

Suggesties 2025

Voorgerecht

Pallet **Top delicatesses' Bauernplatte** van Duitse, Oostenrijks en Italiaans
Brisaola Punta d'Anca 60 d , Schwarzwälder Schinken, Speck Alto Adige D.O.P
Alpenkaas, garnituur en brood. 17.50 / 1 p
34.50 / 2 p

Rundscarpaccio 21.50
100% rundsvlees - truffel mayonaise, creme van buratta,
pecorinokaas, Beukenzwam

Duo van Wildpaté 18.50
Bolleke brioche, vijgenconfituur, crumble van rode biet & spek

Kaas fondue Winter-Stübe - per 2 personen

Franse kaasfondue* voor 2 personen +/- 500 gram 27.50
Klassieke garnituren, rustiekbread, augurk, zilverui per persoon

Zwitserse kaasfondue* voor 2 personen +/- 500 gram 32.50
Wordt geserveerd met knapperige seizoensgroenten, krielaardappelen, rustiekbread, per persoon


Royale Stübe kaasfondue* voor 2 personen +/- 500 gram 35.50
Wordt geserveerd met knapperige seizoensgroenten, krielaardappelen, rustiekbread,
Vergezeld van Schwarzwälder Schinken, Speck Alto Adige D.O.P, Knackworst, per persoon

* voeg toe : Zwarte truffel in de kaasfondue | 5.50

* voeg toe : Brisaola Punta d'Anca 60d Top delicatessel | 10.00

VIS Hoofdgerecht


Rogvleugel 29.50
Klassiek geserveerd, botersaus met kappertjes, pommes duchesses

Wijntip ROOD - Spanje - Tinto Roble 2022 - Rejadorada
Een semi crianza die 6 maanden heeft gerijpt op eikenhouten vaten. 100% Tinta de Toro  34

VLEES Hoofdgerecht

NIEUW Côte à l'os Aubrac dry aged' voor 2 personen' OP =OP
"Uit eigen rijpingskast en aangekleurd in onze Josper Houtskooloven."
twee frisse sla-, aardappel- en sauskeuzes inbegrepen

Dry Aged **Côte à l'os "Aubrac"** +/- 750gr
3 weken gerijpt ! Het vlees is donkerrood van kleur en heeft een fijne textuur met een subtiele, nootachtige
smaak. gevoed met gras en hooi. minder vet. 39.50
per persoon

Wijntip ROOD - Spanje - Tinto Roble 2022 - Rejadorada
Een semi crianza die 6 maanden heeft gerijpt op eikenhouten vaten. 100% Tinta de Toro  34

Dessert

Tarte Tatin - +/- 10 min - omgekeerde warme appeltaart - vanille ijs 12.50

Bretoense Profiterol Verse Belgische callebaut chocolade - slagroom - bresilienne - vanille ijs 12.50

VOLG ONS !

#VJEUDJEU op Instagram/Facebook
Wifi: vjeudjeu Code: djeumortsel

Hapjes uit de toog

Pallet van Italiaanse & Spaanse 'Top delicatesses'	18.50 / 1p
Coppa stagionata, culatello di canossa IGP, pancetta stagionata, salame fellinio IGP, tapenade en brood.	35.50 / 2p
Wagyu 'Charcuterie'	21.00 / 1 p
Top kwaliteit ! Afgewerkt met een creme van burrata, pecorino kaas.	40.00 / 2 p

Voorgerechten

Klassieke Mergpijp +/- 20 min	18.50
Afgewerkt met toast, kerstomaat en rucola.	
Scampi 'Black Tiger' met lookboter 7 stuks	19.50
Vergezeld van look in ons Josper pannetje.	
Escargots met lookboter 7 stuks	18.50
Vergezeld van look en citroen.	
Wijntip Wit - Chardonnay Classique - Luc Pirllet - Pays d'Oc, Frankrijk	🍷 6.90 🍷 12 🍷 22 🍷 28
'Ambachtelijke' Wildkroketter 2 stuks	18.50
Klassiek afgewerkt met konfijt, coppert cress	
'Ambachtelijk' Duo van Kaas- en Garnaalkroketter	19.50
<u>Topkwaliteit 40% grijze noordzeegarnaal</u> Geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.	
'Ambachtelijke' Kaaskroketter 2 stuks	17.50
Geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.	
'Ambachtelijke' Garnaalkroketter 2 stuks	21.50
<u>Topkwaliteit 40% grijze noordzeegarnalen</u> Geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.	

*Supplement brood en boter +3,50 per persoon

Om de kwaliteit te waarborgen vragen wij u vriendelijk het aantal gerechten vanaf 8 personen te **beperven tot 4 hoofdgerechten** waarvan vlees/gamba's één soort is.

Wij werken met **dagverse producten** waardoor er al eens een product niet meer voorradig is. De keuken verontschuldigt zich daarvoor en hoopt op uw begrip.

