

We hebben zelf ontworpen "Elckerlijc Pralines"!!  
Ga op ontdekkingsreis tussen de smaken van grill & onze aromaten €22.00 / doos (28 stuks!)

Mmmmm Lekker!

### VOORDEZOETEBEKJES

SPECULOOS DESSERT	€ 13,00	DAME BLANCHE	€ 10,00
Speculoos-sinaas		Vanilleijs met slagroom en warme chocolade	
CAFE GLACE	€ 10,00	CREME BRULÉE	€ 10,00
Vanille - Bushmills - espresso		Gebrand met cassonade suiker	
HOT BANANA	€ 13,00	CHOCOLADE MOELLEUX	€ 12,00
Banaan uit de Jospet - Snickers - Marshmallow - Bananenijs		Chocolade - Vanille ijs	
TRIO VAN SORBET	€ 10,00	COUPE COLONEL Citroensorbet & vodka!	€ 9,50
verschillende vruchten		KINDER DAME BLANCHE	€ 7,00
		IJSHOORTJE / KINDERIJSE	€ 3,00 / € 5,00



### DIGESTIEVEN

Cognac Martell	€ 7,50	Poire William Morand	€ 10,00
Remy Martin VSOP	€ 8,00	Cointreau	€ 7,00
Bailys	€ 6,50	Grand Marnier	€ 7,50
Calvados	€ 7,00	Amaretto Di Saronno	€ 6,50
Calvados Pays D'Auge 8 years	€ 12,00	Quarenta y Tres	€ 6,50
Sambuca	€ 8,00	Herbas De Las Dunas	€ 10,00
Limoncello	€ 6,00	Zoete witte dessertwijn	€ 10,00
Grappa	€ 9,00		



### STERKE DRANKEN

#### WHISKY

SCOTCH BLENDED WHISKY	
William Lawson's	€ 6,50
Dewar's White Label	€ 12,00
Chivas Regal 12 years	€ 7,50
Zachte en rijke smaak, bedwelmend	
IRISH WHISKY	
Jameson 12 years	€ 9,50
Uitzonderlijk zacht met rokerige houttoets	
SCOTCH MALT WHISKY	
The balvenie 12 years	€ 9,50
Double wood, een vollere, zoetere afdrank, goed na het eten	
Ardbeg 10 years	€ 12,00
Droog turf maar zacht	
Glenmorangie High Malt 10 years	€ 9,00
Aromatisch	
Dalwhinnie 15 years - North-England	€ 10,00
Prachtige malt met vleugjes honing	
Lagavulin 16 years	€ 13,00
Islay, volle turfsmaak, tonen van zoetheid	
Talisker 10 years	€ 13,00
Turfrook, verwarmend en intens	
Oban 14 years	€ 11,00
Verwarmend, zacht romig	

#### BOURBON

Jack Daniels - Tennessee	€ 7,50
Jack Daniels - Single Barrel	€ 9,00
Jack Daniels - Gentleman Jack	€ 9,50
Rijk en zoet, smaak van houtskool	
THE LAST GREAT MALTS	
Aberfeldy 12 years	€ 8,00
Aultmore 12 years	€ 15,00
Graighellachie 13 years	€ 15,00
Royale Brackla 12 years	€ 13,00
Glen Deveron 12 years	€ 12,00

#### RUM

Bacardi Carta Blanca	€ 6,50
Bacardi Carta Oro	€ 6,50
Bacardi Carta Negra	€ 6,50
Bacardi Reserva	€ 8,00
Bacardi 8 anos	€ 9,50

#### VODKA

Eristoff Vodka Brut	€ 5,00
Eristoff Vodka Red	€ 5,00
Grey Goose	€ 9,00
Marry White	€ 9,50

### KOFFIE OF THEE?

#### KOFFIE

Caffè Lungo - gewone kop heerlijke koffie	€ 4,50
Espresso	€ 4,50
Een klein kopje pure, zwarte espresso	
Decafeïne	€ 4,50
Caffè Latte	€ 5,50
Espresso en warme melk	
Espresso doppio - een dubbele espresso	€ 6,50
Cappuccino	€ 5,50
Espresso met warme en opgeschuimde melk	
Irish koffie - whiskey Bushmills	€ 9,50
Italiaanse koffie	€ 9,50
Amaretto	

