

VOORDEZOETEBEKJES	
CUBERDON	€ 13,00
Colubron - Yoghurt - Framboos	
CAFE GLACE	€ 10,00
Vanille - Bushmills - espresso	
CRAZY SUZETTE	€ 13,00
Pannenkoek - Vanille - Sinaasappel	
NUTTY CARAMEL	€ 10,00
Vanille - Caramel - Amandel	



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	Chartreuse V.E.P. Vert 1605	€ 19,00
Grappa	€ 9,00		

WHISKY		BOURBON	
<b>SCOTCH BLENDED WHISKY</b>			
William Lawson's	€ 6,50	Jack Daniels - Tennessee	€ 7,50
Dewar's White Label	€ 12,00	Jack Daniels - Single Barrel	€ 9,00
Chivas Regal 12 years	€ 7,50	Jack Daniels - Gentleman Jack	€ 9,50
Zachte en rijke smaak, bedwelmend		Rijk en zoet, smaak van houtskool	
<b>IRISH WHISKY</b>			
Jameson 12 years	€ 9,50		
Uitzonderlijk zacht met rokerige houttoets			
<b>SCOTCH MALT WHISKY</b>			
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		
Turftrook, verwarmend en intens			
Oban 14 years	€ 11,00		
Verwarmend, zacht romig			

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

## 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	
<b>GINGER - ORANGE BLOSSOM</b>	
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"	
Cyriel Rauw melkseigenkaas - Lummen	
Calendroz Rauwe koemelk - Méan	
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 zaten er 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.

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.	KOOKLES OP EEN NIEUW NIVEAU
Naafloop krijgt u een leuk pakket meen naar huis waaronder een BBQ schort en een kookboek!	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.
Alshet weer het toelaat brengen we een bezoek aan onze	Info: info@elckerlijc.be - 050 71 52 63

## 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 Drongengoed bos 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!



DRANKEN	
<b>BIEREN</b>	
Carlsberg van 't vat	€ 3,00
Jupiler	€ 3,00
Carlsberg 0%	€ 3,00
Westmalle triple	€ 4,70
Westmalle dubbel	€ 4,20
Leffe blond / Bruin	€ 3,60
Orval	€ 6,00
Duvel	€ 4,50
Vedett	€ 3,20
Vedett White	€ 3,40
Kriek	€ 3,50
GERARD	€ 4,50
<b>Strekbierkje!</b>	
<b>MARTINI</b>	
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
<b>APERITIEVEN</b>	
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
<b>COCKTAILS</b>	
Moscow mule	€ 12,00
Grey goose vodka - gember	
Lazy red cheeks	€ 12,00
Vodka - Framboos - Limoen	
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	
President's cup	€ 12,00
Rum - Vermouth - Granaatappel - Orange curaçao - Mediterraean	
Champagne Cocktail	€ 12,00
Champagne - Rozenwater - Hibiscusbloem	
<b>MOCKTAILS</b>	
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)	
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 - Parmezaan	
STEAK TARTAAR	€ 21,00
Van Rubia Gallega - Augurk - Groene kruiden	
OESTERS	
6 ZEEUWSE CREUSES	€ 14,50
zilt, metaalachtige smaak - licht romig	
6 FINE DES CLAIRES	€ 19,50
Hoog vochtgehalte - vlezig - wat zoetere smaak	
6 ZEEUWSE PLATTE	€ 23,00
zilt met een delicate en fijne smaak	
ASSORTIMENT OESTERS	€ 19,00
SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS	€ 2,50
Boven fruitout met vuurkruiden.	



WEEKMENU €30/PP	
Rilette Menapisch varken	Of Toast Champignon
Rundshamburger - Sla - Frietjes - Tomatenboter	Of Pasta Vongole
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.	
<b>ZIN IN GIN?</b>	<b>ZOETE GIN</b>
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
HENDRICK'S	€ 11,00
TANQUERAY TEN	€ 10,50
BOBBY'S	€ 10,00
MOMBASA CLUB	€ 11,00
HERBALIST	€ 11,00
LAURIN	€ 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 Breydelham	€ 10,00
Bordje vleeswaren (Huisbereid)	€ 25,00
Gegrild buikspek	€ 13,00
Mangalicaham	€ 23,00
Pulled pork - Italiaanse crackers	€ 15,00
<b>TAPAS</b>	

