



Elckerlijc  
Grill x Restaurant

Menukaart

# Gin

## MET FEVER TREE TONIC

<b>ELCKERLIJIC - OMGEVING DRONGENGOED</b> <i>Zacht en kruidig - eekhoornjesbrood - jeneverbes - vierbloesem</i>	16,00
<b>MARE - SPANJE</b> <i>Arbequina olijf - rozemarijn - thijm - basilicum</i>	15,00
<b>MARE CAPRI - CAPRI</b> <i>Bergamot - limoen van Capri - basis kruiden mare</i>	16,00
<b>ETSU - JAPAN</b> <i>Fris - krachtig - kruidig - gele yuzu - groene thee - peper</i>	15,50
<b>BIVROST ARTIC - NOORWEGEN</b> <i>Medium body - kruidig - fruitig - gemaakt van het smeltwater v/d gletsjers</i>	16,00
<b>COPPERHEAD - BELGIË</b> <i>Krachtig - sinaasappel</i>	17,00
<b>BUSS RASPBERRY - BELGIË - ZOETE gin!</b> <i>Verse botanicals - kruiden - fruit - frambozen</i>	15,00
<b>BUSS REBEL - BELGIË</b> <i>Lavendel - mandarijn - koriander - sinaasappel</i>	16,00
<b>BUSS MASTER - BELGIË</b> <i>Verse citrus - Zoethout - engelwortel - cardemon</i>	16,00

# Aperitieven

<b>GLAS CHAMPAGNE - Marcel Deheurles Prestige</b>	15,00
<b>GLAS CHAMPAGNE ROSÉ - Marcel Deheurles Rosé</b>	15,00
<b>MAISON - Recept van meme Rachel - Gin - Verse fruitsap</b>	11,00
<b>HUGO - mousserend - vierbloesem - munt</b>	9,00
<b>APEROL SPRITZ</b>	11,50
<b>KIRR</b>	9,00
<b>KIRR ROYAL</b>	11,00
<b>PICON - witte wijn</b>	11,00
<b>RICARD</b>	9,50
<b>J&amp;B</b>	9,50
<b>GREY GOOSE</b>	11,50
<b>SANG DE PASCUAL - mediterranean tonic</b>	14,00
<b>MARTINI BILLINI</b>	9,50
<b>MARTINI - Rosso//Bianco</b>	9,00

# Rum

**WITTE BACARDI** || *Fris - zacht - romig* 9,50

**BACARDI 4Y** || *Donkere honing - kruidhagel - milde vanille - gebrande eik* 10,00

**BACARDI 8Y** || *Eik - specerijen - gedroogde abrikozen - bananenblad* 10,50

**DON PAPA** || *Gerijpt in bourbon vaten - vanille aroma - honing* 12,00

**MASKARRA** || *Zacht - fruitig - honing - vleugje citrus* 12,00

**SHACK RUM RED SPICED** || *Ginger - citrus - vanille* 9,50

# Mocktails

<b>VIRGIN MOJITO - Munt - Limoen - sprite</b>	11,00
<b>NONA JUNE GIN - België - verse botanicals - fruit - tonic</b>	13,50
<b>DARK 'N NOT SO STORMY - Gutss spiced - Ginger beer</b>	12,00
<b>NOT A REAL SPRITZ - Gutss Italian bittersweet- tonic</b>	12,00
<b>NO RED CHEEKS - Framboos - limoen</b>	12,00
<b>HOME MADE ICE TEA - Natural iced tea</b>	6,00
<b>GINGERBERRY - Nona ginger - cranberry - rozemarijn</b>	12,00

# Cocktails

<b>MOJITO - Munt - Limoen - bacardi</b>	14,00
<b>CHAMPAGNE COCKTAIL - Champagne - hibiscusbloem</b>	16,50
<b>DARK 'N STORMY - Carta negra - limoen - ginger beer</b>	14,00
<b>NEGRONI - Gin - campari - Vermourth</b>	13,00
<b>LAZY RED CHEEKS - Vodka - framboos - limoen</b>	14,00
<b>FIREMAN JACK - Jack fire - ginger beer</b>	14,00
<b>MOSCOW MULE - Vodka - ginger beer - limoen</b>	14,00

