

VOORDEZOETEBEKJES

CUBERDON.....	€ 13,00	TRIO VAN SORBET.....	€ 10,00
Colubron - Yoghurt - Framboos		verschillende vruchten	
CAFE GLACE.....	€ 10,00	DAME BLANCHE.....	€ 10,00
Vanille - Bushmills - espresso		Vanilleijs met slagroom en warme chocolade	
GRILL DESSERT.....	€ 13,00	CREME BRULÉE.....	€ 10,00
Ananas - Witte chocomousse - Piña colada shot		Gebrand met cassonade suiker	
AARDBEI.....	€ 13,00	CHOCOLADE MOELLEUX.....	€ 12,00
Bezige bei Kleit! - Sorbet - Citroen - Munt		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		
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

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

LIEVER KAAS? €15,00

Kaasbord van Kaasmeester "Van Tricht"

Maurice Rauw melkse geitenkaas - Lummen

Blinker Geitenkaasje - witschimmelkorst - Lichtaart

Kaaster Gepasteuriseerde koemelk - umbeke

Old groendal koemelk - 18 m gerijpt - Rumbeke

La palet du vieux moulin Rauwe melk - Herve



The ELCKERLIJG gazette

KRAAILOKERKWEG 17 - MALDEGEM - 050 71 52 63

GRILL * RESTAURANT

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 alle maaltijden goed 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 zijn 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 'ELCKERLIJG t'

"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.

ELCKERLIJG 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.

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

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

ELCKERLIJG SILVER EDITION GIN

PROEF HIER OOK ONZE BEKROONDE GIN

Om de vijftienvingste verjaardag van restaurant Elckerlijg 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.

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



ONZE ELCKERLIJG RED IS TERUG!!

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

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 Streekbiertje!	€ 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	€ 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*)	
Moscov mule	€ 12,00
Grey goose vodka - gember	
President's cup	€ 12,00
Rum - Vermouth - Granaatappel - Orange curacao - Mediterraean	
Champagne Cocktail	€ 12,00
Champagne - Rozenwater - Hibiscusbloem	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	€ 7,00
Limoen - rietsuiker - sprite - verse munt (EF*)	
Lemon Squash	€ 6,00
Grenadine - limoensap - 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)	
BABYKREEFT SPECIALITEIT	€ 31,00
Gegrild - Aroma's van vuurkruiden - Kruidenboter	
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*)	
MERGPUIPJE	€ 14,00
Gegrild - Aardpeer - Stekelbes	

RUNDSARPACCIO	€ 19,00
Rubia gallega! - Gerijpt - Truffel - Sovrano	
STEAK TARTAAR	€ 21,00
Van Rubia Gallega - Zwarte look - Augurk - Groene kruiden	
OESTERS	
6 FINE DES CLAIRES	€ 19,50
Hoog vochtgehalte - vlezig - wat zoetere smaak	
6 GILLARDEAU	€ 27,00
Vol - vlezig - zoetige smaak	
ASSORTIMENT OESTERS	€ 22,00
SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS	€ 2,50
Boven fruithout met vuurkruiden.	



WEEKMENU €30/PP

Kippevleugels (EF*) - Tex Mex	Of	Mousse huisgerookte zalm - Toast (+€1)
Buitenloper bovenbil - Snijbiet - Rode bladbroccoli (EF*)	Of	Zeewolf - Prei - Puree (+€2)
	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
Mangalica ham	€ 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 FIORENTINA	€ 40,00
Chianina - Parmezaan - Tomaat - Rucola	
FILET PUR ROSSINI	€ 45,00
Belgisch Witblauw - Ganzenlever - met eikenhout gegrild	
SCHOTSE RIBEYE	€ 34,00
Boven wijnvatsnippers	
LAMSKROON	€ 36,00
Uit de Jospier - Moestuin groentjes - Gratin	
VARKENSWANGETJES (EF*)	€ 25,00
Moestuingroentjes (EF*)	
"BUIENLOPER" ELCKERLIJG FARM KIP	€ 28,00
Moestuingroentjes (EF*)	
SAUS NAAR KEUZE	€ 3,00
Béarnaise - Pepperroom - Champignonsaus	

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

OOST-VLAAMSE	€ 67,00	WAGYU	€ 119,00
17/07 - België - sinds 2014 kweken we dit ras zelf, achter het restaurant. Ze grazen aan de rand van het natuurgebied "Het drongengoe".		08/08 - 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.	
WEST-VLAAMSE	€ 67,00	BLACK ANGUS	€ 78,00
19/06 - België - Het vlees heeft een mooie rode kleur. De dieren grazen uitsluitend in de vette polders rond de ijzer.		16/06 - France - gekend voor de lekkere smaak, mooie kleur - De melk van deze koeien wordt onder andere gebruikt voor de kaas van Auvergne	
HOLSTEINER	€ 62,50	CAPRICO DE ORO	€ 63,00
12/08 - 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		26/06 - Spanje, Galicië - Kruising tussen Rubia Gallega en Frison - Prijs / kwaliteit top!	
SASHI	€ 63,00	RUBIA GALLEGA	€ 63,00
24/06 - Finland - Mooi dooraderd - smaakvol nieuw rund		30/06 - Spanje - Uitsluitend gevoederd met gras, klaver en kruiden waardoor het vlees zeer geurig en mals is.	
PARTHENAISE	€ 76,00	SIMMENTHAL	€ 61,00
16/06 - Dit zuivere vleesras uit Frankrijk staat bekend om zijn fijne structuur, goede verhouding, perfecte malsheid en super smaak.		18/07 - Zwitserland - gekweekt in de streek van Baviere - Het vlees is smaakol, heeft een donkerrode kleur, gemarmerd, Vlees die iedereen bekoort.	
LIMOUSIN	€ 76,00	HERREFORD	€ 89,00
19/06 - 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.		28/07 - Zuidwesten van Engeland - Krachtig gebouwd dier. Het heeft een natuurlijke zware bespiering en een rustig karakter. Mager stukje Vlees.	
CHAROLAIS	€ 69,00	CHIANINA	€ 85,00
23/05 - Frankrijk - Dit rund is bekend om haar zoekwaliteiten. Het vlees is zeer zacht en smaakvol.		29/07 - 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.	
LUING	€ 73,00	BIANCO DELLA CORTA	€ 80,00
18/07 - Schotland - In dit runderras hebben ze de goede kwaliteiten van Shorthorn ras willen combineren met de Highlander. Het werd een officieel erkend ras in 1965 en sindsdien gegroeid in de wereldwijde populariteit.		29/07 - 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.	
PORTUGESE RASSEN!			
MARONESA 11/07	€ 94,00		
AROQUESA 25/07	€ 94,00		
MINHOTA 25/07	€ 94,00		



Slagerij Dierendonck Sint-Idesbald & Aula Gent