#### THEE

KLASSIEKE THEE INFUSIE 2 À 3 MIN	
Darjeeling Tgfop	€ 4,00
AROMATHEE VIVA SARA INFUSIE 2 À 3 MIN	
Zwarte thee - Earl Grey	€ 4,00
GROENE THEE VIVA SARA INFUSIE 2 À 3 MIN	
Gunpowder	€ 4,00
AYURVEDA THEE VIVA SARA INFUSIE 2 À 3 MIN	
Balance Tea	€ 4,00
FRUITINFUSIE VIVA SARA INFUSIE 5 À 8 MIN	
Lemon	€ 4,00
Oma's Garten	€ 4,00
KRUIDENINFUSIE VIVA SARA INFUSIE 5 À 8 MIN	
Rozenbottel	€ 4,00
Munt	€ 4,00
Kamille	€ 4,00
Linde	€ 4,00

### KAASBORD

KAASMEESTER VANTRICHT €15,00  
 DOME DE BOULOGNE koemelk - NoordFr.  
 NETELING | Geitenmelk - Kempen  
 ABBAYE CITEAUX | Koemelk  
 HEUBLUMEN | koemelk - Sankt-Gallen  
 CHIRIBOGA | koemelk - Beieren



KRAAILOKERKWEG 17 - MALDEGEM - 050 71 52 63

GRILL \* RESTAURANT

"SO LONG AS YOU HAVE FOOD IN YOUR MOUTH, YOU HAVE SOLVED ALL QUESTIONS FOR THE TIME BEING."

(FRANZ KAFKA)

Met respect voor de natuur gaat Peter De Clercq 'back to basics'. Hij tovert met streek- en seizoensgebonden groenten, fruit en kruiden uit eigen tuin de heerlijkste gerechten op uw bord. Wie voor of na het proeven van deze delicatessen het Meetjesland rond het restaurant wil verkennen, kan dit via een uitgestippelde wandeling. U zal er o.a. Gallowayrunderen zien lopen.

### ELCKERLIJCSCOORT OP SOCIAL MEDIA

"Hier komen we regelmatig"

We zijn hier al een keer of tien komen eten, soms als koppels soms met vrienden. Vooraf reserveren is echt wel aangewezen... Wij komen er vooral voor de grote keuze aan vlees... Met wat geluk zit je bij de open keuken waar het er altijd zeer bedrijvig aan toegaat. De chef komt het vlees eerst stonen aan de tafel. De bediening gebeurt door jongemensen die blijkaar allemaal uiteengoede school komen want ze doen dat voorbeeldig. Goede wijnkaart ook...

### "Zalige steaks"

Klasse grill restaurant. Overheerlijke gegrilde steaks. Ik wist niet dat er zoveel soorten steak waren... Wij atener Ribeye. Supermals. Zeer lekker gegrild warm groenten. Stevig porties... Zijn geld waard.

### "Prachtig vleesrestaurant en gezellig kader"

We hebben met z'n tweeën gesmuld van de heerlijke côte à los saignant die we konden doorsnijden als boter. Prima bediening met een versnapering vooraf een heerlijke Lalande Pomerol 'La Croix'. Leuk kader ook met tal van pittige details. We komen zeker terug.

Bron: www.tripadvisor.be

Prijs/kwaliteit	○○○○○
Service	○○○○○
Eten	○○○○○

CODE 'ELCKERLIJc t'

### ELCKERLIJc WORKSHOP

In de 'Prime' - de voorbereidingskeuken naast het restaurant - organiseren we workshops BBQ waar u actief kunt mee koken. Wat houdt zo'n workshop in? Deskundige uitleg over het BBQ'en tijdens het nuttigen van een hapje en een drankje.

Alshet weer het toelaat brengen we een bezoek aan onze

Naafloop krijgt u een leuk pakket meen naar huis waaronder een BBQ schort en een kookboek!

