

DESSERTS /

Café Glacé (met alcohol)	€ 10,00
Trio van sorbet – Verschillende vruchten	€ 10,00
Dame Blanche - Warme chocoladesaus - Vanille ijs	€ 10,00
Crème brûlée – Gebrand met cassonade suiker	€ 10,00
Chocolade moelleux – Chocolade - Vanille ijs	€ 12,00
Bokaaltje tiramisu – Lange vingers	€ 10,00
Bokaaltje Chocolademousse	€ 10,00
Dessertbordje	€ 13,00
Structuren van rood fruit - Basilicum - Elckerlijc Gin	

KOFFIE /

Caffé Lungo – Gewone kop heerlijke koffie	€ 4,50
Aroma koffie	€ 5,00
Met karamelsiroop of spiced chai siroop	
Espresso – Klein kopje pure, zwarte espresso	€ 4,50
Decafeïne	€ 4,50
Latté Macchiato – Opgestoomde melk / espressoshot	€ 5,50
Espresso Doppio – Den dubbele espresso	€ 6,50
Cappuccino	€ 5,50
Espresso met warme, opgeschuimde melk	
Koffie met wat sterkers	€ 9,50
Bushmills/Amaretto/43/Baileys	
Hasseltse koffie	€ 7,50

Onze koffiebereidingen zijn verkrijgbaar met een supplement karamelsiroop of spiced chai siroop - € 0,50

SPIRITS

SCOTCH BLENDED WHISKY

Dewar's White Label	€ 12,00
Chivas Regal 12 years	€ 7,50
Zachte, rijke bedwelmende smaak	

IRISH WHISKY

Jameson 12 years	€ 9,50
Zacht – rokerige houttoets	

SCOTCH MALT WHISKY

The balvenie 12 years	€ 9,50
Double wood, – 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 – vleugjes honing	
Lagavulin 16 years	€ 13,00
Islay, turfsmaak, zoete tonen	
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 – Gentleman Jack	€ 9,50
Rijk, zoet – smaak van houtskool	

LIKEUREN

Poire William Morand	€ 10,00
Cointreau	€ 7,00
Grand Marnier	€ 7,50
Amaretto Di Saronno	€ 6,50
Quarenta y Tres	€ 6,50
Chartreuse V.E.P. Vert 1605	€ 19,00
Cognac Martell	€ 7,50
Remy Martin VSOP	€ 8,00
Baileys	€ 6,50
Calvados	€ 7,00
Calvados Chat. Du Breuil 8 years	€ 12,00
Sambuca	€ 8,00
Limoncello	€ 6,00
Grappa	€ 9,00
QUINCE On the rocks	€ 10,00
HIERBAS On the rocks	€ 10,00

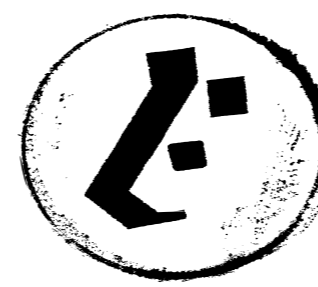
HOME-MADE!

THEE /

Darjeeling Cptn Jerdin	2 min. € 4,50
'Green tea' – De naam is afkomstig van de eerste theeplanter, Captain Jerdin. Een zoete, notig, zacht en licht bittere, gebalanceerde thee.	
Old Tuyet San Tree	€ 4,50
'Green tea' – Groeit aan een zeldzame theestruik die wel tot 10 m hoog kan worden, op een hoogte van 1.500 m. Sinaas en honingaroma. Vol, licht zoet en romig met verse grassige toetsen.	
Shangri-La	€ 4,50
'White tea' – Handgeproduceerde witte thee. Een synoniem van aards paradijs. Zeer lichte, elegante thee met florale aroma's. Zacht en fruitige citrus toetsen.	
Dark Pearl Oolong 'Tai Tung'	€ 4,50
'Oolong tea' – Type Oolong dat langer gefermenteerd is, groeit in perfecte omstandigheden door overvloedige regen en bakken zon. Volledig handmatig verwerkt. Heel aromatisch, intens bloemig en krachtige, tropische toetsen.	

