🌿 🌿 🍷 🟡	€ 35



MENU

PESCADOS

Langostinos al pesto (7)	     	€ 23
Langostinos al curry (7)	   	€ 23
Langostinos de la casa (7)	   	€ 23
Trío langostinos (9)	    	€ 26
Filete de salmón, bearnesa y patatas duquesa	    	€ 27
Lenguado a la plancha	  	€ 41
Bacalao sobre lecho de puerro	  	€ 30,5

CARNES

Steak-tartar de la casa	   	€ 24
Filete de cadera (250 g) con patatas	  	€ 27
Black Angus Ribeye, Roquefort, ensalada y patatas	  	€ 32,5
Solomillo con patatas fritas	 	€ 34
Brocheta de ternera con salsa a elegir y patatas	 	€ 28
Entrecot a la parrilla con patatas (300 g)	 	€ 32,5
Chuletón, guarnición y patatas (2 p.)	  	€ 75
Codillo con salsa de mostaza y patata al horno	  	€ 25,5
Gulash húngaro con patatas fritas	 	€ 24
Medio pollo con ensalada y patatas	 	€ 23
Bélgica Wagyu burger, double cheese, bacon, mayo trufa, patatas	   	€ 30
Burger, doble queso, bacon, salsa BBQ, patatas	   	€ 22

SUGGESTION

ESPECIALIDADES

Parrillada mixta, ensalada, salsa y patatas	 	€ 30
Waterzooi gantés de pollo	   	€ 23,5
Estofado gantés con patatas fritas	   	€ 25
Endivias con jamón, salsa de queso y puré	   	€ 22,5

SUPLEMENTOS

Salsa (champiñón, pimienta, bearnesa o casa)	 	€ 3
Verduras o ensalada fresca		€ 5
Mayonesa / ketchup		€ 1
Pan		€ 2,5
Mantequilla de hierbas con pan	 	€ 5



MENU

ENTRE HORAS

Sopa del día con pan 🍷 🌿 🍅	€ 6,5
Croque monsieur (2 piezas) 🍷 🍳 🍷 🍳 🍷	€ 14,5
Croque madame (2 piezas) 🍷 🍳 🍷 🍳 🍷	€ 16,5
Croque especial (2 piezas) 🍷 🍳 🍷 🍳 🍷	€ 17,5
Carne picada marinada con patatas 🍳 🍷 🍳	€ 23
Wok de langostinos con verduras, noodles y salsa de soja 🍷 🍷 🍷 🍷	€ 24
Wok de pollo con verduras, noodles y salsa de soja 🍷 🍷	€ 23,5

PASTA

Spaghetti de la casa 🍷 🍳 🍷 🌿	€ 16,5
Lasaña 🍷 🍳 🍷 🌿	€ 16,5
Macarrones con jamón y queso gratinados 🍷 🍳 🍷	€ 16,5
Tagliatelle con salmón ahumado 🐟 🍷 🍳 🍷	€ 23
Tagliatelle con pollo al curry 🍷 🍳 🍷	€ 22
Tagliatelle con langostinos 🍷 🍳 🍷 🍷 🌿	€ 23,5

PLATOS VEGETARIANOS

Pasta al pomodoro 🍷 🌿	€ 16
Tagliatelle al pesto 🍷 🍷 🍅	€ 17
Rosetas de ricotta y espinacas 🍷 🍳 🍷	€ 18
Wok de verduras, noodles y salsa de soja 🍷 🍷	€ 19
Tortellini con trufa y champiñones 🍷 🍳 🍷	€ 28

MENÚ INFANTIL

Macarrones 🍷 🍳 🍷	€ 9
Spaghetti 🍷 🍳 🍷	€ 9
Filete de pollo con compota y patatas 🍷	€ 15
Salchicha frikandel (2 piezas) con patatas 🍷 🍷	€ 11
Helado 🍷 🍳	€ 6

MENU

POSTRES

Mousse de chocolate de la casa	 	€ 8,5
Pastel del día con café	  	€ 11
Crema catalana	 	€ 8,5
Tiramisú	  	€ 9
Tarta de manzana templada	  	€ 8,5
Tarta de manzana con helado y nata	  	€ 10,5

