

Tip voor bij de koffie?

We hebben zelf ontworpen "Elckerlijc Pralines"!!
Ga op ontdekkingsreis tussen de smaken van grill & onze aromaten €25.00 / doos (28 stuks!)

Mmmmm Lekker!

VOORDEZOETEBEKJES

KARAMEL	€ 13,00	DAME BLANCHE	€ 10,00
Gezouten karamel - Praliné - Hazelnoot - ijs		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 Jospier - 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



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

GINGER - ORANGE BLOSSOM	
Pittige smaak gember - lichte afdrank bloemen	€ 4,00
GREEN TEA - JASMINE	
Geparfumeerd - Lichte, bloemige nasmaak	€ 4,00
CHAI TEA	
Zoete kaneel - Scherpe gember - Vleugje peper	€ 4,00
BLACK TEA - VANILLA	
Rijk aroma - Zachte - Luxeuse smaak	€ 4,00
ENGLISH BREAKFAST	
Robuuste volle smaak - Sterk maar zacht	€ 4,00
GUNPOWDER	
Frisse, zuivere smaak - Delicate, verfrissende afdr	€ 4,00
PEPPERMINT	
Frisse, verkwikkende smaak van menthol - Munt	€ 4,00
KAMILLE	
Zachte honing - Pure, milde bloemensmaak	€ 4,00
EARL GREY	
Krachtige bloemen smaak - Citrus	€ 4,00
BLACK TEA - BERRIES	
Explosie sappige rode vruchten	€ 4,00

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	€ 7,50
Grappa	€ 9,00		



The ELCKERLIJG gazette

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 keuzes 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 blijbaar allemaal uiteengeschoold komen want ze doen dat voorbeeldig. Goede wijnkaart ook...

"Zalige steaks"

Klasse grillrestaurant. 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 om met tal van pittige details.

We komen zeker terug.

Bron: www.tripadvisor.be

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

CODE 'ELCKERLIJG t'

KAASBORD

KAASMEESTER VAN TRICHT €15,00

KAASSTERKAAS koemelk - Roeselaere
SAINT MAURE DE DURBUY! Geit - Namen
BRIQUE DE FLANDRE! Koe - Nordpasdecalais
L'ETIVAZ! Koe - Oostkamp
STICHELTON! Koemelk - Nottinghamshire



STERKE DRANKEN

WHISKY	BOURBON
SCOTCH BLENDED WHISKY	Jack Daniels - Tennessee
William Lawson's	€ 6,50
Dewar's White Label	€ 12,00
Chivas Regal 12 years	€ 7,50
Zachte en rijke smaak, bedwelmend	
IRISH WHISKY	Jack Daniels - Single Barrel
Jameson 12 years	€ 9,50
Uitzonderlijk zacht met rokerige houttoets	€ 9,00
	Jack Daniels - Gentleman Jack
	€ 9,50
	Rijk en zoet, smaak van houtskool
SCOTCH MALT WHISKY	THE LAST GREAT MALTS
The balvenie 12 years	€ 8,00
Double wood, een vollere, zoetere afdrank, goed na het eten	€ 15,00
Ardbeg 10 years	€ 15,00
Droog turf maar zacht	€ 13,00
Glenmorangie High Malt 10 years	€ 12,00
Aromatisch	
Dalwhinnie 15 years - North-England	
Prachtige malt met vleugjes honing	
Lagavulin 16 years	
Islay, volle turfsmak, tonen van zoetheid	
Talisker 10 years	
Turfrook, verwarmend en intens	
Oban 14 years	
Verwarmend, zacht romig	
	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

ELCKERLIJCSILVEREDITIONGIN

PROEF HIER OOK ONZE BEKROONDE 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 eekhoornbrood, sleedoorn, struikheide, vierbloesem, hulst, waterpeper, zevenbladenmispel. Zij zorgden voor een unieke smaak die eigen is aan dit terroir.

ONZE ELCKERLIJG 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.ELCKERLIJG.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

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 - Mediterraean	
Champagne Cocktail	€ 12,00
Champagne - Rozenwater - Hibiscusbloem	

MOCKTAILS

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

(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
Schotse - Huisgerookt met houtschilfers van Rode wijnvaten - Ui - Toast - Verse kruiden (EF*)	
RUNDSCARPACCIO	€ 19,00
Rubia gallega! - Gerijpt - Truffel - Sovrano	
TONIJN	€ 23,00
Mi-cuit - Avocado - Couscous - Paprika	

GEROOKTE PALING	€ 24,00
Rode biet - Zure appel	
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

Van Maandag t.e.m. Vrijdagnmiddag
uitgezonderd feestdagen

ELCKERLIJG GIN '25 SILVER EDITION € 13,50

Voor deze zeer persoonlijke gin gebruikten 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

ZOETE GIN

GIN BUSS N° 509 RASPBERRY
AROMATIQUE FEVER TREE
€ 13,00

ZIN IN GIN?