Info: info@elckerlijc.be - 050 71 52 63

### ELCKERLIJc SILVER EDITION GIN

Om de vijftiende verjaardag van restaurant Elckerlijc te vieren ontwikkelden we een gin met uitsluitend wilde kruiden en bessen uit de directe omgeving van het restaurant.

Delandelijke aardewegen en het Drongengoed bos zijn immers een echt paradijs voor inheemse kruiden, bessen en paddenstoelen. Voor deze zeer persoonlijke gin gebruikten we onder andere eekhoorn tjes brood, sleedoorn, struikheide, vierbloesem, hulst-bes, waterpeper, zevenbladen mispel. Zij zorgden voor een unieke smaak die eigen is aan dit terroir.



ONZE ELCKERLIJc RED IS TERUG!!  
 Onze silver gin die 3 maanden smaak en kleur heeft opgenomen uit rode wijnvaten!!



TOCH EERDER ZIN IN GIN? BEKIJK ONZE GINKAART OP PAGINA 1

WWW.ELCKERLIJc.BE



## DRANKEN

### BIEREN

Carlsberg van 't vat	€ 3,00
Carlsberg 0%	€ 3,00
Jupiler	€ 3,00
Westmalle Dubbel	€ 4,20
Westmalle Triple	€ 4,70
Orval Trappist	€ 6,00
Vedett	€ 3,20
Vedett Extra White	€ 3,40
Duvel	€ 4,50
Kriek	€ 3,50
Leffe Bruin/Blond	€ 3,60
Gerard biertje	€ 4,50

### MARTINI

Martini Bianco	€ 5,50
Martini Rosso	€ 5,50
Martini Rosato	€ 5,50
Martini Bitter	€ 5,50
Martini Riserva Speciale Ambrato	€ 6,00
Martini Riserva Speciale Rubino	€ 6,00
Martini Bianco Royale	€ 8,00
Martini Rosato Royale	€ 8,00
Martini Bellini	€ 8,00



### MOCKTAILS

Virgin Mojito	€ 7,00
Limoen - rietsuiker - sprite - verse munt (EF*)	
Lemon Squash	€ 6,00
Grenadine - limoensap - fruitsap	

### APERITIEVEN

Glas champagne L&S Cheurlin	€ 10,50
Glas champagne Piper Heidsieck rosé	€ 16,00
Cava	€ 8,00
Maison	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 10,00
Kirr Royal	€ 8,50
Kirr	€ 6,00
Picon witte wijn	€ 8,00
Hierbas De Las Dunas-tonic	€ 13,00
Hierbas De Las Dunas-cava	€ 14,00
Campari	€ 6,50
Pineau des Charentes	€ 6,00
Safari	€ 5,50
Ricard	€ 7,00
William Lawson	€ 6,50
Somersby	€ 4,50
Eristoff	€ 5,00
Alcoholvrij aperitief - Tropical	€ 4,00