# Bieren

CARLSBERG <i>van't vat</i>	4,00	LIEFMANS <i>On the rocks!</i>	5,00
JUPILER	4,00	GULDEN DRAAK SMOKED -	6,50
WESTMALLE TRIPEL	5,00	<i>Diepdonkere gerstewijn - karamel - ronde rokerigheid</i>	
WESTMALLE DUBBEL	5,00	GERARD STREEKBIERTJE -	6,50
ORVAL	6,50	<i>Grootvader Gerard zijn blond biertje</i>	
DUVEL	5,50	IETS ZONDER ALCOHOL?	
OMER	5,50	CARLSBERG 0.0%	4,00
VEDETT	5,00	FORCE MAJEURE <0.5% - KRIEK	6,50
VEDETT WHITE	5,00	<i>Fris - fruitig - licht zurige afdronk</i>	
FOURCHETTE <i>meergranentripel</i>	6,50	FORCE MAJEURE <0.5% - TRIPEL	6,50
		<i>Smaakmarathon - kruidige eindsprint!</i>	
		LA TRAPPE NILLIS 0.0 %	6,50
		<i>Trappistenbier -- Donker, amber, fruitig en moutig met aangename bitterheid en karamelhoets</i>	

# Tapas

**ELCKERLIJC OESTER (4ST) -- 26,00**

*Creuses - granité van appel & basilicum - gel van Elckerlijc gin - zalmeitjes*

**HUISBEREIDE WITTE WORST -- 15,00**

*Krokante ui - radijsscheuten*

**BRUSCETTA PANCETTA (4ST) -- 20,00**

*Tomatensalsa - Italiaans spek - ciabatta*

**AUBRAC KROKETJES (4ST) -- 18,00**

*Aubrac rund - Gerard bier - pickles dij*

**GEGRILDE SCAMPI (4ST) -- 17,00**

*Huisgemaakte tartaarsaus*

**GEGRILD BUIKSPEK -- 16,00**

*BBQ saus*

**GEGRILDE BREYDELHAM -- 14,00**

*Honingmosterdsaus*

**VLEESPLANK -- 25,00**

*Huisbereide charcuterie*

**MANGALICAHAM (PORTIE VAN 100G) -- 24,50**

*Exclusieve Hongaarse gedroogde ham*

# Wijnen

## Witte wijn

<b>MOULIN DES VIGNES</b> LANGUEDOC - FRANKRIJK - 100% CHARDONNAY Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets. Mondvullend.	6, <sup>00</sup>
<b>STELLENRUST "BARREL FERMENTED"</b> STELLENBOSCH - ZUID-AFRIKA - 100% CHENIN BLANC Uniek samenspel frisheid en kracht. Citrus met specerijen en later ook appel en toast.	7, <sup>50</sup>
<b>CLOS DE LA MOLÉNIE [BIO]</b> BORDEAUX - FRANKRIJK - 100% SAUVIGNON BLANC Aroma's van witte bloemen, perzik en mango. In de mond heeft deze wijn een zekere rond - en vetigheid.	9, <sup>50</sup>
<b>CLOS DES FRÈRES - BELGISCHE WIJNBOUWER [BIO]</b> VACQUEYRAS - Z-RHÔNE - 45% ROUSSANNE - 21% CLAIRETTE - 17 % VIOGNIER - 10% BOURBOULENC - 7% GRENACHE BL Doordat de Viognier houtlagering heeft gehad voelt deze wijn al wat vettig aan.	11, <sup>50</sup>
<b>POUILLY FUISSÉ "QUINTESSANCE"</b> DOMAINE SANGOUARD-GUYOT - MACONNAIS - BOURGOGNE - 100% CHARDONNAY Rijke, volle wijn die alle zintuigen prikkelt. Deze Fuissé is zeer aangenaam om jong te drinken. Oude wijnstokken van gemiddeld 45 jaar oud.	14, <sup>50</sup>

## Rode wijn

<b>BIG RED BEAST</b> LANGUEDOC - FRANKRIJK - 100 % ALICANTE BOUSCHET Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets. Kruidige, sappige wijn.	6, <sup>00</sup>
<b>WEINGUT KETH " SAINT-LAURENT" [BIO]</b> RHEINHESSEN - DUITSLAND - 100% SAINT-LAURENT Vierbessen, wilde kersen, fruitig.	7, <sup>00</sup>
<b>COCO RÔTIE</b> MCLAREN VALE - AUSTRALIË - 96% SYRAH - 4% VIOGNIER Levendig, fruitig. Rood fruit, ceder & abrikoos.	8, <sup>50</sup>
<b>LA FLEUR DE BADETTE - BELGISCHE WIJNBOUWER</b> SAINT-EMILION - BORDEAUX - MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Finesse, elegantie en subtiliteit ten top!	9, <sup>50</sup>
<b>PARADISO MAST</b> IGP PUGLIA - ITALIË - NEGROAMARO Veel rijp fruit & tonen van hout en karamel.	10, <sup>50</sup>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> CASTELLI MARTINOZZI - TOSCANE - ITALIË -100% SANGIOVESE Viooltjes, muskus, weelderige tannines, harmonieus.	16, <sup>50</sup>