BOMBAY SAPHIRE GIN	€ 8,50	HENDRICKX'S	€ 11,00
THE STAR OF BOMBAY	€ 14,00	TANQUERAY TEN	€ 10,50
FILLIERS DRY GIN 28	€ 10,00	DOUBLE YOU	€ 10,00
BULLDOG	€ 10,50	BOBBY'S	€ 10,00
SIPSMITH	€ 11,00	GILLEMORE	€ 11,00
COPPERHEAD	€ 11,50	MOMBASA CLUB	€ 11,00
GIN MARE	€ 11,00	HERBALLIST	€ 11,00
MONKEY 47	€ 11,50	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 wijnvatsnippers	
LAMSKROON	€ 35,00
Uit de Jospier - Moestuin groentjes - Gratin	
VARKENSWANGETJES (EF*)	€ 25,00
Moestuingroentjes (EF*)	
HERTENFILET	€ 38,00
Pommes fondant - Jonge worteltjes - Bieten - Gerookte foie	
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

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

JERSEY	€ 59,00	ROXO DOURO	€ 79,00
26/11 - Van het eiland Jersey- Is een zuiver melkkras - Kleine smaakvolle entrecote - door de rijping zeer mals.		08/12- Spanje - Rubia Gallega runderen maar van 10-12 jaar - De smaak is kruidiger.	
HOLSTEINER	€ 55,00	HONGAARS STEPPERUND	€ 61,00
24/11- Friesland - beter gekend als onze melkkoe. Door vele jaren te grazen zeer smaakvol vlees, door te rijpen zeer zacht		08/12 - Hongarije - Dit vee leeft op de uitgestrekte, boomloze vlakten van Oostelijke Hongarije en wordt door de herders te paard gehoeed	
BOEUF SALERS	€ 56,00	WEST-VLAAMS	€ 57,00
28/11 - Frankrijk - gekend voor de lekkere smaak, mooie kleur - De melk van deze koeien wordt onder andere gebruikt voor de kaas van Auvergne.		29/12-België - Het vlees heeft een mooie rode kleur. De dieren grazen uitsluitend in de vette polders rond de ijzer.	
CHAROLAIS	€ 63,00	OOST-VLAAMSE	€ 61,00
28/11- Frankrijk - Dit rund is bekend om haar zoekkwaltiteiten. Het vlees is zeer zacht en smaakvol.		18/12- België - sinds 2014 kweken we dit ras zelf, achter het restaurant. Ze grazen aan de rand van het natuurgebied "Het drongengoed"	
MAIN ANJOU	€ 61,00	CAPRICO DE ORO	€ 60,00
07/01 - Frankrijk - Het vlees heeft een mooie uitgesproken rode kleur. De vezels zijn zeer fijn, gepersileerd en mals.		23/11 - Spanje, Galicië - Kruising tussen Rubia Gallega en Frison - Prijz / kwaliteit top!	
BIANCO DELLA CORTA	€ 89,00	FLECKVIECH	€ 59,00
30/11 - Italië - Deze dieren zijn geboren, gemest en geslacht in Italië en geselecteerd uit de beste kuddes. Uit deze kruising worden dieren geboren met unieke kwaliteiten, op gebied van smaak en textuur.		18/12 - Duitsland - Uniek in België, Het vlees is mals en gemarmerd en heeft een onvergetelijke smaak	
SIMMENTHAL	€ 61,00	FASONA	€ 59,00
08/12 - Zwitserland - gekweekt in de streek van Baviere - Het vlees is smaakol, heeft een donkerrode kleur, gemarmerd, Vlees die iedereen bekoort.		24/11 - Italië - Deze dieren zijn geboren, gemest en geslacht in Italië en geselecteerd uit de beste kuddes. Uit deze kruising worden dieren geboren met unieke kwaliteiten op gebied van smaak en textuur.	
BLONDE D'AQUITAINE	€ 64,00	FREYAARD	€ 56,00
11/01 - Frankrijk - Grote, lang gerekte runderen, grazen in de Pyreneën - Het vlees is bijzonder mals en fijn van structuur.		10/01 - Nederland - Mooi dooraderd, donkerrood vlees, mals & sappig.	
WAGYU	€ 110,00		
08/01 - 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			
SASHI	€ 63,00		
14/01 - Finland - Mooi dooraderd, smaakvol nieuw rund.			



Slagerij Dierendonck Sint-Idesbald & Aula Gent