



Elckerlijc
Grill x Restaurant

Menukaart

Gin

MET FEVER TREE TONIC

ELCKERLIJIC - OMGEVING DRONGENGOED <i>Zacht en kruidig - eekhoorntjesbrood - jeneverbes - vierbloesem</i>	16, ⁰⁰
MARE - SPANJE <i>Arbequina olijf - rozemarijn - thijm - basilicum</i>	15, ⁰⁰
MARE CAPRI - CAPRI <i>Bergamot - limoen van Capri - basis kruiden mare</i>	16, ⁰⁰
ETSU - JAPAN <i>Fris - krachtig - kruidig - gele yuzu - groene thee - peper</i>	15, ⁵⁰
COPPERHEAD - BELGIË <i>Krachtig - sinaasappel</i>	17, ⁰⁰
BUSS RASPBERRY - BELGIË - ZOETE gin! <i>Verse botanicals - kruiden - fruit - frambozen</i>	15, ⁰⁰
BUSS REBEL - BELGIË <i>Lavendel - mandarijn - koriander - sinaasappel</i>	16, ⁰⁰
BUSS MASTER - BELGIË <i>Verse citrus - Zoethout - engelwortel - cardemon</i>	16, ⁰⁰
NONA JUNE GIN - BELGIË 0% <i>Verse botanicals - fruit - tonic</i>	13, ⁵⁰

Aperitieven

GLAS CHAMPAGNE - Marcel Deheurles Prestige	15, ⁰⁰
GLAS CHAMPAGNE ROSÉ - Marcel Deheurles Rosé	16, ⁰⁰
BULOO 0% - 33 cl // 75cl alcoholvrije bubbel	11, ⁰⁰ // 24, ⁵⁰
MAISON - Recept van meme Rachel - Gin - Verse fruitsap	11, ⁰⁰
HUGO - mousserend - vierbloesem - munt	9, ⁰⁰
APEROL SPRITZ	11, ⁵⁰
KIRR ROYAL	12, ⁰⁰
PICON - witte wijn	11, ⁰⁰
DADA CHAPEL POTATOE VODKA - Belgisch!	11, ⁰⁰
DADA CHAPEL COFFEE LIQUOR - Belgisch!	11, ⁵⁰
SANG DE PASCUAL - mediterranean tonic	14, ⁰⁰
MARTINI BILLINI	9, ⁵⁰
BUSS GINGER VODKA	14, ⁵⁰

Rum

WITTE BACARDI || Fris - zacht - romig 9,⁵⁰

DADA CHAPEL AGED BEET BRH*M || Houttoetsen - zacht - zoetigheid 12,⁵⁰

BACARDI 4Y || Donkere honing - kruidnagel - milde vanille - gebrande eik 10,⁰⁰

BACARDI 8Y || Eik - specerijen - gedroogde abrikozen - bananenblad 13,⁰⁰

DON PAPA || Gerijpt in bourbon vaten - vanille aroma - honing 13,⁰⁰

MASKARRA || Zacht - fruitig - honing - vleugje citrus 12,⁰⁰

Mocktails

VIRGIN MOJITO - Munt - Limoen - sprite	11, ⁰⁰
GINGERBERRY - Nona ginger - cranberry - rozemarijn	12, ⁰⁰
DARK 'N NOT SO STORMY - Gutss spiced - Ginger beer	12, ⁰⁰
APERI-NO - Gutss italian bittersweet - alcoholvrije cava	12, ⁰⁰
NO RED CHEEKS - Framboos - limoen	12, ⁰⁰
HOME MADE ICE TEA - Natural iced tea	6, ⁰⁰
BOOMGAARDSAP - Sap van onze eigen appelen en peren	6, ⁰⁰

