



# PATYNTJE

## aperitieven

hierbas de campos seco 29   fever tree tonic	14
<i>Een Belgische kruidenlikeur, zorgvuldig gemaakt met gerenommeerde kruidenleveranciers en de gewaardeerde Filliers distilleerderij. Geïnspireerd door Spaanse invloeden gemaakt met belgisch vakmanschap!</i>	

champagne autréau brut glas	14
cava pere ventura brut glas	9
belsazar vermouth   rood – wit – rose	9
<b>kombucha N.1 – kaffir lime BIO (275ml)</b>	<b>8</b>
<b>kombucha N.3 – ginger spiruline BIO (275ml)</b>	<b>8</b>
mocktail maison	10
mocktail havana juicer   peach & cassis 0°	11
mocktail virgin colada 0°	11

## gin & tonic

tanqueray 0,0%	12
copperhead   non-alcoholic fever tree raspberry & rhubarb 0,0%	13
tanqueray	15
tanqueray blackcurrant royale	15,50
tanqueray flor de sevilla	15,50
tanqueray ten	16
hendrick's	15
villa ascenti	16
copperhead original / black batch / gibson	15
gin mare	16
bobby's	15
jinzü	16

voor groepsreservaties en vergaderingen  
[sophie@patyntje.be](mailto:sophie@patyntje.be)

## to share

hummus dip & crackers	✓	10
sardienen 'Don Reinaldo' met limoen en toast sardines 'Don Reinaldo' au citron vert et au pain grillé	⊗⊗	20
jamon iberico de cebo 24 maand gedroogd jamon iberico de cebo séché 24 mois	⊗⊗	28

## voorgerechten

wildpaté met toast en kweepeergelei pâté de gibier avec toasts et gelée de coings	⊗⊗	20
terrinen van ganzelever met toast en kweepeergelei terrinen de foie gras avec toasts et gelée de coings	⊗⊗	25

mergpijp met toast os à moelle avec toast	⊗⊗	20
rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive et parmesan	⊗	22
carpaccio van Sint-Jacobsnoten carpaccio de coquille Saint-Jacques	⊗	24
gravlax van zalm gravlax de saumon	⊗	26
cocktail van handgepelde Zeebrugse garnalen cocktail de crevettes grises Zeebruges épluchées à la main	⊗	32
huisgemaakte kaaskroketter fondues aux fromages faites maison	✓	20
huisgemaakte garnaalkroketter croquettes aux crevettes grises faites maison		24
huisgemaakte kroketter van kalfszwezeriken met tartaar croquettes de ris de veau faites maison, sauce tartare		24
tutjespap met handgepelde garnalen   purée de pommes de terre au lait battu, crevettes épluchées à la main et oeuf poché		24

### Wist je dat?

Restaurant Patyntje bestaat al sinds vóór 1830 en dankt zijn naam aan 'pad ten einde'. Oorspronkelijk lag de herberg 100 meter verderop in de straat richting Gent. In het begin van de 20e eeuw besloten ze de Leie recht te trekken en moest de herberg wijken voor een brug die uiteindelijk nooit gebouwd werd. In 1928 werd de herberg opnieuw opgebouwd op de huidige locatie, ooit een meander van de rivier.

## visgerechten

gebakken roggeveugel met gebruide boter en kappertjes aile de raie poêlée au beurre noisette et câpres	⊗	34
gebakken sliptongen 2st. met tartaarsaus solettes meunières, tartare et frites	⊗	34
paling in 't groen   anguilles au vert	⊗	42
kabeljauw met gepocheerd ei, mousseline en handgepelde garnalen cabillaud, œuf poché, mousseline et crevettes épluchées à la main	⊗	40

## veggie, pasta & salades

vegetarische lasagne   lasagne végétarienne	✓	24
risotto van boschampignons en parmezan risotto aux champignons des bois et au parmesan	✓⊗	28
salade van handgepelde garnalen salade de crevettes décortiquées à la main		45

## wildgerechten

kalkoenfilet 'fine champagne' met frietjes en wintergarnituur filet de dinde façon 'fine champagne' avec et garniture hivernale		32
hazenrug 'harlekijn' met kroketter en wintergarnituur rable de lièvre 'arlequin' avec croquettes et garniture hivernale		38

## vleesgerechten

tartaar van rund 'minute'   tartare de boeuf 'minute'	⊗⊗	28
vlaamse stoverij 'Vander Ghinste bier', verse appelmoes en frietjes carbonade flamande à la Vander Ghinste rouge brune		28
kalfstong in madeirasaus   langue de veau à la sauce madère		30
vol au vent van mechelse koekoek vol au vent de coucou de malines		30
kalfsniertjes met gentse tierenteyn rognons de veau à la moutarde gantoise		32
ossobuco van kalf   ossobuco de veau		30
tournedos van ossenhaas   tournedos de filet mignon		34
béarnaise ⊗- poivre concassé - archiduc - peperroomsaus		3

brood		3
extra verse frietjes		3-5
kroketter / purée		3
mayonnaise / tartaar / cocktail		1,5
witloofslaatje   salade de chicons	⊗	3

⊗ glutenvrij

⊗⊗ glutenvrij indien zonder toast of friet

✓ vegetarisch

glutenvrij brood / allergeneninfo beschikbaar op aanvraag

wifi: printagift