INFUSIES /

Red Ruby	6 min. € 4,50
'Fruit infusion' – Kleurrijke en gezonde fruitinfusie, bestaat uit pure vruchten en smaken o.a. Framboos, aardbei, veenbes, bloedsinaas, hibiscus, mango, rozenbottel, appel,...	
Lazy Blend	€ 4,50
'Herb infusion' – Verrassende kruidenmengeling, heerlijke pittig en fris. Bestaat uit o.a. limoengras, Roze pepers, appel, rozenknopjes, kaneel,...	
Munt explosie	€ 6,00
Losse gedroogde blaadjes & verse takjes uit onze eigen tuin.	



ELCKERLIJIC

GRILL X RESTAURANT

APERITIEVEN

GLAS CHAMPAGNE L&S CHEURLIN	€ 11,00
GLAS CHAMPAGNE ROSÉ	€ 12,50
CAVA	€ 8,00
APEROL SPRITZ	€ 10,00
KIRR ROYAL	€ 8,50
KIRR	€ 6,00
PICON WITTE WIJN	€ 8,00
CAMPARI	€ 6,50
PINEAU DES CHARENTES	€ 6,00
SAFARI	€ 5,50
RICARD	€ 7,00
J&B	€ 6,50
SANG DE PASCUAL - Mediterranean	€ 13,00
ERISTOFF	€ 5,00

COC KTA ILS



'MAISON'	€ 8,00
Gin - Bols Apricot - fruitsap	
MOSCOW MULE	€ 12,00
Grey Goose vodka - gember	
LAZY RED CHEEKS	€ 12,00
Vodka - framboos - limoen	
CHAMPAGNE COCKTAIL	€ 12,00
Champagne - rozenwater - hibiscus-bloem	
MOJITO	€ 12,00
Limoen - rietsuiker - rum - verse munt (EF)	
RED FRUIT MOJITO	€ 14,00
Mojito met rode vruchten	
NEGRONI	€ 12,00
Gin - Campari - Vermouth	

Rum

WITTE BACARDI	€ 6,00
BACARDI 4 Y	€ 8,50
BACARDI 8 Y	€ 10,00
DON PAPA	€ 12,00
Zoetere rum, ideaal als aperitief of digestief	

<i>Gin</i>	ELCKERIJC GIN.....	€ 13,50
	BOMBAY SAPPHIRE GIN.....	€ 9,00
	BULLDOG.....	€ 11,00
	COPPERHEAD.....	€ 11,50
	GIN MARE.....	€ 11,00
	MONKEY 47.....	€ 11,50
	HENDRICKX'S.....	€ 11,00
	TANQUERAY TEN.....	€ 10,50
	MOMBASA CLUB.....	€ 11,00
	BUSS GIN (ZOETE GIN).....	€ 11,00

MOC KTA ILS	HOME MADE ICE TEA	€ 4,50
	VIRGIN RED FRUIT MOJITO	€ 9,00
	Virgin Mojito met rode vruchten	
	VIRGIN MOJITO	€ 7,00
	Limoen - rietsuiker - sprite - verse munt	
	LEMON SQUASH	€ 6,00
	Grenadine - limoensap - fruitsap	
	ALCOHOLVRIJ APERITIEF	€ 4,00
	"TROPICAL"	
	ALCOHOLVRIJE GIN NONA	€ 12,00

B I E R E N

CARLSBERG VAN 'T VAT.....	€ 3,00
JUPILER.....	€ 3,00
WESTMALLE TRIPLE.....	€ 4,70
WESTMALLE DUBBEL.....	€ 3,50
ORVAL.....	€ 5,50
DUVEL.....	€ 4,70
VEDETT.....	€ 3,50
VEDETT WHITE.....	€ 3,50
LIEFMANS ON THE ROCKS.....	€ 3,50
KASTEELBIER ROUGE.....	€ 4,70
GERARD STREEKBIERTJE.....	€ 5,00
CARLSBERG 0%.....	€ 3,00
BOER BLOEM 0% OP BASIS VAN BLOEMEN.....	€ 5,50

TAPAS

BOUCHOT MOSSELEN OP AZIATISCHE WIJZE	€ 12,00
BRUSCETTA MET BURRATA (4 stuks)	€ 13,00
TOASTJES MET HUISGEROOKTE ZALM	€ 16,00
MINI BBQ MET 4 GEGRILDE SCAMPI	€ 12,50
GEGRILDE BREYDELHAM	€ 10,00
VLEESPLANK (huisbereide charcuterie)	€ 25,00
GEGRILD BUIKSPEK	€ 13,00
MANGALICAHAM (portie van 100 g)	€ 23,00
GEPANEERDE KROKANTE WORTEL	€ 10,00
MET CURRYDIP	

