

DESSERTS /

Café Glacé (met alcohol) - Bushmills whisky	€ 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 - Callebaut chocolade	€ 10,00
Neuzekes - Cuberdon - Ruby chocolade - framboos	€ 13,00

KOFFIE /

Caffé Lungo – Gewone kop heerlijke koffie	€ 4,50
Aroma koffie Met karamelsiroop of spiced chai siroop	€ 5,00
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 Espresso met warme, opgeschuimde melk	€ 5,50
Koffie met wat sterkers Bushmills/Amaretto/43/Baileys	€ 9,50
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 Zachte, rijke bedwelmende smaak	€ 7,50

IRISH WHISKY

Jameson 12 years Zacht – rokerige houttoets	€ 9,50
---	--------

SCOTCH MALT WHISKY

The balvenie 12 years Double wood, – vollere, zoetere afdrank, goed na het eten	€ 9,50
Ardbeg 10 years Droog turf maar zacht	€ 12,00
Glenmorangie High Malt 10 years Aromatisch	€ 9,00
Dalwhinnie 15 years – North-England Prachtige malt – vleugjes honing	€ 10,00
Lagavulin 16 years Islay, turfsmaak, zoete tonen	€ 13,00
Talisker 10 years Turfrook, verwarmend en intens	€ 13,00
Oban 14 years Verwarmend, zacht romig	€ 11,00

BOURBON

Jack Daniels – Tennessee	€ 7,50
Jack Daniels – Gentleman Jack Rijk, zoet – smaak van houtskool	€ 9,50

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

THEE /

Darjeeling Cptn Jerdin 'Green tea' – De naam is afkomstig van de eerste theeplanter, Captain Jerdin. Een zoete, notig, zacht en licht bittere, gebalanceerde thee.	2 min. € 4,50
--	------------------

Old Tuyet San Tree '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.	€ 4,50
--	--------

Shangri-La 'White tea' – Handgeproduceerde witte thee. Een synoniem van aards paradijs. Zeer lichte, elegante thee met florale aroma's. Zacht en fruitige citrus toetsen.	€ 4,50
---	--------

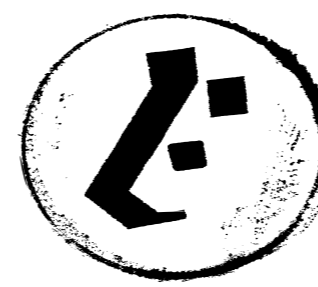
Dark Pearl Oolong 'Tai Tung' 'Oolong tea' – Type Oolong dat langer gefermenteerd is, groeit in perfecte omstandigheden door overvloedige regen en bakken zon. Volledig handmatig verwerkt. Heel aromatisch, intens bloemig en krachtige, tropische toetsen.	€ 4,50
---	--------

Red Ruby 'Fruit infusion' – Kleurrijke en gezonde fruitinfusie, bestaat uit pure vruchten en smaken o.a. Framboos, aardbei, veenbes, bloedsinaas, hibiscus, mango, rozenbottel, appel,...	€ 4,50
---	--------

Lazy Blend 'Herb infusion' – Verrassende kruidenmengeling, heerlijke pittig en fris. Bestaat uit o.a. limoengras, Roze pepers, appel, rozenknopjes, kaneel,...	€ 4,50
--	--------

Munt explosie Losse gedroogde blaadjes & verse takjes uit onze eigen tuin.	€ 6,00
--	--------

INFUSIES /



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

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

Gin

ONZE GIN
TONICS
WORDEN GE-
SERVEERD MET
FEVER TREE

TONIC
€ 3,00

MOC KTA ILS

SUPPL.
TONIC
€ 3,00

ELCKERIJG 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

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

HOME-
MADE!

TAPAS

BRUSCETTA -TOMATENSALSA - ENTRECOTE.....	€ 13,00
BRUSCETTA - BOSCHAMPIGNON	€ 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*)	
RUNDSCLAPACCIO	€ 19,00
Rubia Gallega - gerijpt - truffel - parmezaan	
STEAK TARTAAR	€ 21,00
Van Rubia Gallega - augurk - groene kruiden	
GANZENLEVER	€ 26,00
Terrine - gegrild - mousse - cascara - peperkoek	