COPAS DE HELADO

Copa de vainilla	  	€ 10
Copa de moca	  	€ 10
Copa brasileña	   	€ 11
Copa advocaat	   	€ 11
Copa de fresa (temporada)	  	€ 13
Copa dame blanche	   	€ 11
Copa banana split	   	€ 12
Copa 'De Witte Leeuw' (fruta fresca)	 	€ 18



MENU

CREPES

Con azúcar y mantequilla	  	€ 8
Con mermelada	  	€ 9
Con nata	  	€ 8,5
Con helado y nata	  	€ 10,5
Con chocolate caliente	  	€ 9,5
Mikado (chocolate, nata, helado de vainilla)	  	€ 13,5
Con compota de albaricoque	  	€ 10
Con cerezas templadas	  	€ 10,5
Con cerezas, helado y nata	  	€ 12,5

GOFRES

Con azúcar y mantequilla	  	€ 7
Con mermelada	  	€ 8
Con nata	  	€ 7,5
Con helado y nata	  	€ 9,5
Con chocolate caliente	  	€ 8,5
Mikado (chocolate, nata, helado de vainilla)	  	€ 12,5
Con cerezas templadas	  	€ 9,5
Con cerezas, helado y nata	  	€ 11,5



MENU

VORGERICHTE

Käsekroketten	 	€ 18
Garnelenkroketten	    	€ 23,5
Duo Käse- und Garnelenkroketten	   	€ 22
Räucherschinken mit Melone und Port		€ 21,5
Rinds-Carpaccio mit frischem Parmesan		€ 21,5
Räucherlachs mit Zwiebel und Toast	     	€ 21,5
Tatar von rohem und geräuchertem Lachs, Dill	    	€ 21,5

SALATE

Gemischter Salat		€ 15,5
Nizza-Salat	    	€ 22
Salat mit Mozzarella	    	€ 18,5
Salat mit Speck	 	€ 21
Salat mit Ziegenkäse und Speck	   	€ 23
Exotischer Salat	  	€ 25
Garnelensalat	  	€ 34
Griechischer Salat	  	€ 21,5
Salat mit gebackenem Hähnchen	  	€ 23
Salat mit Scampi	 	€ 23
Salat mit Tintenfisch	   	€ 21,5
Haussalat	          	€ 26,5

MUSCHELN JUMBO

Nur tagesfrische Muscheln — solange der Vorrat reicht.

Natur	   	€ 31
Weißwein	  	€ 32
Knoblauch - Sahne	   	€ 33
Provenzalisch	   	€ 33
Des Hauses (Ricard, Curry und Knoblauch)	   	€ 35



MENU

FISCHGERICHTE

Scampi Pesto (7)	    	€ 23
Scampi Curry (7)	   	€ 23
Scampi nach Art des Hauses (7)	   	€ 23
Trio Scampi (9)	    	€ 26
Lachsfilet, Bearnaise und Herzogin-Kartoffeln	    	€ 27
Gebackene Seezunge	  	€ 41
Kabeljaufilet auf einem Bett von Lauch	  	€ 30,5

FLEISCHGERICHTE

Hausgemachtes Tatar-Steak	   	€ 24
Rumpsteak (250 g) mit Pommes und Sauce	  	€ 27
Black Angus Ribeye, Roquefort, Salat und Pommes	  	€ 32,5
Filet pure mit Pommes frites	 	€ 34
Rinderbrochette mit Sauce nach Wahl und Pommes	 	€ 28
Gegrillte Entrecôte mit Pommes (300 g)	 	€ 32,5
Côte à l'os, Gemüse, zwei Saucen, Pommes (2 P.)	  	€ 75
Eisbein mit Senfsauce und Pellkartoffel	  	€ 25,5
Ungarisches Gulasch mit Pommes frites	 	€ 24
Halbes Hähnchen, Salat und Pommes	 	€ 23
Belgien Wagyu Burger, double cheese, Bacon, Trüffel-Mayo, Pommes	   	€ 30
Burger, Cheese, Bacon, BBQ-Sauce, Pommes	   	€ 22