VOORGERECHTEN

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*)	
RUNDESCARPACCIO	€ 19,00
Rubia Gallega - gerijpt - truffel - parmezaan	
STEAK TARTAAR	€ 21,00
Van Rubia Gallega - augurk - groene kruiden	

WIJNEN PER GLAS

WITTE WIJN

Moulin des Vignes	€ 5,00
Languedoc - Frankrijk - 100% Chardonnay 2019	
Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets.	
Mondvullend.	
Budureasca Premium 'Fumé'	€ 6,00
Dealu Mare - Roemenië- 1/3 Chardonnay - 1/3 Sauvignon Blanc - 1/3 Pinot Gris 2019	
Perzik, Abrikozen, Vanilletoetsen - Evenwichtig.	
Domaine des Trois Noyers - Sancerre Blanc	€ 7,50
Loire - Frankrijk - 100% Sauvignon Blanc 2019	
Strak, fris, mineraal. Aangename afdronk. Ook ideaal als aperitief.	
Puech Haut Prestige	€ 10,50
Languedoc - Roussanne & Marsanne 2019	
Vol, met fris kruidige toetsen.	
Domaine Ninot Rully 'La Barre'	€ 11,00
Côte Chalonnaise - Bourgogne - 100% Chardonnay 2019	
Fijn, fruitig, mineralig, complexe wijn met lange afdronk.	

RODE WIJN

Big Red Beast	€ 5,00
Languedoc - Frankrijk - 100 % Alicante Bouschet 2019	
Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets.	
Kruidige, sappige wijn.	

OESTERS

SPÉCIALES DANIËL SORLUT 6 stuks	€ 29,00
<i>Deze zeer speciale oester is het juweel in het gamma van Daniël Sorlut. Door de jarenlange vertrouwing is dit een prachtige smaakvolle oester met een unieke delicate smaak.</i>	
IRISH GOLD OYSTER 6 stuks	€ 19,00
<i>Deze oester heeft zijn oorsprong voor de ierse kust. Een volle, sublieme oester met wit vlees en lichte notige smaak die lang blijft hangen.</i>	
ASSORTIMENT OESTERS 3/3	€ 24,00
SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS	€ 2,50
<i>Boven fruit hout met vuurkruiden.</i>	

KINDERHOEKJE

KAASKROKETJES (2 stuks)	€ 13,00
GARNAALKROKETJES (2 stuks)	€ 18,00
GEGRILDE SCAMPIS (7 stuks)	€ 22,00
GEGRILDE BEENHAM BBQ	€ 10,00
BEENHAM	€ 13,00
KINDER FILET PUR	€ 23,00
KIPFILET	€ 14,00
HAMBURGER	€ 13,00
GEGRILDE RIBBETJES	€ 18,00
<i>Vraag gerust een kinderkaartje!</i>	

Weingut Keth "Saint-Laurent"	€ 6,50
Rheinhessen - Duitsland - 100% Saint Laurent 2019	
Vlierbessen, wilde kersen, fruitig, krachtig.	
Fattoria Lornano Chianti Classico	€ 7,50
Toscane - Italië - 100% Sangiovese 2017	
Pauselijk domein. Rode vruchten, kruidtoets, aangename afdronk.	
Puech Haut Prestige	€ 10,50
Grenache & Syrah - Languedoc 2018 - Krachtig en kruidig.	
Chateau Peyreau	€ 11,00
Saint-Emilion Grand cru - Bordeaux - 70% Merlot - 25% Cabernet-Franc - 5% Cabernet Sauvignon 2016	
Lichte houttoets, fluwelige tannines, zachtheid troef.	

ROSÉ WIJN

Terrasses de la Mer	€ 5,00
Languedoc - Frankrijk - 80% Grenache rosé, 20% Syrah rosé 2019	
Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's van kleine rode vruchten (vooral frambozen) en een verrassende geur van rozen. Hele elegante mondstructuur.	
Domaine des Trois Noyers - Sancerre Rosé	€ 8,00
Loire - Frankrijk - 100% Pinot Noir 2020	
Heldere kleur, heel mooie rosé wijn met fruitige aroma's, elegante mondstructuur en aangename frisheid in de afdronk.	

