

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 cassonade 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

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 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.

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!

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 echt 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 HEFT 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!!



DAMIEN RAU - WWW.TINZEE

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	€ 11,00
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
Alcoholvrije GIN NONA + Fever tree tonic	€ 10,00

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	€ 22,00
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

Warm geitenkaasje - Appelfruit - Of Plankje vleeswaren

Pladijs - Asperges - Pommes chateau (+€2) Of Piepkuiken - Curry - Krokotten

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
BOBBY'S	€ 10,00
MOMBASA CLUB	€ 11,00
0% NONA	€ 7,00
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 appelmoe (EF*)	€ 14,00
Hamburger (EF*) met appelmoe (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 Jospet - Moestuin groentjes - Gratin	
VARKENSWANGETJES (EF*)	€ 25,00
Moestuingroentjes (EF*)	

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

KABELJAUWHAASJE	€ 36,00
Aardappelpuree - Gestoofde prei (EF*) - Garnalensaus	
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
Roomsous - 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	€ 57,00
25/03- 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.	

AUBRAC	€ 65,00
18/03 - Frankrijk - Het vlees is uitzonderlijk mals, vetarm en smaakvol. Het is gezond en natuurlijk. Uitsluitend gevoerd met tientallen soorten grassen en kruiden.	

HERREFORD FAVORIET!!!	€ 79,00
15/03- Zuidwesten van Engeland - Krachtig gebouwd dier. Het heeft een natuurlijke zware bespiering en een rustig karakter. Mager stukje Vlees.	

SIMMENTHAL	€ 61,00
02/03- Zwitserland - gekweekt in de streek van Baviere - Het vlees is smaakol, heeft een donkerrode kleur, gemermerd, Vlees die iedereen bekoort.	

BOEUF NORMANDE	€ 63,00
12/02 - Frankrijk -Het rund die ons de beroemde zuivelproducten uit Normandië bezorgen. Heerlijk smaakvol vlees.	

BLONDE D'AQUITAINE	€ 65,00
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	

ANGUS	€ 67,00
15/03- Schotland - Het vlees heeft een krachtige rode kleur - fijn dradig. Na het grillen is het vlees zacht en sappig .	

WAGYU	€ 110,00
09/03 - 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!	

FREYAARD	€ 56,00
15/03 - Nederland - Top kwaliteit ! - Mooi dooraderd	

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	

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

BIANCO DELLA CORTA	€ 84,00
01/04 - - 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. Het vlees is mals en gemarbreerd, en heeft een onvergetelijke smaak.	

FLAMINIO	€ 84,00
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.	



Slagerij Dierendonck Sint-Idesbald & Aula Gent