Cocktails

MOJITO - Munt - Limoen - bacardi	14, ⁰⁰
CHAMPAGNE COCKTAIL - Champagne - hibiscusbloem	16, ⁵⁰
DARK 'N STORMY - Carta negra - limoen - ginger beer	14, ⁰⁰
NEGRONI - Gin - campari - Vermouth	13, ⁰⁰
LAZY RED CHEEKS - Vodka - framboos - limoen	14, ⁰⁰
FIREMANJACK - Jack fire - gemberbier	14, ⁰⁰
FLANDERSMULE -Dada chapel Belgische vodka - ginger	14, ⁰⁰

Bieren

EXPORT ELCKERLIJC

Brouwerij van Steenberge

JUPILER

WESTMALLE TRIPEL

WESTMALLE DUBBEL

ORVAL

DUVEL

OMER

TRIPLE KARMELIET

4,00

4,00

6,00

5,00

6,50

6,00

6,00

7,50

VEDETT

VEDETT WHITE

FOURCHETTE

Meergranentrip "Van Steenberge"

LIEFMANS On the rocks!

GULDEN DRAAK SMOKED

*Diepdonkere gerstewijn - karamel -
ronde rokerigheid*

GERARD STREEKBIERTJE

Grootvader Gerard zijn blond biertje

5,00

5,00

6,50

5,00

7,00

6,50

IETS ZONDER ALCOHOL?

JUPILER 0.0%

4,00

FORCE MAJEURE - KRIEK

6,50

<0.5% Fris - fruitig - licht zurige afdronk

FORCE MAJEURE - TRIPEL

6,50

<0.5% Smakmarathon - kruidige
eindsprint!

LA TRAPPE NILLIS 0.0 %

6,50

Trappistenbier -- Donker, amber, fruitig
en moutig met aangename bitterheid
en karameltoets

Tapas

BUTCHERS TOAST 24,00

Steak tartaar - appelkapper - gepekeld sjalot - mosterdmayo

ELCKERLIJC OESTER (4ST.) 26,00

Creuses - granité van appel & basilicum - gel van Elckerlijc gin

HUISBEREIDE WITTE WORST 17,00

Krokante ui - radijsscheuten

BRUSCETTA PANCETTA (4ST.) 20,00

Tomatensalsa - Italiaans spek - toast

TOASTJES ZALM (4ST.) 22,00

Huisgerookte zalm - toast

AUBRAC KROKETJES (4ST.) 18,00

Aubrac rund - Gerard bier - pickles dip

GEGRILDE SCAMPI (4ST.) 18,50

Huisgemaakte tartaarsaus

GEGRILD BUIKSPEK 17,00

BBQ-saus

GEGRILDE BEENHAM 16,00

Honingmosterdsaus

VLEESPLANK 25,00

Huisbereide charcuterie

MANGALICAHAM (PORTIE VAN 100G) 31,50

Exclusieve Hongaarse gedroogde ham

Wijnen

Witte wijn

MOULIN DES VIGNES

LANGUEDOC – FRANKRIJK – 100% CHARDONNAY
Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets. Mondvullend.

6,⁰⁰

HERÈNCIA ALTÉS BENUFET

DO TERRE ALTA – SPANJE – 100% GRENACHE BLANC
Hoge concentratie en mineraliteit. Witte fruitbloesem en rijp wit fruit. Fris met een prachtige zuurtegraad.

8,⁵⁰

STELLENRUST “BARREL FERMENTED”

STELLENBOSCH – ZUID-AFRIKA – 100% CHENIN BLANC
Uniek samenspel frisheid en kracht. Citrus met specerijen en later ook appel en toast.

9,⁰⁰

RULLY “LES GAUDOIRS”

DOMAINE DE L'ECETTE – RULLY – BOURGOGNE – 100% CHARDONNAY
In aanvang discreet met vervolgens licht florale tonen. Minerale aanzet in de mond met een mooie body. Fijne lengte.

13,⁵⁰

TOKAJI OREMUS “MANDOLÁS”

VEGA SICILIA – HONGARIJE – 100% FURMINT
Jonge, fruitige wijn met frisse aroma's, maar toch vol en expressief met heldere zuren.

