

WELKOM!

DE WUITER wil een verzamelplaats zijn, een ongedwongen en plezierige manier van samenzijn, voor alles wat te maken heeft met de culinaire geneugten des levens.

*A recipe has no soul
the cook must
bring soul to the
recipe*



TAPAS

Portie olijven	€ 5.00
Zongedroogde tomaat op olie	€ 5.00
Gemarineerde Spaanse mosselen met kruidenvinaigrette en fijne groenten	€ 10.00
Gefrituurde calamares met bieslookdressing	€ 10.00
Huisgemaakte kroketjes van Spaanse ham (4 stuks)	€ 12.00

VOORGERECHTEN

Carpaccio van gerookte zalm, bieslookdressing, kruidenslaatje	€ 16.00
Carpaccio van wilde Schotse zalm, citroendressing, kruidenslaatje	€ 16.00
Kaaskroketten met slaatje	€ 12.00
Garnaalkroketten met slaatje	€ 14.00
Scampi's met fijne groenten, look en Oosterse curry (6 stuks)	€ 16.00
Scampi's met kruidenroomsausje en fijne groenten (6 stuks)	€ 16.00
Dagsoep	€ 6.50
Rundercarpaccio, rucola, zongedroogde tomaat, olijven, pesto, Parmezaan	€ 17.00
Huisgemaakte kroketjes van Spaanse ham met slaatje (4 stuks)	€ 13.00
Halve kreeft met kruidenroomsausje en fijne groenten	€ 30.00
Halve kreeft met fijne groenten, look en Oosterse curry	€ 30.00



VLEESGERECHTEN

Surf en turf – “Black Angus” beef, halve kreeft, lintpasta met pesto, tuinkruiden	€ 49.00
Entrecote “Black Angus”(300gr), slaatje, geraspte groenten, pepersaus, frieten	€ 27.00
Entrecote “Black Angus”(300gr), rucola, Parmezaanse kaas, olijven, pesto, frieten	€ 28.00
Steak “Black Angus”, (250gr) slaatje , geraspte groenten, pepersaus, frieten	€ 26.00
Pepersteak pittig, geflambeerd, slaatje, geraspte groenten, pepersaus, frieten	€ 28.00
Steak “Rossini” (met gebakken ganzenlever), groenten, portosaus, kroketjes	€ 35.00
Côte à l’os “Black Angus” (1.2kg – 2 personen), slaatje, verse bearnaise, frieten	€ 65.00
Varkenshaasje, warme groenten, mosterdsaus, kroketten	€ 23.00
Wuitergras met steak of varkenshaasje, Wuitersaus, fijne frieten, slaatje	€ 28.00
Wuitergras met Kipsouvlaki’s, Wuitersaus, fijne frieten, slaatje	€ 25.00
Tagliata “Black Angus”, rucola, olijven, Parmezaanse kaas, pesto, frieten	€ 28.00
Gemarineerde spareribs met soja, honing en gember, slaatje, frieten	€ 22.00
Amerikaanse spareribs, zoet, slaatje, frieten	€ 25.00
Amerikaanse spareribs, licht pikant, slaatje, frieten	€ 25.00
Huisgemaakte kroketjes van Spaanse ham (8 stuks), slaatje, frieten	€ 22.00
Koninginnenhapje, slaatje, frieten	€ 16.00
Lasagne met broodjes	€ 16.00

Bij alle vlees- en visgerechten zijn frieten, kroketten, pasta of brood inbegrepen
extra Wuitergras + € 2.00