## Rosé wijn

<b>GRIS D'AMÉLIE</b> LANGUEDOC - FRANKRIJK - 80% GRENACHE ROSÉ - 20% SYRAH ROSÉ Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's van kleine rode vruchten (vooral frambozen)	6, <sup>00</sup>
<b>SANCERRE ROSÉ</b> LOIRE - FRANKRIJK - 100% PINOT NOIR Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's. Fruitige aroma's, elegante mondstructuur	9, <sup>50</sup>

## Oesters

**FINE DE CLAIRES (6ST)** 28,00  
*Franse oester.  
Is wat vlezig - zoeter van smaak*

**OYSRI (6ST)** 33,00  
*Oester uit Ierland.  
Lekker ziltig - ruig van karakter -  
mooie bite & mondgevoel*

**ASSORTIMENT OESTERS 3/3** 30,50  
*3 Fine de claires  
3 Oysri*

**SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS** +4,50

*Onze voorgerechten worden geserveerd met brood, huisgerookte boter &  
gezouten boter met gedroogde entrecôte -- Voorgerechtportie als hoofdgerecht +€5*

## Voorgerechten

**HALVE KREEFT - SPECIALITEIT** 45,00  
*Gegrild - aroma's van vuurkruiden -  
kruidenboter*

**HUISGEROOKTE ZALM** 22,00  
*Gerookt in onze smoker - mierikswortel -  
sjalot*

**WILDE SCAMPI** 18,50 / 26,50  
*Gegrild - notenslaatje - huisgemaakte  
tartaar*

**RUNDSCARPACCIO** 20,50  
*Rubia Gallega - gerijpt - truffel -  
parmezaan*

**GARNAALKROKETJES** 20,50  
*Artisanale kroketten (2 stuks) - slaatje*

## Vis

**WILDE SCAMPI -- 28,50 / 36,50**  
*Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - huisgemaakte tartaar - frietjes - salade  
Op zee gevangen scampi, buitengewoon van kwaliteit en smaak  
Met onze heerlijke zelfgemaakte schaaldierenmarinade krijgt onze scampi een pikante toets.*

**PASTA GEGRILDE SCAMPI -- 36,50**  
*Room - champignons - tagliolini*

**KREEFT - SPECIALITEIT -- 89,00**  
*Gegrild - kruidenboter - aardappel in de schil - salade  
Deze kreeften leven in het koude zeewater rond de kusten in Canada.  
Ze hebben een gewicht tussen de 685 & 785 gram.*

**ZEETONG -- 44,00**  
*Gegrild - frietjes - salade  
Stevige platvis, zacht en sappig van smaak*

## Veggie

**GROENTESCHOTEL** 28,50  
*Gegrild - kerselaar - vuurkruiden -  
gegrilde aardappel*

**PASTA GEGRILDE GROENTEN** 32,50  
*Room - champignons - tagliolini*

**INDIEN U GRAAG IETS ANDERS WENST  
DAN FRIETJES, HEBBEN WE OOK  
RIJST, AARDAPPEL IN DE SCHIL MET  
KRUIDENBOTER, PASTA, KROKETJES OF  
AARDAPPELPUREE.**

*\*Vraag naar onze mogelijkheden bij  
allergenen of dieetbeperkingen.  
Wij zullen u met plezier helpen!\**

# Suggesties

## WILDE ZALM

36,00

*Hidden Fjord - wilde zalm is vetter dan gekweekte zalm,  
de smaak is veel puurder en roze van kleur.*

*Spinazie - baby courgette -  
gnocchi*

## GERIJPTE DUNNE LENDE

43,00

*Minimum 4 weken gerijpt - uitgebeend,  
dunne lende zit tussen de heup en het middenrif.*

*Dunne frietjes - beenmerg - choronsaus*

## CHATEAUBRIAND AUBRAC

VANAF 2 PERSONEN 46,00/pp

*Het zijn filets van oudere, vrouwelijke Aubrac runderen.  
Die hebben het langst kunnen genieten van de sappige  
grassen en kruiden, waardoor je een ongelooflijk  
smaakvol en mals stukje vlees krijgt.*

*Gegrilde groentjes - krielaardappelen*

## LAMSKROON

46,00

*Geselecteerd uit de beste Ierse boerderijen, traditionele mestmethoden  
gecombineerd met een volledige natuurlijke omgeving.*

*Gegrild in de "josper" - gegrilde groentjes - gratin*



# Vlees

## CÔTE À L'OS

39,50 / 79,00

1 of 2 personen - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

*Dit is het deel van de rug, van onze Belgische dikbil. We gebruiken de tussenrib d.w.z. de 6de tot de laatste rib.*

## HOLSTEIN RIBEYE

41,50

Gegrild boven wijnavatsnippers

*Een stukje uit de rug. De ribeye ligt helemaal tegen de nek. Dat zorgt ervoor dat het iets pezigier en vetter is, maar een geweldige smaak!*

## FILET PUR

43,50

Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

*Het malste stukje vlees van onze Belgische trots "Het Wit-Blauw". Het bevindt zich achter de dunne lende. Dus in de binnenkant van de onderrug.*