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	
<b>VLEES</b>	
CÔTE À L'OS	€ 29,00 / € 58,00
1-2 pers. - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild -	
FILET PUR	€ 35,00
Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild	
FILET PUR ROSSINI	€ 45,00
Belgisch Witblauw - Ganzenlever - met eikenhout gegrild	
SCHOTSE RIBEYE	€ 34,00
Boven wijnvatsnippers	
LAMSKROON	€ 36,00
Uit de Josper - Moestuin groentjes - Gratin	
DEGUSTATIE BROCHETTE	€ 45,00
Brochette gerijpt vlees - Sla - Frietjes	
VARKENSWANGETJES	€ 28,00
Moestuingroentjes - Aardappeltjes	
SAUS NAAR KEUZE	€ 3,00
Béarnaise - Pepperroom - Champignonsaus	
<b>VIS</b>	
GRIET	€ 36,00
Boerenkool - Aalbesjes - Citroenolie - Crème van kastanje- Gevulde aardappel	
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 - Champignon - Room	
KREEFT SPECIALITEIT	€ 66,00
Gegrild - Kerselaar - Aroma's van vuurkruiden	
<b>VEGGIE</b>	
GROENTESHOTEL	€ 19,00
Gegrild - Kerselaar - Vuurkruiden - Gegrilde aardappel	
PASTA GEGRILDE GROENTEN	€ 19,00
Champignon - Room - Fijne groentjes	
<b>BIJGERECHTEN OM TE DELEN</b>	
GEGRILDE GROENTEN	
MET EEN VLEUGJE ROOK	€ 19,00
INDIEN U GRAAG IETS ANDERS WENST DAN FRIETJES	
RIJST, PASTA, KROKETJES, PUREE AARDAPPELEN	
OF EEN AARDAPPEL IN DE SCHIL MET KRUIDENBOTER	

## DE VLEESKAART

Vlees gegrild boven houtschilfers van Rioja vaten	
<b>HOLSTEINER</b>	€ 57,00
03/02 - 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.	
<b>FREYGAARD</b>	€ 62,50
14/01 - Finland - Deze koeien zijn gevoed met gras - Ze selecteren hun runderen op leeftijd van het rund op de tijd van de slacht, Ph- level, vet dooraderend en het koelingsproces van de karkassen. Op basis daarvan worden ze gekeurd. Daarom is dit iets uniek en maar in beperkte mate te verkrijgen.	
<b>ANGUS</b>	€ 78,00
03/02 - Schotland - Het vlees heeft een krachtige rode kleur - fijn dradig. Na het grillen is het vlees zacht en sappig.	
<b>FRIESE ROODBONT FAVORIET!!</b>	€ 64,00
16/02 - Friesland - De Friese roodbonte koe is een authentieke koe afkomstig uit Friesland. Op dit moment zijn er slechts 500 Friese roodbonten. De Friese roodbonte koe is een krachtige, oer-Hollandse koe	
<b>HERREFORD</b>	€ 89,00
10/12 - Zuidwesten van Engeland - Krachtig gebouwd dier. Het heeft een natuurlijke zware bespierung en een rustig karakter.	
<b>RUBIA GALLEGA</b>	€ 67,00
03/02 - Spanje - Uitsluitend gevoederd met gras, klaver en kruiden waardoor het vlees zeer geurig en mals is.	
<b>CACHENA</b>	€ 74,00
05/02 - Portugal - Autochtoon ras uit Portugal van uitmuntende vleeskwaliteit - Dit zijn kleinere koeien die iets minder aanleg hebben om sterk intramusculair vet te ontwikkelen, maar een prachtige fluweelachtige textuur heeft die iedereen weet te verrassen. Steeds oude dieren!	
<b>BOUEF NORMANDE</b>	€ 69,00
26/02 - Frankrijk - Het rund die ons de beroemde zuivelproducten uit Normandië bezorgen. Heerlijk smaakvol vlees.	
<b>AUBRAC</b>	€ 65,00
12/02 - Frankrijk - Het vlees is uitzonderlijk mals, vetarm en smaakvol. Het is gezond en natuurlijk. Uitsluitend gevoederd met tientallen soorten grassen en kruiden.	
<b>GALLOWAY</b>	€ 69,00
17/02 - Drongengoed "achter ons deur" - het vlees bevat uitzonderlijke vetten = de gezonde omega 3 vetzuren	
<b>NOIR BALTIQUE</b>	€ 61,00
20/11 - Hoogkwalitatieve selectie van de landen rond de Baltische zee - Vaak Holstein en Poolse rassen. De runderen mogen na strenge controles de naam dragen o.a. op basis van vetdooradering.	
<b>SASHI</b>	€ 65,00
09/12 - Finland - Mooi dooraderd - smaakvol nieuw rund	
<b>SIMMENTHAL</b>	€ 61,00
27/02 - Wij gaan voor onze Simmenthal steeds op zoek in Duitsland - Speuren naar sterk gemarmerd vlees en liefst ook lichtjes geelachtig vet.	
<b>WAGYU</b>	€ 119,00
14/02 - echte Japanse Waqyu - Héél erg dooraderd!	



Slagerij Dierendonck Sint-Idesbald & Aula Gent

