

Diese Seite verwendet Cookies. Durch die weitere Nutzung der Webseite stimmen Sie der Platzierung von Cookies.

[akzeptieren Mehr Informationen](#)

**B R U**  
**G G E**

## Den Gouden Harynck

Den Gouden Harynck ist für viele Einwohner von Brügge eine feste kulinarische Größe. Chefkoch Philippe Serruys hat eine klassische Ausbildung genossen, aber er richtet sein Augenmerk auch auf moderne Küchentrends, ohne dabei seine Roots zu verleugnen. Er entscheidet sich eindeutig für das Natürliche, für erkennbare und sorgfältig ausgewählte Qualitätsprodukte, womit er den Unterschied macht.



### Zeitinformationen

vanaf 07-11-2016

**Montag** geschlossen  
**Dienstag** 12:00 - 14:00 Uhr / 19:00 - 21:00 Uhr  
**Mittwoch** 12:00 - 14:00 Uhr / 19:00 - 21:00 Uhr  
**Donnerstag** 12:00 - 14:00 Uhr / 19:00 - 21:00 Uhr  
**Freitag** 12:00 - 14:00 Uhr / 19:00 - 21:00 Uhr  
**Samstag** 19:00 - 21:00 Uhr  
**Sonntag** geschlossen

### Preisangaben

Richtprijzen

**menu (excl. drank)** € 55.00 - € 89.00  
**dagschotel (excl. drank)** vom € 39.00

[Toon route](#)

## Locatie

Groeninge 25 , Brugge

[Richtungen >](#)

Erreichbarkeit

 Betrieb vollständig zugänglich

Ausstattung

 Meertaligheid kaart

Labels

 Michelin

 GaultMillau

**Chef:** Philippe Serruys

## Kontaktinformation

Telefon +32 50 33 76 37

E-Mail [info@goudenharynck.be](mailto:info@goudenharynck.be)

Webseite <http://www.goudenharynck.be>

## Tourist-Information

Tel. +32 (0)50 44 46 46

[visitbruges@brugge.be](mailto:visitbruges@brugge.be)

[Secrets of Bruges](#)

## Informationsbüros

- Informationsbüro Markt (Historium)  
Markt 1 8000 Brugge Heute van 10:00 tot 17:00
- Informationsbüro 't Zand (Concertgebouw)  
't Zand 34 8000 Brugge Heute van 10:00 tot 13:00, van 14:00 tot 17:00
- Informationsbüro Stationsplein (Station)  
Stationsplein 8000 Brugge Heute geschlossen

## Volg ons op

- [fFacebook](#)
- [tTwitter](#)
- [You Tube YouTube](#)
- [inLinked-In](#)
- [@Pinterest](#)
- [@](#)

created by [Tobania](#)