

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

Mmmmm Lekker!

VOORDEZOETEBEKJES

SOUFFLE.....	€ 13,00
Espuma van Elckerlijc gin	
CAFE GLACE	€ 10,00
Vanille - Bushmills - espresso	
HOT BANANA	€ 13,00
Banaan uit de Jospier - Snickers - Marshmellow - Bananenijs	
TRIO VAN SORBET	€ 10,00
verschillende vruchten	

DAME BLANCHE	€ 10,00
Vanilleijs met slagroom en warme chocolade	
CREME BRULÉE	€ 10,00
Gebrand met casonade suiker	
CHOCOLADE MOELLEUX	€ 12,00
Chocolade - Vanille ijs	
COUPE COLONEL Citroensorbet & vodka!	€ 9,50
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	

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

Caffé Lungo - gewone kop heerlijke koffie	€ 4,50
Espresso	€ 4,50
Een klein kopje pure, zwarte espresso	
Decafeïne	€ 4,50
Caffé 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 VAN TRICHT €15,00

HARBISON koemelk - Lepelkaas	
ALEXI koemelk - Duitsland	
DELICEDÉHOUBLONNESSE Koe-Hoppe-scheuten	
SAINTMAUREDEDURBUY Geiten-Ardennen	
HERCULE geiten - schapen - Pyreneeën	



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 en een heerlijke Lalande Pomerol 'La Croix'. Leuk kader om met tal van pittige details.

We komen zeker terug.

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.

KOOKLES OP EEN NIEUW NIVEAU

Elckerlijc Farm, waar we onze groenten en kruiden zelf oogsten. We maken een voor- en hoofdgerecht, gevolgd door een heerlijk dessert om af te sluiten.

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

Alshet weer het toelaat brengen we een bezoek aan onze

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 Drongongoedbos zijn immers een eeuwenoud paradijs voor inheemse kruiden, bessen en paddenstoelen. Voor deze zeer persoonlijke gin gebruikten we onder andere eekhoorn tjesbrood, sleedoorn, struikheide, vierbloesem, hulst-bes, waterpeper, zevenbladen mispel. Zij zorgden voor een unieke smaak die eigen is aan dit terroir.



MET TROTS KUNNEN WIJ U MELDEN DAT ONZE GIN EEN BRONZEN MEDAILLE BEHAALD HEeft OP DE SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION!

ONZE ELCKERLIJc RED IS TERUG!!

Onze silver gin die 3 maanden smaak en kleur heeft opgenomen uit rode wijnavaten!!



WWW.ELCKERLIJc.BE

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

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
Lefte 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
Alcoholvrijaperitief - 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*)	
Moscov mule	€ 12,00
Grey goose vodka - gember	
President's cup	€ 12,00
Rum - Vermouth - Granaatappel - Orange curacao - 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	GEROOKTE PALING	€ 24,00
Gegrild - Aroma's van vuurkruiden - Kruidenboter (per 2 pers)		Rode biet - Zure appel	
SCAMPI	€ 17,00 / € 22,00	OESTERS	
Gegrild - Notenmengeling - Huisgemaakte tartaar - Sla (EF*)		6 ZEEUWSE CREUSES	€ 13,00
ZALM	€ 15,00	Zilt - Metalig - Licht romig	
Wilde schotse - Huisgerookt met houtschilfers van Rode wijnvaten - Ui - Toast - Verse kruiden (EF*)		6 FINE DES CLAIRES	€ 17,00
RUNDSCARPACCIO	€ 19,00	vlezig - wat zoetere smaak	
Rubia gallega! - Gerijpt - Truffel - Sovrano		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

Duo wildkroketjes	Of	Ganzelever (+€2)
Stoofpotje wilde haas - Kroketjes	Of	Steenbolkhaasje - Gestoofde prei - Aardappelpuree
		Dessert Of Koffie

ELCKERLIJ 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 Elckerlij 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
Bruschetta - 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 wijnvatsnippers	
LAMSKROON	€ 35,00
Uit de Jospier - Moestuin groentjes - Gratin	
VARKENSWANGETJES (EF*)	€ 25,00
Moestuingroentjes (EF*)	

SAUS NAAR KEUZE	€ 3,00
Béarnaise - Pepperroom - Champignonsaus	

KABELJAUWHAAS	€ 36,00
Gerookte paling - Risotto van aardappel - Boschampignon - Beurre noisette van gerookte boter	
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

GRONTESCHOTEL	€ 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

JERSEY	€ 59,00
26/11 - Van het eiland Jersey- Is een zuiver melkras - Kleine smaakvolle entrecote - door de rijping zeer 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 FAVORIET!!!	€ 56,00
28/11 - Frankrijk - gekend voor de lekkere smaak, mooie kleur - De melk van deze koeien wordt onder andere gebruikt voor de kaas van Auvergne.	

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

CHAROLAIS	€ 63,00
24/11- Frankrijk - Dit rund is bekend om haar zoekkwaltiteiten. Het vlees is zeer zacht en smaakvol.	

MAIN ANJOU	€ 54,00
14/11 - Frankrijk - Het vlees heeft een mooie uitgesproken rode kleur. De vezels zijn zeer fijn, gepersileerd en mals.	

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.	

FREYAARD	€ 56,00
1/11 -Zwitserland - gekweekt in de streek van Baviere - Het vlees is smaakol, heeft een donkerrode kleur, gemarmerd, Vlees die iedereen bekoort.	

TOP UIT PORTUGAL!!	
oude rassen uit Portugal, uniek in België. Mooi dooraderd en perfect afgerijpt!	
MINHOTA	24/10 € 69,00
BARROSA	25/10 € 73,00
MARINHOA TOP!	06/11 € 81,00
AROQUESA	08/11 € 77,00
GALICIA	28/11 € 69,00

CHIANINA	€ 89,00
24/11 - Italië - Mooie, grote, witte runderen. Grazen in de kruidige weiden in Toscane. Mooi, mager vlees	

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

FLAMINIO	€ 89,00
02/11 - Italië - Zeer gemarmerd vlees - zachtrode kleur - mals, 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
11/11- België - sinds 2014 kweken we dit ras zelf, achter het restaurant. Ze grazen aan de rand van het natuurgebied "Het drongengoed"	

SASHI	€ 63,00
29/10 -Finkland- smaakvol nieuw rund	

SIMMENTHAL	€ 61,00
28/10 -Zwitserland - gekweekt in de streek van Baviere - Het vlees is smaakol, heeft een donkerrode kleur, gemarmerd, Vlees die iedereen bekoort.	

RUBIA GALLEGA	€ 63,00
06/12 -Spanje - Uitsluitend gevoederd met gras, klaver en kruiden waardoor het vlees zeer geurig en mals is.	



Slagerij Dierendonck Sint-Idesbald & Aula Gent