VISGERECHTEN

Tongrolletjes, witte wijnsaus, warme groenten, kroketten	€ 27.00
Gebakken zalm, warme groenten, beurre blanc, kroketten	€ 25.00
Gegratineerde zalm, warme groenten, spinaziesaus, kroketten	€ 26.00
Krokant gebakken zonnevis, warme groenten, beurre blanc, kroketten	€ 25.00
Vissersbord "De Wuite" (zalm, zeebaars, scampi brochette), warme groenten, kreeftensaus, kroketten	€ 28.00
Scampi's in roomsaus met fijne groentjes en kroketten	€ 25.00
Stoofpotje van gamba's, scampi's, Spaanse mosselen, Italiaanse kruiden, frieten	€ 30.00
Gebakken zeetong (450gr à 500gr), slaatje, frieten	€ 38.00
Reuze gamba's, Italiaanse kruiden, slaatje, kroketten	€ 32.00
Gebakken snoekbaars, warme groenten, sausje met groene kruiden, kroketten	€ 25.00
Scampi brochette, warme groenten, sausje met look, Oosterse curry, kroketten	€ 26.00
Gegratineerde zonnevis, gerookte zalm, groenten, witte wijnsaus, kroketten	€ 26.00
Kleurrijke salade, gerookte zalm, geraspte groenten, bieslookdressing, frieten	€ 23.00
Slaatje met scampi brochette, geraspte groenten, kruidendressing, frieten	€ 24.00

Bij alle vlees- en visgerechten zijn frieten, kroketten, pasta of brood inbegrepen
extra Wuitegras + € 2.00



VIS, SCHAAL- EN SCHELP-DIEREN

Minstens 3 dagen vooraf te reserveren – 0478 54 52 05

Plateau fruits de mer

(koud) - voor 2 personen

€ 60.00/pp

Met: ½ kreeft, ½ krab, gamba's, scampi's, Pandalus garnalen, mosselen, scheermesjes, vongolé, oesters, kokkels, enz..... slaatje, sausjes, broodjes.

Bretoense zeevruchtenschotel

(warm) - voor 2 personen

€ 65.00/pp

Met: ½ kreeft, ½ krab, gamba's, scampi's, Pandalus garnalen, mosselen, scheermesjes, vongolé, kokkels, enz..... fijne groenten, zeevruchtenroomsausje, tuinkruiden.

Paella

Voor 2 personen

Met gamba's, scampi's, mosselen, vongolé, garnalen, kip, Pandalus,...

€ 30.00/pp

Kreeft (500gr)

Met fijne groenten, kruidenroom, kroketjes.

€ 45.00

Kreeft (500gr)

Met fijne groenten, look, Oosterse curry, kroketjes.

€ 45.00

Kreeft (500gr)

Italiaanse kruiden, kerstomaatjes, pesto, kroketjes.

€ 45.00

Kreeft belle-vue

Met een slaatje, verse groenten, eitje, sausjes, broodjes.

€ 45.00

Oesters

Oesters natuur | 6 stuks

€ 15.00

Gegratineerde oesters | 6 stuks

€ 18.00

Oesters natuur | 12 stuks

€ 30.00

Gegratineerde oesters | 12 stuks

€ 36.00



KIDS

Curryworst met frieten	€ 7.00
Kindervidee met frieten	€ 9.00
Kaaskroketje met frieten (1 stuk)	€ 9.00
Garnaalkroketje met frieten (1 stuk)	€ 12.00
Kindersteak, saus naar keuze, slaatje, frieten	€ 18.00
Lasagne	€ 16.00

Bij alle vlees- en visgerechten zijn frieten, kroketten, pasta of brood inbegrepen
extra Wuitegras + € 2.00

*Love, learn,
eat...*



DESSERTS

Chocomousse met krokante chocolade	€ 8.00
Crème brûlée	€ 8.00
Sabayon met witte wijn, marsala, vanille-ijs	€ 10.00
Sabayon met kriekenbier en vanille-ijs	€ 10.00
Profiteroles gevuld met vanille-ijs en vergezeld van warme chocoladesaus	€ 9.00
Moelleux van chocolade met vanille-ijs	€ 9.00
Semifreddo van chocolade	€ 9.00

Onze ijsjes

Dame blanche	€ 8.00
Coupe vanille	€ 6.00
Coupe chocolade	€ 7.00
Coupe mokka	€ 7.00
Coupe brésilienne	€ 8.00
Coupe advocaat	€ 8.00
Coupe aardbeien (seizoen)	€ 9.00
Kinderijsje met smarties en discobolletjes	€ 5.00
Extra slagroom	€ 1.00