14,⁰⁰

Rode wijn

BIG RED BEAST

LANGUEDOC – FRANKRIJK – 100 % ALICANTE BOUSCHET
Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets. Kruidige, sappige wijn.

6,⁰⁰

WEINGUT KETH “ SAINT-LAURENT” [BIO]

RHEINHESSEN – DUITSLAND – 100% SAINT-LAURENT
Vierbessen, wilde kersen, fruitig.

7,⁰⁰

COCO RÔTIE

MCLAREN VALE – AUSTRALIË – 96% SYRAH – 4% VIOGNIER
Levendig, fruitig. Rood fruit, ceder & abrikoos.

8,⁵⁰

PARADISO MAST

IGP PUGLIA – ITALIË – NEGROAMARO
Veel rijp fruit & tonen van hout en karamel.

10,⁵⁰

CHATEAU PAPE CLÉMENT “L'ÂME DE PAPE CLÉMENT”

GRAVES – BORDEAUX – 48% MERLOT – 35% CABERNET SAUVIGNON – 17% CABERNET FRANC
Zachtheid in de mond, fluweelzachte tannines en fruitige frisheid zorgen voor een aangename zoetheid.

11,⁰⁰

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

CASTELLI MARTINOZZI – TOSCANE – ITALIË – 100% SANGIOVESE
Viooltjes, muskus, weelderige tannines, harmonieus.

16,⁵⁰

Rosé wijn

GRIS D'AMÉLIE

LANGUEDOC – FRANKRIJK – 80% GRENACHE ROSÉ – 20% SYRAH ROSÉ
Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's van kleine rode vruchten (vooral frambozen)

6,⁰⁰

DOMAINE BELAMBRÉE “LES EPHÉMÈRES” [BIO]

AIX-EN-PROVENCE – FRANKRIJK – 90% GRENACHE NOIR – 5% SYRAH – 5% CINSULT
Rosé de saignée. Lichte rosé kleur, expressieve aroma's van rode vruchten met florale toetsen zoals roos en meidoorn.

7,⁵⁰

SANCERRE FRANÇOIS COTAT [BIO]

LOIRE – FRANKRIJK – 100% PINOT NOIR
Één van de meest gezochte en gerenommeerde Sancerre uit de Loire!

16,⁵⁰

Oesters

ZEEUWSE CREUSEN (6ST) 24,⁰⁰
*Oester uit de Oosterschelde.
Verfijnde, frisse en ziltige smaak met
een licht fruitig aroma en een stevige
textuur.*

GILLARDEAU (6ST) 35,⁰⁰
*Oester uit de regio Marennes-Oléron
Vlezige, stevige textuur - verfijnde,
nootachtige smaak met zoete toets.*

ASSORTIMENT OESTERS 3/3 29,⁵⁰
3 Creusen
3 Gillardeau

SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS +4,⁵⁰

*Onze voorgerechten worden geserveerd met
brood, huisgerookte boter &
gezouten boter met gedroogde entrecôte --
Voorgerechtportie als hoofdgerecht +€5*

Voorgerechten

HALVE KREEFT - SPECIALITEIT 45,⁰⁰
*Gegrild - aroma's van vuurkruiden -
kruidenboter*

HUISGEROOKTE ZALM 22,⁰⁰
*Gerookt in onze smoker - mierikswortel -
sjalot*

WILDE SCAMPI 20,⁵⁰ / 28,⁵⁰
*Gegrild - notenslaatje - huisgemaakte
tartaar*

RUNDSCARPACCIO 21,⁵⁰
*Rubia Gallega - gerijpt - truffel -
parmezaan*

GARNAALKROKETJES 24,⁵⁰
Artisanale kroketten (2 stuks) - slaatje

VITELLO TONNATO 23,⁵⁰
*Gefrituurde kapper - sriracha mayo -
parmezaan*

Vis

WILDE SCAMPI -- 29,⁵⁰ / 37,⁰⁰
Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - huisgemaakte tartaar - frietjes - salade
Op zee gevangen scampi, buitengewoon van kwaliteit en smaak
Met onze heerlijke zelfgemaakte schaaldierenmarinade krijgt onze scampi een pikante toets.