VLEE SKAART

CÔTE À L'OS	€ 32,00 / € 64,00
1/2 personen - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild	
FILET PUR	€ 36,00
Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild	
FILET PUR ROSSINI	€ 46,00
Belgisch Witblauw - Ganzenlever - met eikenhout gegrild	
SCHOTSE RIBEYE	€ 34,00
Boven wijnavtsnippers	

DRY AGED MEAT

AUBRAC	€ 62,00
Een frans vleesras uit midden en zuid Frankrijk. Wij importeren een uitstekende selectie hiervan uit een boerderij van de familie van Stevin, die dit heerlijke malse stukje met zorg voor u zal grillen. Aubrac is iets kleiner dan de gemiddelde franse rassen, waardoor dit een zeer fijne en malse vleesdraad heeft. Deze koeien grazen 4 tot 10 jaar op de graslanden, en hebben hierdoor een zeer lekkere en vlezig smaak.	

SASHI	€ 69,00
Een exclusief stuk uit het hoge noorden, met name Finland en Denemarken. Dit is geen ras, maar een vleeskwiteit! Het is pas na het slachten dat men beslist of het al dan niet aan de normen voldoet om de naam Sashi te krijgen. Dit zijn meestal Holsteiners of kruisingen die genetisch het potentieel hebben voor de hoge graad van vetmarbrering. Een exclusief stuk die u zal bekoren vanaf de eerste hap!	

WAGYU	€ 149,00
Raszuivere stamboekdieren uit Japan. Behoort tot de A5 categorie, dit is de hoogste quotering qua vet dooradering. Een zeer exclusief stuk, die zeker de moeite waard is!	

RUBIA GALLEGA	€ 62,00
Een Spaans ras die uitsluitend gevoederd is met gras, klaver en kruiden waardoor dit vlees zeer geurig en mals is.	

BAROSSA	€ 72,00
ZeeOrigine in Noorden van Portugal maar ook talrijk terug te vinden in Galicië. Het is een dubbeldoel ras (melk/vlees) met typische roodbruine tot blonde vacht. Het vlees is mooi donkerrood van kleur en licht gemarmerd maar wel super mals!	

ANGUS	€ 52,00
Zeer smakelijk en mals vlees. Oorspronkelijk uit Schotland, maar dit ras heeft ondertussen alle continenten veroverd.	

LIMOUSIN	€ 66,50
Frans ras dat bekend staat om de heerlijke sappigheid en de 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 zelfs bierdraf, een voedingssupplement waar ze gek op zijn!	

HOLSTEINER	€ 63,00
Dit ras uit Friesland is beter bekend als onze melkkoe. Na haar welverdiende pensioen als melkkoe en met de gepaste voeding, komt dit heerlijke malse vlees helemaal tot zijn recht met de dry aged technieken!	

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

(Franz Kafka)

SUGGESTIE-GERECHTEN

WILDE EEND	€ 33,00
<i>Gegrild - sinaas - pompoen - mais</i>	
GEGRILDE PLADIJS	€ 32,00
<i>Groene kruidenpuree - gebrande bloemkool</i>	
CHATEAUBRIAND AUBRAC	€ 39,00 / PP
<i>Vanaf 2 pers. - gegrilde groentjes - gegrilde krielaardappelen</i>	
LAMSKROON	€ 39,00
<i>Uit de Josper - moestuin groentjes - gratin</i>	
PLUMA IBERICO	€ 29,00
<i>Heerlijk mals en supersmaakvol - daggroenten uit de moestuin - aardappelgarnituur</i>	

Onze suggestie's hebben aangepaste saus, groenten- en aardappelgarnituren.

VIS

SCAMPI	€ 27,00
<i>Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - huisgemaakte tartaar</i>	
ZEETONG	€ 36,00
<i>Gegrild - kerselaar - aroma's van vuurkruiden huisgemaakte tartaar</i>	
PASTA MET GEGRILDE SCAMPI	€ 28,00
<i>Pasta - fijne groentjes - pesto</i>	
KREEFT SPECIALITEIT	€ 66,00

VEGGIE

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

SIDE DISHES

GEGRILDE GROENTEN	€ 18,00
<i>met een vleugje rook (to share)</i>	
WITLOOFSALADE	€ 5,00
GEBAKKEN CHAMPIGNONS	€ 5,00
SAUS NAAR KEUZE	€ 3,00
<i>Béarnaise - peperroom - champignonsaus</i>	

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