*All you need
is love and
chocolate*



APERITIEVEN

Aperitief van het huis	€ 8.00
Mademoiselle from Hell (aperitiefwijn met aardbeiensmaak)	€ 8.00
Ice ice baby (aperitiefwijn met appelsmaak)	€ 8.00
Kir	€ 6.00
Kir Royal	€ 8.50
Glas cava	€ 6.50
Cava Special (met limoensorbet)	€ 8.50
Porto (wit – rood)	€ 6.50
Sherry (Dry – Medium)	€ 6.50
Martini (Bianco – Rosso)	€ 6.50
Campari	€ 6.50
Campari - orange	€ 9.00
Campari - soda	€ 9.00
Gancia	€ 6.50
Ricard - water	€ 7.50
Aperol Spritz	€ 9.00
Aperol Spritz Special (met sinaassorbet)	€ 11.00
Crodino (alcoholvrij)	€ 5.00

GIN

Bombay Sapphire - tonic	€ 11.00
Bombay Sapphire Special (met sinaassorbet en tonic)	€ 13.00
Hendrick's - tonic	€ 12.00
Mare - tonic	€ 13.00
Tanqueray - tonic	€ 13.00
Bulldog - tonic	€ 13.00
Gordon's Special (met limoensorbet en tonic)	€ 13.00



FRISDRANKEN

Coca - Cola	€ 2.60
Coca - Cola light	€ 2.60
Coca - Cola Zero	€ 2.60
Chaudfontaine plat / bruis	€ 2.60
Chaudfontaine plat / bruis - ½ liter	€ 5.00
Chaudfontaine plat / bruis - 1 liter	€ 9.00
Fanta	€ 2.60
Sprite	€ 2.60
Ice tea	€ 2.70
Tonic Nordic Mist	€ 2.70
Gini	€ 2.70
Minute Maid orange	€ 2.90
Tönisteiner orange	€ 2.90
Tönisteiner citroen	€ 2.90
Tönisteiner vruchtenkorf	€ 2.90

*You're the ice
on my Coca-Cola*



BIEREN

Cristal Alken	€ 2.60
Brugs witbier	€ 2.90
Grimbergen blond	€ 3.90
Grimbergen dubbel	€ 3.90
Kriek X-Treme	€ 3.80
Liefmans Fruitesse	€ 3.80
Duvel	€ 3.90
Watneys Scotch	€ 4.20
Orval	€ 4.20
Westmalle Tripel blond	€ 4.20
Westmalle Dubbel	€ 4.20
Vicus Tripel blond	€ 4.00
Kraaike Tripel blond	€ 4.50
Kraaike Metteko (Stout)	€ 4.50
Brugse Zot	€ 4.00
Straffe Hendrik blond	€ 4.50
Sportzot 0% (alcoholvrij)	€ 4.00
Maes 0% (alcoholvrij)	€ 2.90

*Leef alsof elke dag je
laatste dag is ... geniet!*



WARME DRANKEN

Koffie	€ 2.60
Deca koffie	€ 2.60
Ristretto	€ 2.60
Café Macchiato	€ 3.20
Cappuccino Italiaans (melk)	€ 3.20
Koffie verkeerd	€ 3.20
Warme chocolademelk	€ 3.20
Thee:	€ 2.60
Rozebottel, melk, kamille, linde, munt, groene, citroen,...	
Ierse koffie (Whisky)	€ 13.00
Italiaanse koffie (Amaretto)	€ 13.00
Franse koffie (Cognac)	€ 13.00
Café Paris (Grand Marnier)	€ 14.00
Extra slagroom	€ 1.00

*Life happens
Coffee helps ...*



DEGUSTIEVEN

Bacardi rum	€ 7.00
Vodka "Eristoff"	€ 7.00
Grappa Barolo	€ 8.00
Amaretto	€ 7.00
Grand Marnier	€ 9.00
Sambuca (met ijs of warm)	€ 8.00
Limoncello	€ 7.00
Mamajuana (Dominicaanse specialiteit)	€ 7.00
Baileys	€ 7.00
Averna	€ 7.00
Likeur van bosaardbeien	€ 7.00

