

We hebben zelf ontworpen "Elckerlijc Pralines"!!

Ga op ontdekkingsreis tussen de smaken van grill & onze aromaten €25.00 / doos (28 stuks!)

Mmmmm Lekker!

### VOORDEZOETEBEKJES

|   |         |
|---|---------|
| CHOCOLADE.....                                | € 13,00 |
| Sinaasappel - Brownie - Earl grey             |         |
| CAFE GLACE                                    | € 10,00 |
| Vanille - Bushmills - espresso                |         |
| GRILL DESSERT                                 | € 13,00 |
| Ananas - Witte chocomousse - Pina colada shot |         |
| 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 | € 7,50  |
| 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

|   |        |
|---|--------|
| 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

|   |        |
|---|--------|
| 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 |

### KAASBORD

KAASMEESTER VAN TRICHT €15,00

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| COOLEA Koemelk - Ierland             |  |
| VIEUX-LILLE Koemelk - NordPasDeClais |  |
| CLACBITOU Koemelk - Bourgogne        |  |
| GRIJS SPETSERKE Koemelk - Kempen     |  |
| YOURGBURCH Koemelk - Noord-Ierland   |  |



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 uit een goeie 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 om 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.

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 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.



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 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  |
| 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*)         |         |
| 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                        |         |

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

## VOORAF

|   |                   |   |         |
|---|-------------------|---|---------|
| HALVE KREEFT SPECIALITEIT                                     | € 33,00 pp        | RUNDSCARPACCIO  | € 19,00 |
| Gegrild - Aroma's van vuurkruiden - Kruidenboter (per 2 pers) |                   | Rubia gallega! - Gerijpt - Truffel - Sovrano              |         |
| SCAMPI  | € 17,00 / € 22,00 | STEAK TARTAAR   | € 21,00 |
| Gegrild - Notenmengeling - Huisgemaakte tartaar - Sla (EF*)   |                   | Van Rubia Gallega - Zwarte look - Augurk - Groene kruiden |         |
| ZALM  | € 15,00           | OESTERS   |         |
| Schotse - Huisgerookt met houtschilfers van Rode wijnvaten    |                   | 6 FINE DES CLAIRES  | € 17,00 |
| - Ui - Toast - Verse kruiden (EF*)                            |                   | Hoog vochtgehalte - vlezig - wat zoetere smaak            |         |
| ASPERGES OP Z'N VLAAMS  | € 23,00           | 6 GILLARDEAU  | € 27,00 |
| Uit Spitsbroek  |                   | Vol - vlezig - zoetige smaak                              |         |
| ASPERGES VAN DE CHEF  | € 23,00           | ASSORTIMENT OESTERS                                       | € 23,00 |
| Uit Spitsbroek - Huisgerookte zalm - Hollandaise saus         |                   | SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS                               | € 2,50  |
| ASPERGES GEGRILD  | € 23,00           | Boven fruithout met vuurkruiden.                          |         |
| Espuma asperges - Schuim berkensap - Kwartelei - Coppa        |                   |   |         |



## WEEKMENU €30/PP

Gerookte eendeborst - Lenteslaatje Of Zalmtartaar  
 \*\*\*  
 Stoverij van angus - Frietjes Of Varkensbrochette - Krieltjes  
 \*\*\*  
 Dessert Of Koffie

### 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

### 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 |
| 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 - Tomatensalsa (4 stuks) | € 10,00 |
| Mangalicham                        | € 23,00 |
| Pulled pork - Italiaanse crackers  | € 15,00 |
| Gegrilde bonbon du porc            | € 12,00 |

### 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                       |                   |
| PYRENEEN LAM   | € 35,00/pp        |
| Bout/2 personen - Gegrilde groentjes - Gratin                      |                   |
| VARKENSWANGETJES (EF*)   | € 25,00           |
| Moestuingroentjes (EF*)  |                   |
| SAUS NAAR KEUZE  | € 3,00            |
| Béarnaise - Pepperroom - Champignonsaus                            |                   |

|  |         |
|--|---------|
| KABELJAUWHAAS  | € 36,00 |
| Aardappelpuree - Gestoofde prei (EF*) - Bisque saus                  |         |
| 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 - Fijne groentjes - Roomsaus                                   |         |
| KREEFT SPECIALITEIT  | € 66,00 |
| Gegrild - Kerselaar - Aroma's van vuurkruiden                        |         |

|  |         |
|--|---------|
| GROENTESCHOTE  | € 19,00 |
| Gegrild - Kerselaar - Vuurkruiden - Gegrilde aardappel |         |
| PASTA GEGRILDE GROENTEN                                | € 19,00 |
| Roomsaus - Fijne groentjes                             |         |