## GEGRILDE GANZENLEVER -- +14,50

*Een extra gegrild stukje ganzenlever bij uw gegrild vleesgerecht met aangepaste saus.*

*\*Alle vleesgerechten worden geserveerd met heerlijke frietjes & salade\**

# side dishes

*Al onze gerechten worden geserveerd met salade en frietjes, tenzij anders vermeld.  
Hier enkele sharing gerechtjes voor een extra smaakbeleving!*

## GROENTEN OM TE DELEN

19,00

*Met een vleugje rook*

## ZOETE AARDAPPELFRIETJES

6,50

*Truffelmayo - parmezaan*

## WITLOOFSALADE

6,50

*Verse mayonaise - peterselie*

## GEPOFTE BLOEMKOOL

7,50

*Curry*

## GEBAKKEN CHAMPIGNONS

6,50

*Verse kruiden - sjalot*

## SAUSJES

3,50

*Peperroom, archiduc, béarnaise of stroganoff*

# Vleeskaart

## Gerijpte entrecôte

*Bij dry aged meat gaan we op zoek naar de meest kwalitatieve runderen in hun ras of selectie, uit verschillende streken/landen, met hun bijhorende voedingspatroon.*

*We gebruiken uitsluitend de tussenrib om dan 4 tot 6 weken te rijpen in een daarvoor voorziene klimaatkast. Hierdoor breekt het spierweefsel af en wordt vocht onttrokken.*

*Dit zorgt voor een malsere en een meer intense smaak !  
Geserveerd met verse frietjes, een frisse salade, huisgemaakte pickles & verse mayonnaise.*

### AUBRAC

69,<sup>50</sup>

*Een frans vleesras uit midden en zuid Frankrijk. Wij importeren een uitstekende selectie hiervan uit een boerderij van de familie van Stevin, die dit heerlijke malse stukje met zorg voor u zal grillen. Dit vlees heeft een zeer fijne en malse vleesdraad. Deze koeien grazen 4 tot 10 jaar op de graslanden, zeer lekkere en vlezige smaak.*

### LIMOUSIN

74,<sup>00</sup>

*Frans runderras uit het Centraal massief. Het zijn grote, gespierde koeien. Staan zeer dicht bij de natuur en zijn sterk vruchtbaar. De kalveren worden natuurlijk geboren en blijven minimum 10 maanden bij de moeder. Het vlees is magerder, maar sterk van smaak.*

### IERSE OS

64,<sup>00</sup>

*De dieren worden natuurlijk gevoederd en lopen in kleinere kuddes waardoor ze een groter beloop hebben en dus telkens veel verse jonge grassen hebben! Waaronder ook klavers en granen waardoor het vlees altijd meer gemarmerd is en lichte perslering heeft. Doordat deze dieren gecastreerd zijn hebben ze een stressloos leven. Dat zorgt ervoor dat ze mooi mals vlees hebben.*

### OEDSLACH SUPER PREMIUM

84,<sup>50</sup>

*Het ultieme en beste stuk vlees. Selectie op kleur, vetmarbrering, aroma, consistentie en structuur. Gerijpt volgens de traditie van vroeger, gecombineerd met unieke rijpingsprocessen! In aangepaste rijpingskamers waar ze o.a. appels laten fermenteren in whisky.*

### BERUGI

73,<sup>00</sup>

*Japans voor België - Kwaliteitsmerk die garant staat voor extreem gemarmerd rundsvlees. Met Berugi voeren we de strengste selectie aan Belgische melkkoeien die er momenteel te vinden is. Met rassen zoals Holstein en Jersey gaan we voor mooi gemarmerd vlees van eigen bodem.*

### WAGYU

149,<sup>00</sup>

*Raszuivere stamboekdieren uit Japan. Behoort tot de A5 categorie, dit is de hoogste quotering qua vet dooradering. Een zeer exclusief stuk, die zeker de moeite waard is! Ideaal om in een tasting eens een aantal schelletjes te kunnen proeven van dit uitzonderlijke stuk!*

### SWAMI

79,<sup>00</sup>

*Selectie op marmering uit het groene Denemarken. Vooral Jersey, Holstein of een kruising van de 2. In de eerste fase grazen ze in de weilanden. Dan worden ze vooral graan gevoederd en krijgen ze ook suikerbieten.*

### RUBIA GALLEGA

86,<sup>00</sup>

*Met zijn afkomst in Galicië, in het Noord-Westen van Spanje, dankt deze Spaanse topper haar faam aan hun prachtige terroir. Door de overzeese invloeden en onstuimige kruiden en grassen krijgt het vlees een prachtige, kruidige en ziltige nasmaak. Wij gaan uitsluitend aan het werk met oudere dieren wat de smaak ten goede komt.*