

# MOC KTA ILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> Limoen - rietsuiker - sprite - verse munt	€ 7,00
<b>LEMON SQUASH</b> Grenadine - limoensap - fruitsap	€ 6,00
<b>ALCOHOLVRIJ APERITIEF "TROPICAL"</b>	€ 4,00
<b>ALCOHOLVRIJE GIN NONA + FEVER TREE TONIC</b>	€ 12,00

## Gin

ONZE  
GIN TONICS  
WORDEN  
GESERVEERD  
MET  
FEVER TREE

TONIC  
€ 3,00

<b>ELCKERLIJG GIN</b>	€ 13,50
<b>BOMBAY SAPHIRE GIN</b>	€ 8,50
<b>FILLIERS DRY GIN 28</b>	€ 10,00
<b>BULLDOG</b>	€ 10,50
<b>COPPERHEAD</b>	€ 11,50
<b>GIN MARE</b>	€ 11,00
<b>MONKEY 47</b>	€ 11,50
<b>HENDRICKX'S</b>	€ 11,00
<b>TANQUERAY TEN</b>	€ 10,50
<b>BOBBY'S</b>	€ 10,00
<b>MOMBASA CLUB</b>	€ 11,00
<b>HERBALIST</b>	€ 11,00
<b>LAURIN</b>	€ 11,00
<b>BUSS GIN (ZOETE GIN)</b>	€ 13,00

# COC KTA ILS

<b>MOSCOW MULE</b> Grey Goose vodka - gember	€ 12,00
<b>LAZY RED CHEEKS</b> Vodka - framboos - limoen	€ 12,00
<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b> Champagne - rozenwater - hibiscusbloem	€ 12,00
<b>MOJITO</b> Limoen - rietsuiker - rum - verse munt (EF)	€ 12,00

## B I E R E N

<b>CARLSBERG VAN 'T VAT</b>	€ 3,00
<b>JUPILER</b>	€ 3,00
<b>WESTMALLE TRIPLE</b>	€ 4,70
<b>WESTMALLE DUBBEL</b>	€ 4,20
<b>LEFFE BLOND /BRUIN</b>	€ 3,60
<b>ORVAL</b>	€ 6,00
<b>DUVEL</b>	€ 4,50
<b>VEDETT</b>	€ 3,20
<b>VEDETT WHITE</b>	€ 3,40
<b>KRIEK</b>	€ 3,50
<b>GERARD STREEKBIERTJE</b>	€ 4,50
<b>CARLSBERG 0%</b>	€ 3,00
<b>BRUGSE SPORTZOT 0%</b>	€ 3,60

De klassieke aperitieven zijn ook verkrijgbaar

**"SO LONG AS YOU HAVE  
FOOD IN YOUR MOUTH,  
YOU HAVE SOLVED ALL QUESTIONS  
FOR THE TIME BEING"**

(Franz Kafka)



[www.elckerlijc.be](http://www.elckerlijc.be)

CODE 'ELCKERLIJG'

## VOORGERECHTEN

<b>HALVE KREEFT SPECIALITEIT</b> Gegrild - aroma's van vuurkruiden - kruidenboter (per 2 pers)	€ 33,00 pp
<b>SCAMPI</b> Gegrild - notenmengeling - huisgemaakte tartaar - sla (EF*)	€ 17,00 / € 22,00
<b>ZALM</b> Schotse - huisgerookt met houtschilfers van rode wijnvaten - ui toast - verse kruiden (EF*)	€ 15,00
<b>RUNDESCARPACCIO</b> Rubia Gallega - gerijpt - truffel - parmezaan	€ 19,00
<b>STEAK TARTAAR</b> Van Rubia Gallega - augurk - groene kruiden	€ 21,00

<b>OESTERS</b> 6 FINE DES CLAIRES Hoog vochtgehalte - vlezig - wat zoetere smaak	€ 19,50
<b>GILLARDEAU</b> Vol en vlezig en heeft uiteindelijk een zoetige smaak	€ 25,00
<b>ASSORTIMENT OESTERS</b>	€ 22,50
<b>SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS</b> Boven fruithout met vuurkruiden.	€ 2,50

## TAPAS

<b>BRUSCETTA MET TOMATENSALSA</b> (4 stuks)	€ 12,00
<b>TOASTJES MET HUISGEROOKTE ZALM</b>	€ 16,00
<b>MINI BBQ MET 4 GEGRILDE SCAMPI</b>	€ 12,50
<b>GEGRILDE BREYDELHAM</b>	€ 10,00
<b>BORDJE VLEESWAREN</b> (huisbereid)	€ 25,00
<b>GEGRILD BUIKSPEK</b>	€ 13,00

## K I N D E R K A A R T

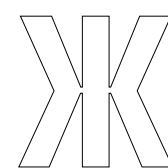
<b>• GEGRILDE BEENHAM OP MINI BBQ</b>	€ 13,00
<b>• KAASKROKETJES</b> 2 stuks	€ 13,00
<b>• GARNAALKROKETJES</b> 2 stuks	€ 18,00
<b>• SCAMPI GEGRILD</b> 7 stuks	€ 22,00
<b>• KINDER FILETPUR MET SLAATJE</b>	€ 18,00
<b>• KIPFILET MET APPELMOES</b> (EF*)	€ 14,00
<b>• HAMBURGER</b> (EF*) <b>MET APPELMOES</b> (EF*)	€ 13,00
<b>• GEGRILDE RIBBETJES</b> (EF*)	€ 18,00

Geserveerd met frietjes, mayonaise en ketchup.