### COCKTAILS

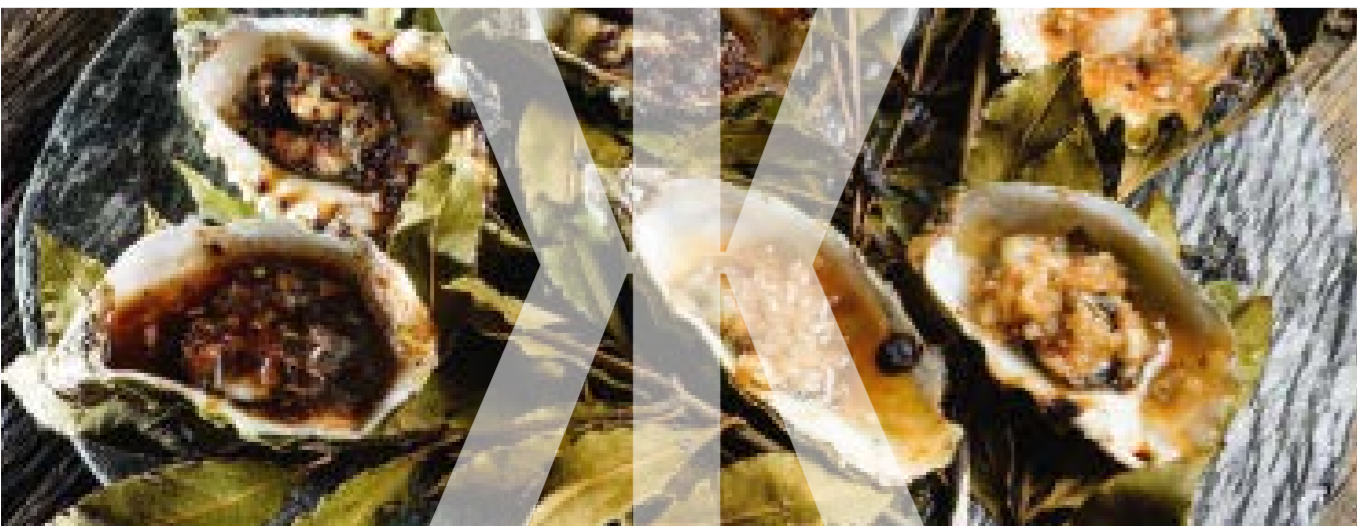
Negroni	€ 12,00
Gin - Vermouth - Bitter	
Negroni spritz	€ 12,00
Negroni met Elderflower	
Dewar's & Ginger	€ 12,00
Dewar's 12 Years - whisky - limoen - ginger ale	
The spy's cooler	€ 12,00
Vodka - Gin - Vermouth - Elderflower	
Mojito	€ 12,00
Bacardi Carta Blanca Rhum - limoen - verse munt (EF*)	
Moscow mule	€ 12,00
Grey goose vodka - gember	
President's cup	€ 12,00
Rum - Vermouth - Granaatappel - Orange curaçao - Mediterranean	
Champagne Cocktail	€ 12,00
Champagne - Rozenwater - Hibiscusbloem	

(EF\*) = DOOR ONS GETEELDE DIEREN GROENTEN EN FRUIT VAN EIGEN KWEK

## VOORAF

HALVE KREEFT SPECIALITEIT	€ 33,00 pp
Gegrild - Aroma's van vuurkruiden - Kruidenboter (per 2 pers)	
SCAMPI	€ 17,00 / € 22,00
Gegrild - Notenmengeling - Huisgemaakte tartaar - Sla (EF*)	
ZALM	€ 15,00
Wilde schotse - Huisgerookt met houtschilfers van Rode wijnvaten - Ui - Toast - Verse kruiden (EF*)	
RUNDSCARPACCIO	€ 19,00
Rubia gallega! - Gerijpt - Truffel - Sovrano	

GANZELEVER	€ 28,00
Gegrild - gerookt - crème brûlée - lolly	
OESTERS	
6 ZEEUWSE CREUSES	€ 13,00
Zilt - Metalig - Licht romig	
6 FINE DES CLAIRES	€ 17,00
vlezig - wat zoetere smaak	
6 ZEEUWSE PLATTE	€ 27,00
Zilt - Delicate - fijne smaak	
ASSORTIMENT OESTERS	€ 23,00
SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS	€ 2,50
Boven fruithout met vuurkruiden.	



## WEEKMENU €30/PP

Tartaar van zalm	Of	Gegrilde bloedworst - Appeltjes
Kabeljauwhaasje - Prei - Puree (+ €2)	Of	Pulled pork burger
		Koffie
		Of
		Dessert

## ELCKERLIJG GIN '25 SILVER EDITION € 13.50

Voor deze zeer persoonlijke gin gebruiken we uitsluitend wilde kruiden en bessen uit de directe omgeving van het restaurant. Onder andere eekhoortjesbrood, sleedoorn, struikheide, vlierbloesem, hulstbes, waterpeper, zevenblad en mispel.