SUGGESTION

SPEZIALITÄTEN

Mixed Grill, Salat, Cocktailsauce und Pommes	 	€ 30
Genter Waterzooi mit Hähnchen	   	€ 23,5
Genter Eintopf mit Pommes	   	€ 25
Chicorée mit Schinken, Käsesauce und Püree	   	€ 22,5

ERGÄNZUNGEN

Sauce (Pilz, Pfeffer, Béarnaise oder Haus)	 	€ 3
Warmes Gemüse oder frischer Salat		€ 5
Mayonnaise / Ketchup		€ 1
Brot		€ 2,5
Kräuterbutter mit Brot	 	€ 5



MENU

KLEINE GERICHTE

Frische Tagessuppe mit Brot	  	€ 6,5
Croque Monsieur (2 St.)	    	€ 14,5
Croque Madame (2 St.)	    	€ 16,5
Croque Spezial (2 St.)	    	€ 17,5
Tatar mit Pommes frites	  	€ 23
Wok mit Scampi, feinem Gemüse, Nudeln und Sojasauce	   	€ 24
Wok mit Hähnchen, feinem Gemüse, Nudeln und Sojasauce	 	€ 23,5

NUDELGERICHTE

Spaghetti maison	   	€ 16,5
Lasagne	   	€ 16,5
Maccaroni mit Schinken und Käse	  	€ 16,5
Tagliatelle mit Räucherlachs	   	€ 23
Tagliatelle mit Huhn, Curry oder maison	  	€ 22
Tagliatelle mit Scampi, Haussauce	    	€ 23,5

VEGETARISCH

Pasta al pomodoro	 	€ 16
Tagliatelle al pesto	  	€ 17
Rosetten von Ricotta und Spinat	  	€ 18
Gemüse-Wok mit Nudeln und Sojasauce	 	€ 19
Tortellini mit Trüffeln und Pilzen	  	€ 28

KINDERKARTE

Kinder-Maccaroni	  	€ 9
Kinder-Spaghetti	  	€ 9
Hähnchenbrust mit Apfelkompott und Pommes		€ 15
Frikadelle (2 St.) mit Pommes frites	 	€ 11
Kindereis	 	€ 6

MENU

DESSERTS

Hausgemachte Schokoladen-Mousse	 	€ 8,5
Kuchen des Tages mit Kaffee	  	€ 11
Crème brûlée	 	€ 8,5
Tiramisu	  	€ 9
Warmer Apfelstrudel	  	€ 8,5
Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne	  	€ 10,5

EISBECHER

Vanille	  	€ 10
Mokka	  	€ 10
Brésilienne	   	€ 11
Advokat	   	€ 11
Erdbeeren (Saison)	  	€ 13
Dame blanche	   	€ 11
Banana Split	   	€ 12
‘Witte Leeuw’ (mit frischem Obst)	 	€ 18



MENU

PFANNKUCHEN

Mit Zucker und Butter	  	€ 8
Mit Konfitüre	  	€ 9
Mit Schlagsahne	  	€ 8,5
Mit Eis und Schlagsahne	  	€ 10,5
Mit Schokoladensauce	  	€ 9,5
Mikado (Schokolade, Sahne, Vanilleeis)	  	€ 13,5
Mit Aprikosenkompott	  	€ 10
Mit warmen Sauerkirschen	  	€ 10,5
Sauerkirschen, Eis und Sahne	  	€ 12,5

WAFFELN

Mit Zucker und Butter	  	€ 7
Mit Konfitüre	  	€ 8
Mit Schlagsahne	  	€ 7,5
Mit Eis und Schlagsahne	  	€ 9,5
Mit Schokoladensauce	  	€ 8,5
Mikado (Schokolade, Sahne, Vanilleeis)	  	€ 12,5
Mit warmen Sauerkirschen	  	€ 9,5
Sauerkirschen, Eis und Sahne	  	€ 11,5

Graslei 6 · 9000 Gent
Tel. 09 223 48 58 · www.dewitteleeuwgent.be
📍 dewitteleeuw · info@dewitteleeuwgent.be