## SUGGESTIE- GERECHTEN

<b>LAMSKROON</b> Uit de Jospet - moestuin groentjes - gratin	€ 36,00
<b>DEGUSTATIE BROCHETTE</b> Brochette gerijpt vlees - Sla - Frietjes	€ 45,00
<b>PLUMA IBERICO</b> Heerlijk mals en supersmaakvol - daggroenten uit de moestuin - aardappelgarnituur	€ 29,00
<b>BERLOUMI (VEGGIE)</b> Grillkaas - serretomaat - Boekweitrisotto	€ 22,00
<b>WILDE EEND</b> Gegrild - boven sinaasappelschillen - moestuingroentjes	NIEUW € 29,00
<b>PLADIJS</b> Softshell krab - zoethout - aardappelgarnituur	NIEUW € 28,00

## V I S



<b>SCAMPI</b> Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - huisgemaakte tartaar	€ 27,00
<b>ZEETONG</b> Gegrild - kerselaar - aroma's van vuurkruiden huisgemaakte tartaar	€ 33,00
<b>PASTA MET GEGRILDE SCAMPI</b> Pasta - fijne groentjes - pesto	€ 28,00
<b>KREEFT SPECIALITEIT</b>	€ 66,00

## SIDE DISHES

<b>GEGRILDE GROENTEN</b> met een vleugje rook (to share)	€ 18,00
<b>SAUS NAAR KEUZE</b> Béarnaise - peperroom - champignonsaus	€ 3,00

INDIEN U GRAAG IETS ANDERS WENST DAN FRIETJES,  
HEBBEN WE OOK RIJST, AARDAPPEL IN DE SCHIL  
MET KRUIDENBOTER, PASTA, KROKETJES  
OF AARDAPPELPUREE.

# V L E E S K A A R T

<b>CÔTE À L'OS</b> 1/2 personen - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild	€ 29,00 / € 58,00
<b>FILET PUR</b> Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild	€ 35,00
<b>FILET PUR ROSSINI</b> Belgisch Witblauw - Ganzenlever - met eikenhout gegrild	€ 45,00
<b>SCHOTSE RIBEYE</b> Boven wijnvat snippets	€ 34,00

## DRY AGED MEAT

<b>HOLSTEINER</b> 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.	€ 57,00
<b>RUBIA GALLEGA</b> Spanje - Uitsluitend gevoederd met gras, klaver en kruiden waardoor het vlees zeer geurig en mals is.	€ 67,00

<b>OOSTVLAAMS</b> Kwaliteitsvol streekproduct, licht en fijn, met vet gepersilleerd. Het heeft een volle, intense smaak, het fijne vet zorgt voor een romige toets.	€ 62,00
--	---------

<b>LIMOUSIN</b> Frankrijk - Staat bekend om de mooie rode kleur, speciale marmering, heerlijke sappigheid en ongekende malsheid. Het vet smelt weg tijdens het bakken en zorgt voor een unieke smaaksensatie. Wat de dieren eten, vindt men terug in de smaak. Sappig gras, mais, eiwit- en suikerrijk hooi, aardappelen en suikerbieten. De laatste maand van hun luxeleven, krijgen ze zelf bierdrif, voedingssupplement waar ze gek op zijn.	NIEUW € 80,00
--	---------------

<b>SIMMENTHAL</b> Zwitserland - Oorspronkelijk uit de valleien van Bern. Het is een vertakking van het Rood en Roodbont bergvee. Worden nu vooral gekweekt in het Zuiden van Duitsland en de Alpen van Oostenrijk. Dit rund met zijn lichtgele tot roodbruine vlekken op een witte vacht. Wordt zowel voor de melk- als voor de vleesproductie gekweekt. De dieren lopen vrij rond en leven voornamelijk van gras en kruiden die ze op de bergheiligen en in de valleien vinden.	NIEUW € 70,00
---	---------------

<b>CHIANINA</b> Italië - Florence. Grote dieren, tot 2 m schofthoogte. Een echt oerras, oudste en grootste ter wereld. Bleker van kleur en zacht van smaak.	NIEUW € 85,00
--	---------------

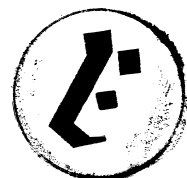
<b>BLACK WAGYU</b> Japan - Raszuivere stamboekdieren uit Japan. Behoort tot de A5 categorie, dat is de hoogste quotering qua vet dooradering. Zeer exclusief in België. Zeker de moeite waard!	€ 149,00
---	----------

## VEGGIE

<b>GROENTESCHOTEL</b> Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - gegrilde aardappel	€ 21,00
<b>PASTA GEGRILDE GROENTEN</b> Fijne groentjes - pesto	€ 19,00

## DES SER TS

<b>CAFE GLACE</b> (bevat alcohol)	€ 10,00
<b>TRIO VAN SORBET</b> Verschillende vruchten	€ 10,00
<b>DAME BLANCHE</b> Vanilleijs met slagroom en warme chocolade	€ 10,00
<b>CREME BRULÉE</b> Gebrand met cassonade suiker	€ 10,00
<b>CHOCOLADE MOELLEUX</b> Chocolade - vanille ijs	€ 12,00
<b>NOT A CLASSIC TIRAMISU</b> Mascarpone- koffie- amaretto	€ 13,00
<b>APPEL</b> Walnoot-kaneel	€ 13,00



GRILL X RESTAURANT

KRAAILOKERKWEG 17 - MALDEGEM - 050 71 52 63