



Elckerlijc
Grill x Restaurant

Menukaart

Gin

MET FEVER TREE TONIC

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

Aperitieven

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

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

Cocktails

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

Bieren

EXPORT ELCKERLIJC

Brouwerij van Steenberge

JUPILER

WESTMALLE TRIPEL

WESTMALLE DUBBEL

ORVAL

DUVEL

OMER

4,⁰⁰

4,⁰⁰

5,⁰⁰

5,⁰⁰

6,⁵⁰

5,⁵⁰

6,⁰⁰

VEDETT

VEDETT WHITE

FOURCHETTE

Meergranentrip "Van Steenberge"

LIEFMANS *On the rocks!*

GULDEN DRAAK SMOKED

*Diepdonkere gerstewijn - karamel -
ronde rokerigheid*

GERARD STREEKBiertje

Grootvader Gerard zijn blond biertje

5,⁰⁰

5,⁰⁰

6,⁵⁰

5,⁰⁰

7,⁰⁰

6,⁵⁰

IETS ZONDER ALCOHOL?

JUPILER 0.0%

4,⁰⁰

FORCE MAJEURE - KRIEK

6,⁵⁰

<0.5% *Fris - fruitig - licht zurige afdronk*

FORCE MAJEURE - TRIPEL

6,⁵⁰

<0.5% *Smakmarathon - kruidige
eindsprint!*

LA TRAPPE NILLIS 0.0 %

6,⁵⁰

*Trappistenbier -- Donker, amber, fruitig
en moutig met aangename bitterheid
en karameltoets*

Tapas

ELCKERLIJC OESTER (4ST.) 26,⁰⁰

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

HUISBEREIDE WITTE WORST 15,⁰⁰

Krokante ui - radijsscheuten

BUTCHER'S TOAST 22,⁰⁰

Handgesneden tartaar - brioche

BRUSCETTA PANCETTA (4ST.) 20,⁰⁰

Tomatensalsa - Italiaans spek - biroulig

BRUSCETTA ZALM (4ST.) 22,⁰⁰

Huisgerookte zalm - biroulig

AUBRAC KROKETJES (4ST.) 18,⁰⁰

Aubrac rund - Gerard bier - pickles dip

BOQUERONES (2ST.) 16,⁰⁰

Verse ansjovis op azijn uit de Cantabrische zee - biroulig

SARDIENTJES (16-20ST.) 24,⁵⁰

Olijfolie - blikje - biroulig - gerookt piramidezout

GEGRILDE SCAMPI (4ST.) 17,⁰⁰

Huisgemaakte tartaarsaus

GEGRILD BUIKSPEK 16,⁰⁰

BBQ-saus

GEGRILDE BEENHAM 14,⁰⁰

Honingmosterdsaus

VLEESPLANK 25,⁰⁰

Huisbereide charcuterie

MANGALICAHAM (PORTIE VAN 100G) 24,⁵⁰

Exclusieve Hongaarse gedroogde ham

Wijnen

Witte wijn

MOULIN DES VIGNES

6,⁰⁰

LANGUEDOC – FRANKRIJK – 100% CHARDONNAY

Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets. Mondvullend.

HERÈNCIA ALTÉS BENUFET

8,⁵⁰

DO TERRE ALTA – SPANJE – 100% GRENACHE BLANC

Hoge concentratie en mineraliteit. Witte fruitbloesem en rijp wit fruit. Fris met een prachtige zuurtegraad.

STELLENRUST “BARREL FERMENTED”

9,⁰⁰

STELLENBOSCH – ZUID-AFRIKA – 100% CHENIN BLANC

Uniek samenspel frisheid en kracht. Citrus met specerijen en later ook appel en toast.

TOKAJI OREMUS “MANDOLÁS” [BIO]

11,⁵⁰

VEGA SICILIA – HONGARIJE – 100% FURMINT

Jonge, fruitige wijn met frisse aroma's, maar toch vol en expressief met heldere zuren.

POUILLY FUISSÉ “QUINTESSANCE”

14,⁵⁰

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.

Rode wijn

BIG RED BEAST

6,⁰⁰

LANGUEDOC – FRANKRIJK – 100 % ALICANTE BOUSCHET

Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets. Kruidige, sappige wijn.

WEINGUT KETH “ SAINT-LAURENT” [BIO]

7,⁰⁰

RHEINHESSEN – DUITSLAND – 100% SAINT-LAURENT

Vierbessen, wilde kersen, fruitig.

COCO RÔTIE

8,⁵⁰

MCLAREN VALE – AUSTRALIË – 96% SYRAH – 4% VIOGNIER

Levendig, fruitig. Rood fruit, ceder & abrikoos.