WHISKEY

Talisker Skye, single malt	€ 12.00
Glenfiddich 15Y, single malt	€ 13.00
Chivas Regal 12Y, blended	€ 12.00
Johnny Walker Black Label, blended	€ 13.00
Jack Daniels	€ 8.00
William Lawson finest, blended	€ 8.00

COGNAC

Remy Martin Cognac VSOP	€ 13.00
Cognac Courvoisier VS	€ 13.00
Calvados Château du Breuil Fine	€ 12.00
Vecchia Romagna Brandy	€ 8.00



GLAASJE WIJN OF BUBBELS

Glas witte huiswijn	€ 4.30
Glas rode huiswijn	€ 4.30
Glas rosé huiswijn	€ 4.80
Glas zoete huiswijn	€ 4.80
 Glas cava	 € 6.50

*There's always time for
a glass of wine*



BUBBELS

CHAMPAGNE

VEUVE ELISABETH BRUT

€ 50.00

Mooie combinatie van 55% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier en 5% Chardonnay.

Mooie goudgele kleur, fijne pareling.

Tropisch fruit en bloemen in de neus, Fijne, ronde frisse smaak.

CAVA

PORTACELI BRUT

€ 30.00

50% Macabeo, 30% Xarel-lo en 20% Parellada.

Bleekgele kleur met een doorzettende mousse; door zijn rijping op gist,

een rijke complexe geur en aangenaam fruit. De smaak is harmonieus, fris, elegant en een beetje honingachtig. Een ideaal aperitief en alternatief voor champagne.

*Save water
and drink champagne*



HUISWIJNEN

WITTE WIJN

El Bar Argentino Chardonnay

€ 23.00

Mendoza - Argentinië

Bloemimpressies in de geur, abrikoos en perzik.

Smaak is harmonieus, fris en elegant.

RODE WIJN

El Bar Argentino Malbec

€ 23.00

Mendoza - Argentinië

Mooie dieprode kleur. Aroma van zwart fruit, pruim en viooltjes.

Smaak, herbaal met wat chocolade, zachte tannines.

ROSE WIJN

ROSE CHIARETTO BARDOLINO

€ 24.00

Veneto - Italië

Strogeel met groene schijn, open neus, intens met florale toetsen.

Fijn en met veel finesse, heerlijke frivole rosé.

Ideaal bij zeevruchten, rauwe vis, vis klaargemaakt in de oven of gegrild.

ZOETE/ DESSERT WIJN

LIRAC - DOMAINE SAN DE GUIHEM - ZOET

€ 25.00

Côtes de Gascogne - Frankrijk

Gemaakt van Gros Manseng, typische zuid Franse druivensoort.

Deze halfzoete witte wijn geurt naar tropisch fruit en heeft in de smaak onder andere abrikoos en peer.

Lekker zwoel. Ideaal bij ganzen- en eendenlever, zoete desserts, crème en kazen.

WITTE WIJNEN

Pecorino; Terre di Chieti, IGP € 23.00

Terre degli Eremi - Italië

Qua geur, groene appels, limoen en vers gemaaid gras.
De smaak is knisperend, vol en met een zeer mooie zuurbalans.
Een mooie begeleider van oesters, schaal- en schelpdieren.

La Rose Blanche; Beaujolais, AOC € 27.00

Vignerons des Pièrres Dorées - Frankrijk

Chardonnay uit het zuidelijk deel van de Bourgognestreek.
Heeft aroma's van witte rozen en citrusfruit; qua smaak rijk, fris en wit fruit; ideale aperitiefwijn.

Domaine de Sainte-Cécile; Pays D'Oc, IGP € 28.00

Viognier - Frankrijk

Expressief en fruitig, met aroma's van witte bloemen en van perzik.
Smaak is rijk en evenwichtig, prima mondgevoel.