## 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

|   |         |
|---|---------|
| HOLSTEINER  | € 55,00 |
| 24/01 - Friesland - beter gekend als onze melkkoe. Door vele jaren te grazen zeer smaakvol vlees, door te rijpen zeer zacht |         |
| CHAROLAIS   | € 63,00 |
| 07/02 - Frankrijk - Dit rund is bekend om haar zoogkwiteiten. Het vlees is zeer zacht en smaakvol.                          |         |

|   |         |
|---|---------|
| LIMOUSIN FAVORIET   | € 69,00 |
| 23/01 - 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 |         |

|  |         |
|--|---------|
| MONTEBILLIARD  | € 56,00 |
| 24/01 - Frankrijk - Oorspronkelijk een melkveeras, zeer geschikt voor de kaasbereiding. Door vele jaren te grazen in de Montbeliarde regio zeer lekker van smaak. Zeker even goed als onze Holsteiner. |         |

|  |         |
|--|---------|
| FREYAARD   | € 56,00 |
| 14/03 - Nederland - TOP-kwaliteit - mooi dooraderd |         |

|   |         |
|---|---------|
| BOEUF SALERS  | € 56,00 |
| 23/01 - France - 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 |
| 12/02 - Frankrijk - Het rund die ons de beroemde zuivelproducten uit Normandië bezorgen. Heerlijk smaakvol vlees. |         |

|   |         |
|---|---------|
| BLONDE D'AQUITAINE  | € 63,00 |
| 07/02 - Frankrijk - Grote, lang gerekte runderen, grazen in de Pyreneeën - Het vlees is bijzonder mals en fijn van structuur. |         |

|   |         |
|---|---------|
| SASHI   | € 63,00 |
| 14/03 - Finland - mooi dooraderd, smaakvol nieuw rund |         |

|   |         |
|---|---------|
| OUDE RASSEN UIT PORTUGAL, UNIEK IN BELGIË. MOOI DOORADERD EN PERFECT AFGERIJPT AROQUSSA 16/01 | € 77,00 |
|---|---------|

|   |          |
|---|----------|
| WAGYU   | € 110,00 |
| 02/02 - is een van oorsprong Japans runderras, dat bekend is wegens het zeer exclusieve en smaakvolle rundvlees. De prijs - kilo Wagyu-vlees kan oplopen tot zo'n € 1000. |          |

|  |         |
|--|---------|
| CAPRICO DE ORO   | € 60,00 |
| 20/02 - Spanje, Galicië - Kruising tussen Rubia Gallega en Frison - Prijs / kwaliteit top! |         |

|  |         |
|--|---------|
| GALICIE  | € 69,00 |
| 05/03 - Spanje - Rubia Gallega runderen maar van 10-12 jaar - De smaak is kruidiger en krachtiger! |         |

|  |         |
|--|---------|
| OOST-VLAAMS  | € 61,00 |
| 06/03 - België - sinds 2014 kweken we dit ras zelf, achter het restaurant. Ze grazen aan de rand van het natuurgebied "Het drongengoed". |         |

|   |         |
|---|---------|
| WEST-VLAAMS   | € 57,00 |
| 06/3 - België - Het vlees heeft een mooie rode kleur. De dieren grazen uitsluitend in de vette polders rond de ijzer. |         |

|   |         |
|---|---------|
| RUBIA GALLEGA   | € 63,00 |
| 18/03 - Spanje - Uitsluitend gevoederd met gras, klaver en kruiden waardoor het vlees zeer geurig en mals is. |         |

|   |         |
|---|---------|
| CHIANINA  | € 89,00 |
| 02/04 - Italië - Mooie, grote, witte runderen. Grazen in de kruidige weiden in Toscane. Mooi, mager vlees |         |

|  |         |
|--|---------|
| FLAMINIO   | € 85,00 |
| 05/04 - Italië - Het vlees is meer gemarbreerd dan zuivere Chianina, heeft een zachtrode kleur, en is mals en sappig. Het heeft een complexe en geraffineerde smaak, met tal van toepassingen in de gastronomie. |         |

|   |         |
|---|---------|
| ANGUS   | € 55,00 |
| 15/03 - Schotland - Het vlees heeft een krachtige rode kleur - fijn draadig. Na het grillen is het vlees zacht en sappig. |         |



Slagerij Dierendonck Sint-Idesbald & Aula Gent