Hebt u **allergieën**? Meld het bij ons!
Prijzen zijn incl. btw - 1 rekening per tafel
Wifi vjeudjeu Code djeumortsel

Het belgisch 'wit-blauw'
"Uit eigen rijpingskast en aangekleurd in onze Josper Houtskooloven."
sla-, aardappel- en sauskeuze inbegrepen

Dry Aged 'Côte à l'os' voor 2 personen +/- 750 gr 36.50
Het Belgisch wit-blauw ras is de trots van belgische boeren. per persoon
Fijn gemarmerd, mals, sappig en smaakvol vlees.
Twee frisse sla - aardappel- en sauskeuzes inbegrepen.
Tagliata gesneden en geserveerd op een warme leisteen.
Wijntip Rood - Montepulciano d'Abruzzo - Fratelli Barba, Italië 🍷 7.5 🍷 13 🍷 24 🍷 32

Entrecôte 'Chef Djeu' +/- 300 gr 35.50
Mager stuk, een beetje vet, wat het vlees zo lekker maakt.
Tagliata gesneden.
Wijntip Rood - Terroirs Malbec - Pays d'Oc, Frankrijk 🍷 6.9 🍷 12 🍷 22 🍷 28

Filet 'Pur' +/- 250 gr 39.50
Superieur, zeer mals met uitzonderlijk fijne textuur en smaak.

Filet 'Mignon' +/- 250 gr 34.50
Malse en lekkere filet, weinig vet, versneden uit het 'klein hoofd' bovenbil.

Slakeuze

Frisse sla
Warme groenten

Witloofsla +4.50
Rucola & zeezout +4.50

Aardappelkeuze

Frietten
Kroketten

Zoete aardappelfrietjes +4.50

Zoete aardappelfrietjes
Truffelmayonaise / Pecorino
+ 8.50

Huisgemaakte sauzen

Peperroom
Champignonroom
Bearnaise

Onze goddelijkheden

Jambonneau 'Hammetje' 29.50
24u traag gegaard op lage temperatuur,
Frisse sla, fijne mosterdsaus en aardappelkeuze.

Royal Djeu **Beefburger 'Black Angus'** 200 gr 28.50
Bun, sla, tomaat, sheddar, bacon, ui, augurk,
spiegelei en verse frietjes.

Ribbokes 'Mon Djeu' "ze zijn niet te versmaden" 31.00
Traag gegaard, twee huisgemaakte sauzen,
koolsla en aardappelkeuze.

Van de mortsele stoof

Vol au vent 'van de moemoe' 29.50
Een traag gegaard kieken met een uniek lekker koekske,
afgewerkt met een mousselinesaus
en aardappelkeuze.

Gamba's 'Black Tiger'

"Wij voorzien u desgewenst van een slabbetje en vochtig doekje."

Aardappelkeuze inbegrepen

Gamba's 'Pas de Djeu' 7 stuks - 1 persoon

Gegrild in kruidige olie met Vjeu Djeu's licht pikante romige saus.
Mag je gerust met de handjes eten.

36.50

Gamba's 'Grillada' 7 stuks

Basis van kruidige olie met look en citroen.
Geserveerd met een frisse sla.

32.50

Gamba's 'Pas de Djeu' voor 2 personen 14 stuks

"Een belevenis met de pan op tafel."

Gegrild in kruidige olie met Vjeu Djeu's licht pikante romige saus.
Kort nagegaard in onze Josper houtskooloven.
Twee aardappelkeuzes inbegrepen.

36.50

per persoon

Wijntip Wit

Grüner Veltliner - Wagram, Oostenrijk

! 7.80 🍷 14 🍷 25 🍷 32

Aardappelkeuze

Frieten
Kroketten
Rozemarijn aardappelen

Zoete aardappelfrietjes +4.50

Zoete aardappelfrietjes
Truffelmayonaise / Pecorino
+ 8.50

Visgerechten

Forel 'Grillada' volledige vis

Geserveerd met warme groenten
aardappelkeuze inbegrepen

Afgewerkt met amandelschijfjes, citroen, kruidenolie

29.50

Mortselse Vispan

Rijkelijk gevuld met duchessee aardappel,
en een heerlijk 'goddelijke' saus.

29.50

Veggie

'Chefs' Veggie's grillpan

28.50

Seizoensgroenten, Rijkelijk gevuld met duchessee aardappel,
Gegratineerd en 'heerlijke getomateerde' roomsaus.

Optie fetakaas + 2.00

'Chefs' Veggie - Halloumi

27.50

Rijkelijk gevuld met hummus, halloumi
Groene asperge, mix kerstomaat, crumble van rode biet,
afgewerkt met kruidenolie

Salades

Djeu's Thai Beef Salade

Over(h)eerlijke salade met een eigen vlees-selectie

Filet mignon +- 150 gram - tagliata gesneden.

sla mengeling, kerstomaat, zwarte sesamzaadjes, kimchi,
koriander, munt, advocado, edamame bonen en sojaschuiten.

28.50

Salade Geitenkaas

Over(h)eerlijke lauwe verse geitenkaas uit de oven.

sla mengeling, kerstomaat, advocado, groene bonen, komkommer,
rode ajuin, lente-ui, groene asperges, notenmengeling
en afgewerkt met appeltjes en amandelkroepoek.

"Ook verkrijgbaar zonder spek."

28.50

Salade 'Nicoise'

Over(h)eerlijke salade met verse tonijn.

sla mengeling, kerstomaat, gepofte granen, advocado,
groene bonen, komkommer, rode ajuin, lente-ui, eitje,
patatjes en afgewerkt met amandelkroepoek.

28.50

Optie fetakaas + 2.00

Voor onze jongste gasten tot 12 jaar

Kipfilet met appelspijs

20.50

24/u Traag gegaarde kipfilet, klassieke garnituren, frietjes.

Royal Kids Beefburger 'Black Agnus'

20.50

Bun, sla, tomaat, sheddar, spek, ui, augurk en frietjes.

Veggie Grillpan Kids

20.50

Seizoensgroenten, Rijkelijk gevuld met duchessee aardappel,
Gegratineerd en 'heerlijke getomateerde' roomsaus.

Optie fetakaas + 2.00