Dueuve, Bianco Friuli, DOC € 30.00

Bertani - Italië

Pinot Grigio & Sauvignon Blanc

Harmonische balans tussen het optimale van de 2 druiven; body en elegance van Pinot Grigio en de fijne agrum-aroma's van de Sauvignon Blanc.

Montagny 1er Cru, AOC, Montcuchot € 40.00

Vignerons de Buxy - Frankrijk

Uit het hart van de Bourgogne, Côte Chalonnaise Montagny 1er Cru, een pareltje.
100% Chardonnay. Aroma's van rijp wit fruit, met een balsamico-impressie.
In de mond een aangename rondeur, erg complete wijn.

Esporão Branco, Reserva, Alentejo DOC € 45.00

Herdade do Esporão - Portugal

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon en anderen.
Verse groene kruiden, okkernoot, citrus en peer.
Smaak is vol en rijk; duidelijk proefbaar is de houtlagering.

Sancerre AOC € 47.00

Domaine Le Montoire - Frankrijk

100% Sauvignon Blanc. Heerlijke impressies van vers gemaaid gras en citrus. Kalkrijke bodem
waardoor een mooie mineraliteit; soepel en fruitig en strak.

Chablis, Premiere Cru, Vaillons, AOC € 55.00

Simonnet-Febvre - Frankrijk

Uiteraard 100% chardonnay.
Mooie aroma's van geroosterd brood, boter en witte bloemen; in de smaak, honing en perzik.
Vol van smaak en een lange afdronk.

RODE WIJNEN

Vecchio Marone, Primitivo di Puglia, IGP € 24.00

Edizione Privata - Italië
Donker, robijnrood, herkenbaar aan de geuren van rood en zwart fruit, laurier en specerijen.
In de smaak, mooie zachte tannines, groene kruiden en ‘n beetje chocolade.

Mâcon Azé, AOP € 26.00

La Cave D’Azé - Frankrijk
Gamay uit het zuidelijk deel van Bourgogne.
Mooie kersenrode kleur.
Klein rood fruit en zachte kruidigheid, soepel en rond in smaak, fris en toegankelijk, misschien lichtjes koelen?

Carmenere Riserva € 28.00

Yaku - Chili
Intens robijnrode kleur. Mooie kruidige neus met aroma’s van rode kersen, nootmuskaat en chocolade. Mooi sappig in de mond, vet en mooi uitgebalanceerd. Krachtig maar zacht.

Rioja, Gran Reserva, DOC € 30.00

Bodegas Montelciego - Spanje
Mooie, fonkelend dieppaarse kleur. Zwarte bessen, kersen, kruidnagel, vanille en hazelnoten in de neus. De smaak is zacht en elegant en toch complex. Deze wijn is complex uitgebalanceerd en heeft zachte taninnes.

Gigondas, Cru des Côtes du Rhône, AOP € 40.00

Le Pas de Montmirail - Frankrijk
Grenache, Syrah, Mourvèdre. Krachtige neus en grote souplesse. Intens rood fruit, specerijen en leer. Zeer aanwezig en harmonieus, zeer verfijnd en compleet.

Saint-Emilion Grand Cru, € 45.00

Les Charmes de Grand Corbin - Frankrijk
65% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc.
Mooie rijke fruitneus, cassis en kersen, vleugje kruidnagel.
Elegante tannines, de perfecte begeleider van lamsvlees.

Barolo, DOCG € 60.00

Beni di Batasiolo - Italië - 100% Nebbiolo
Stevig warm rood, bruin. Aantrekkelijk weelderig bouquet, kirsch, framboos, truffel, cacao.
Mond vullend breed van smaak, vanille en cederimpressie.

INFO & RESERVATIE

Processiestraat 63 - 3945 Ham

Tel: 0478 54 52 05 - Mail: stef@dewuiter.be

OPENINGSUREN

Donderdag	17u00 – 23u30	keuken tot 21u
Vrijdag	11u30 – 23u30	keuken tot 21u
Zaterdag	11u30 – 23u30	keuken tot 21u
Zondag	11u30 – 23u30	keuken tot 21u