PARADISO MAST

10,⁵⁰

IGP PUGLIA – ITALIË – NEGROAMARO

Veel rijp fruit & tonen van hout en karamel.

LA FLEUR DE BADETTE – BELGISCHE WIJNBOUWER

11,⁰⁰

SAINT-EMILION – BORDEAUX – MERLOT – CABERNET SAUVIGNON

Finesse, elegantie en subtiliteit ten top!

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

16,⁵⁰

CASTELLI MARTINOZZI – TOSCANE – ITALIË – 100% SANGIOVESE

Viooltjes, muskus, weelderige tannines, harmonieus.

Rosé wijn

GRIS D'AMÉLIE

6,⁰⁰

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)

SANCERRE ROSÉ

9,⁵⁰

LOIRE – FRANKRIJK – 100% PINOT NOIR

Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's. Fruitige aroma's, elegante mondstructuur

Oesters

ZEEUWSE CREUSEN (6ST) 28,⁰⁰
*Oester uit Zeeland.
Frisse, lichtfruitige smaak met robuuste bite.*

ANCELIN OESTERS (6ST) 36,⁰⁰
*Oester uit Normandië.
Een Grand Cru van de Spéciales,
knapperig, zoutig en zoete nasmaak.*

ASSORTIMENT OESTERS 3/3 32,⁰⁰
*3 Creusen
3 Ancelin*

SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS +4,⁵⁰

Voorgerechten

HALVE KREEFT - SPECIALITEIT 49,⁰⁰
*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

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

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
Pesto - fijne groentjes - tagliolini

KREEFT - SPECIALITEIT -- 98,⁰⁰
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 -- 42,⁵⁰
Gegrild - frietjes - salade
Stevige platvis, zacht en sappig van smaak.

Veggie

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

PASTA GEGRILDE GROENTEN 32,⁵⁰
Pesto - fijne groentjes - 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

Extra
KAVIAAR (10GRAM)
Royal Belgian caviar Osietra
€34

ASPERGES GEGRILD

VG 26,⁰⁰ // HG 42,⁰⁰

À la Flamande OF

Gedroogde entrecôte -- VG +1 //HG +2 OF

Huisgerookte zalm -- VG +2 //HG +3

De lekkerste asperges uit Spitsbroek, door ons gegrild!

GEGRILDE PALING

ZONDER GRAAT

VG 22,⁰⁰ // HG 38,⁰⁰

In't groen OF in de room

Groene groentjes // HG met frietjes

Rivierpaling bevat veel omega-3 vetzuren.



BRESSE KIP

38,⁰⁰

Romeinse sla - pommes dauphine

Traag gegaard en gegrild.

Dit kippenras uit de Bresse-regio is internationaal beroemd om de hoge kwaliteit.

Ze zijn heel mals en smakelijk. Ze dragen AOC label.

CHATEAUBRIAND AUBRAC

VANAF 2 PERSONEN 46,⁰⁰/pp

Gegrilde groentjes - krielaardappelen

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.

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 peziger 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

9,⁰⁰

Curry

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

6,⁵⁰

Verse kruiden - sjalot

ASPERGES

22,⁰⁰

4 stuks - gegrild

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 mayonaisse.*

AUBRAC

69,⁵⁰

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.

T-BONE DARK RED

! 2PERS.

127,⁰⁰

Frisona van Barcelona. De Spaanse melkkoe. T-bone is de onderkant van de rug met het haasje die blijft zitten aan het wervelbeen. Wordt gesneden op 1 kg. Het is zeer mooi, dooraderd vlees.

FREYGAARD

89,⁰⁰

Het is een selectie op eetkwaliteit, dierenwelzijn, voedselveiligheid en milieuvriendelijk. De dieren zijn geboren en geslacht in Finland op de kleinere familieboerderijen. Veedichtheid en boerderij grote is matig vergeleken met andere Eu landen. Ze steken meer liefde en energie in de kweek van hun runderen.

OEDSLACH SUPER PREMIUM

84,⁵⁰

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

73,⁰⁰

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

149,⁰⁰

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!

RUBIA GALLEGA

86,⁰⁰

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.

BLONDE DE GALICIË

86,⁰⁰

Afkomstig uit het groene Galicië, in het Noordwesten van Spanje. Ze leven bijna het hele jaar buiten, grazend op weiden vol gras, klover en wilde kruiden. Ook de zilte zeewind draagt bij aan de unieke smaak van het vlees. Dankzij hun vrije levensstijl en leeftijd is het vlees prachtig gemarmerd met vet, dieprood tot paars van kleur en opvallend zacht van structuur.