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

SELECTION D'OR HUÏTRES 6 stuks	€ 29,00
<i>SPECIALES N°2 - Kruidig - Zoet en zout tegelijk - De oester is heerlijk, vlezig, mals en krokant. De schelp is mooi wit en van prachtig parelmoer.</i>	
FINE DE CLAIRES 6 stuks	€ 19,00
<i>Deze oesters worden gekweekt aan de Franse Atlantische kust en gedurende enkele weken afgewerkt in ondiepe kleivijvers (Claires). Hierdoor worden ze voller en vleziger, fijner van smaak en minder zout. Om de naam fine de claire te mogen dragen moeten ze minimum een maand en maximum 3 maanden in de claire doorbrengen.</i>	
ASSORTIMENT OESTERS 3/3	€ 24,00
SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS	€ 2,50
<i>Boven fruihout met vuurkruiden.</i>	

KINDERHOEKJE

KAASKROKETJES (2 stuks)	€ 13,00
GARNAALKROKETJES (2 stuks)	€ 18,00
GEGRILDE SCAMPIS (7 stuks)	€ 22,00
BEENHAM	€ 13,00
KINDER FILET PUR	€ 23,00
KIPFILET	€ 14,00
HAMBURGER	€ 13,00
GEGRILDE RIBBETJES	€ 18,00

Vraag gerust een kinderkaartje!

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 wijnvatsnippers	

DRY AGED MEAT

AUBRAC	€ 64,50
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. Dit vlees heeft een zeer fijne en malse vleesdraad. Deze koeien grazen 4 tot 10 jaar op de graslanden, zeer lekkere en vleziges smaak.	

SASHI	€ 59,00
Een exclusief stuk uit Finland & Denemarken. Dit is geen ras, maar een vleeskwaliteit. Het is pas na het slachten dat men beslist of het al dan niet aan de normen voldoet. Dit zijn meestal Holstein of kruisingen die genetisch het potentieel hebben voor de hoge vet marbreering.	

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!	

CAPRICHIO	€ 77,00
Dit ras is een kruising tussen Rubia en Frisona, deze Spaanse stukken zijn altijd mooi vet.	

DARK RED	€ 72,00
Dit is een selectie uit Spanje, voornamelijk Frisona. De selectie wordt gedaan op vet dooradering waardoor je telkens een moot vet en smaakvol stuk vlees krijgt.	

ANGUS	€ 54,00
Zeer smakelijk en mals vlees. Oorspronkelijk uit Schotland, maar dit ras heeft ondertussen alle continenten veroverd.	

LIMOUSIN	€ 67,00
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 luxelevens krijgen ze zelfs bierdraf, een voedingssupplement waar ze gek op zijn!	

FRIES ROOD	€ 58,00
Dit ras komt uit het Noorden van Nederland - Dubbeldoel runderras - Eenmaal de melkproductie afneemt gaan ze deze runderen gedurende 6 maanden afmesten, daarna gaan ze door een strengeselectie op kwaliteit en marmering en worden ze 28 dagen afgerijpt.	

MIRANDESA	€ 74,00
Oud ras uit Portugal - Mooi dooraderd en kruidig vlees dat perfect afgerijpt wordt.	

SIMMENTHAL	€ 77,00
We gaan voor onze simmenthal steeds op zoek in Duitsland, speuren naar sterk gemarmerd vlees en liefst ook lichtjes geelachtig vet.	

CHAROLAIS	€ 62,00
Een Frans runderras die gekend staat om haar zoogkwaliteiten. Het vlees is zacht en smaakvol. Is een iets magerder stukje vlees.	

SUGGESTIE-GERECHTEN

FAZANT AAN DE BOSRAND	€ 33,00
<i>Wintergroentjes - kroketjes</i>	
HEILBOT	€ 59,00
<i>Pasta met VERSE TRUFFEL</i>	
ENTRECOTE AUBRAC	€ 39,00
<i>Merg - steppegas - gevulde mini pompoen</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>Champignons - Roomsaus</i>	
KREEFT SPECIALITEIT	€ 66,00

VEGGIE

GROENTESCHOTEL	€ 21,00
<i>Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - gegrilde aardappel</i>	
PASTA GEGRILDE GROENTEN	€ 19,00
<i>Champignons - Roomsaus</i>	

SIDE DISHES

GEGRILDE GROENTEN	€ 18,00
<i>met een vleugje rook (to share)</i>	
**PASTA - VERSE TRUFFEL !!	€ 21,00
**PUREE - VERSE TRUFFEL !!	€ 19,50
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.