Onze Elckerlijg Red is ook terug te verkrijgen! € 14.50

## ZIN IN GIN?

BOMBAY SAPPHIRE GIN	€ 8,50
THE STAR OF BOMBAY	€ 14,00
FILLIERS DRY GIN 28	€ 10,00
BULLDOG	€ 10,50
SIPSMITH	€ 11,00
COPPERHEAD	€ 11,50
GIN MARE	€ 11,00
MONKEY 47	€ 11,50

## ZOETE GIN

GIN BUSS N° 509 RASPBERRY AROMATIQUE FEVER TREE  
€ 13.00

HENDRICK'S	€ 11,00
TANQUERAY TEN	€ 10,50
DOUBLE YOU	€ 10,00
BOBBY'S	€ 10,00
GILLEMORE	€ 11,00
MOMBASA CLUB	€ 11,00
HERBALLIST	€ 11,00
Gin tonics worden geserveerd met Fever Tree Tonic	€ 3,00

## AMUSANTJES

Toastjes met huisgerookte zalm	€ 16,00
Mini BBQ met 4 gegrilde scampi	€ 12,50
Gegrilde beenham	€ 10,00
Bordje vleeswaren (Huisbereid)	€ 25,00
Gegrild buikspek	€ 13,00
Bruscetta - Boschampignons (4 stuks)	€ 10,00
Mangalicaham	€ 23,00

### TAPAS

## VOOR DE KLEINE SPRUIT...

Gegrilde beenham op mini BBQ	€ 13,00
Kaaskroketjes 2 stuks	€ 13,00
Garnaalkroketjes 2 stuks	€ 18,00
Scampi gegrild 7 stuks	€ 22,00
Kinderfilet pur met slaatje	€ 18,00
Kipfilet met appelmoes (EF*)	€ 14,00
Hamburger (EF*) met appelmoes (EF*)	€ 13,00
Gegrilde ribbetjes (EF*)	€ 18,00

Deze gerechten worden geserveerd met frietjes, mayonaise en ketchup.

## OP DE GRILL

Om een vlotte service te kunnen garanderen, vragen wij uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten.

CÔTE À L'OS	€ 29,00 / € 58,00
1-2 pers. - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild - Wijnranken	
FILET PUR	€ 35,00
Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild	
FILET PUR ROSSINI	€ 45,00
Belgisch Witblauw - Ganzenlever - met eikenhout gegrild	
SCHOTSE RIBEYE	€ 33,00
Boven wijnavatsnippers	
LAMSKROON	€ 35,00
Uit de Josper - Moestuin groentjes - Gratin VARKENSWANGETJES (EF*)	€ 25,00
Moestuingroentjes (EF*)	
FAZANT AAN DE BOSRAND	€ 29,00
Schorseneren - Appel - Witloof - Kroketjes	
HAAS OP HET VELD	€ 32,00
Schorseneren - Appel - Witloof - Kroketjes	
STOOFPOTJE VAN HAAS	€ 26,00
Zilveruitjes - Boschampignons - Kroketjes	
SAUS NAAR KEUZE	€ 3,00
Béarnaise - Peperroom - Champignonsaus	

TARBOT-FILET	€ 36,00
Spitskool uit het vuur(EF*)-knolselder-pompoen(EF*)	
SCAMPI	€ 27,00
Gegrild - Kerselaar - Vuurkruiden - Huisgemaakte tartaar	
ZEETONG	€ 33,00
Gegrild - Kerselaar - Aroma's van vuurkruiden - Huisgemaakte tartaar	
PASTA MET GEGRILDE SCAMPI	€ 28,00
Pasta - Wilde champignons - Roomsaus	
KREEFT SPECIALITEIT	€ 66,00
Gegrild - Kerselaar - Aroma's van vuurkruiden	

### VEGGIE

GROENTESHOTEL	€ 19,00
Gegrild - Kerselaar - Vuurkruiden - Gegrilde aardappel	
PASTA GEGRILDE GROENTEN	€ 19,00
Roomsaus - Boschampignons	

## BIJGERECHTEN OM TE DELEN

GEGRILDE GROENTEN	INDIEN U GRAAG IETS ANDERS WENST DAN FRIETJES
MET EEN VLEUGJE ROOK VAN ROZEMARIJN ... € 19,00	RIJST, PASTA, KROKETJES, PUREE AARDAPPELEN
	OF EEN AARDAPPEL IN DE SCHIL MET KRUIDENBOTER

## DE VLEESKAART

Vlees gegrild boven houtschilfers van vaten Gueuze Timmermans

BLONDE AQUITAINE € 64,00  
5/10- Zuid-Frankrijk - Het vlees heeft een mooie uitgesproken rode kleur. De vezels zijn zeer fijn en mals.

MAIN ANJOU € 61,00  
15/10 - Frankrijk - Het vlees heeft een mooie uitgesproken rode kleur. De vezels zijn zeer fijn, gepersileerd en mals.

HOLSTEINER € 55,00  
29/10- Friesland - beter gekend als onze melkkoe. Door vele jaren te grazen zeer smaakvol vlees, door te rijpen zeer zacht en een verrassend lekkere smaak! Mooi dooraderd vet.

BOEUF SALERS € 56,00  
15/10 - Frankrijk - gekend voor de lekkere smaak, mooie kleur - De melk van deze koeien wordt onder andere gebruikt voor de kaas van Auvergne.

CHAROLAIS € 63,00  
12/10 - Frankrijk - Dit rund is bekend om haar zoekkwali- teiten. Het vlees is zeer zacht en smaakvol.

BOEUF NORMANDE € 63,00  
10/10- Frankrijk - Het rund die ons de beroemde zuivel- producten uit Normandië bezorgen. Heerlijk smaakvol vlees

LIMOUSIN € 69,00  
25/10 -Frankrijk - Wordt uitsluitend voor het vlees gekweekt. De runderen leven op uitgestrekte, puur natuurlijke weiden. Deze magere weiden met hun vitaminerijk voer zorgen voor een gezond veebestand.

PARTHENAISE € 65,00  
25/10 - Dit zuivere vleesras uit Frankrijk staat bekend om zijn fijne structuur, goede verhouding, perfecte malsheid en super smaak.

HERREFORD € 54,00  
27/09 - Zuidwesten van Engeland - Krachtig gebouwd dier. Het heeft een natuurlijke zware bespiering en een rustig karakter. Mager stukje Vlees.

WAGYU € 110,00  
08/10 - is een van oorsprong Japans runderras, dat bekend is wegens het zeer exclusieve en smaakvolle rundvlees. De prijs van een kilo Wagyu-vlees kan oplopen tot zo'n € 1000

CHIANINA € 89,00  
2/10- Italië - De dieren eten vrijwel uitsluitend graan, wat de bijzondere smaak stimuleert. Het vlees is het duurste vlees van Italië. het is zeer zeldzaam, vet- en cholesterolarm.

BIANCO DELLA CORTA € 89,00  
2/11- Italië - Deze dieren zijn geboren, gemest en geslacht in Italië en geselecteerd uit de beste kuddes.

FLAMINIO € 89,00  
07/08 - Italië - Zeer gemarmereerd vlees - zachtrode kleur - mals, sappig.

ANGUS € 55,00  
14/09- Schotland - Het vlees heeft een krachtige rode kleur - fijn dradig. Na het grillen is het vlees zacht en sappig .

WEST-VLAAMS € 61,00  
11/09-België - Het vlees heeft een mooie rode kleur. De dieren grazen uitsluitend in de vette polders rond de ijzer.

OOST-VLAAMSE € 61,00  
03/10- België - sinds 2014 kweken we dit ras zelf, achter het restaurant. Ze grazen aan de rand van het natuurgebied "Het drongengoed"

FLECKVIEH € 59,00  
28/10 - Duitsland - Uniek in België, Het vlees is mals en gemarmerd en heeft een onvergetelijke smaak.

AROQUESA € 77,00  
23/09 - Oude rassen uit Portugal, uniek in België. Mooi dooraderd en perfect afgerijpt!

SIMMENTHAL € 61,00  
02/09 - Zwitserland - gekweekt in de streek van Baviere - Het vlees is smaakol, heeft een donkerrode kleur, gemarmerd, Vlees die iedereen bekoort.

CAPRICO DE ORO € 60,00  
09/11- Spanje, Galicië - Kruisning tussen Rubia Gallega en Frison - Prijs / kwaliteit top!



Slagerij Dierendonck Sint-Idesbald & Aula Gent