PASTA GEGRILDE SCAMPI -- 37,⁰⁰
Roomsaus - champignons - tagliolini

KREEFT - SPECIALITEIT -- 89,⁰⁰
Gegrild - kruidenboter - aardappel in de schil - salade
Deze kreeften leven in het koude zeewater rond de kusten in Canada.
Ze hebben een gewicht tussen de 690 & 730 gram.

WILDE ZALM -- 38,⁵⁰
Gegrild - frietjes - salade
Hidden Fjord - wilde zalm is vetter dan gekweekte zalm, de smaak is veel puurder.

Veggie

GROENTESCHOTEL 28,⁵⁰
*Gegrild - kerselaar - vuurkruiden -
gegrilde aardappel*

PASTA GEGRILDE GROENTEN 32,⁵⁰
Roomsaus - champignons - tagliolini

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

**Vraag naar onze mogelijkheden bij
allergenen of dieetbeperkingen.
Wij zullen u met plezier helpen!**

Suggesties

GEGRILDE ASPERGES

VG 22,⁰⁰ / HG 29,⁰⁰

À la Flamande Of

Gerookte zalm Of gedroogde entrecôte (+ 2,⁰⁰ VG + 3,⁰⁰ HG)

*Onze bereidingswijze zorgt voor een verfijnde rokerigheid,
die de smaak verdiept!*

CHATEAUBRIAND AUBRAC - 2PERSONEN

57,50/PP

Gegrilde groenten - krielaardappelen

*Het zijn filets van oudere, vrouwelijke aubrac runderen.
Die hebben het langst kunnen genieten van sappige grassen en kruiden,
waardoor je een ongelooflijk smaakvol en mals stukje vlees krijgt!*

MET DE LIJN GEVANGEN ZEEBAARS

42,⁰⁰

Linguini - groene asperges - courgette

*Duurzaam gevangen met respect voor de zee.
Verfijnde, zachte smaak. Sappige en stevige structuur!*

T-BONE HOLSTEIN - 2PERSONEN

128,⁰⁰

Verse frietjes - salade

*T-bone is de onderkant van de rug
met het haasje die blijft zitten aan het wervelbeen.*

LAMSKROON

56,⁰⁰

Uit de Josper - gegrilde groentjes - gratin

*Geselecteerd uit de beste Ierse boerderijen,
traditionele mestmethoden gecombineerd
met een volledige natuurlijke omgeving.*

Vlees

CÔTE À L'OS

86,⁰⁰

2 personen - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

Dit is het deel van de rug van onze Belgische dikbil. We gebruiken de tussenrib d.w.z. de 6de tot de laatste rib.

WEXFORD ENTRECÔTE

49,⁰⁰

1 persoon - Iers - met eikenhout gegrild

Deze soort staat bekend om zijn uitstekende smaak en malsheid. De koeien worden grootgebracht op open, grasrijke weiden, wat bijdraagt aan de hoge kwaliteit.

HOLSTEIN RIBEYE

44,⁵⁰

Gegrild boven wijnavatsnippers

Een stukje uit de rug. De ribeye ligt helemaal tegen de nek. Dat zorgt ervoor dat het iets pezigier en vetter is, maar een geweldige smaak!

FILET PUR

46,⁵⁰

Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

Het malste stukje vlees van onze Belgische trots "Het Wit-Blauw". Het bevindt zich achter de dunne lende. Dus in de binnenkant van de onderrug.

GEGRILDE GANZENLEVER -- +14,⁵⁰

Een extra gegrild stukje ganzenlever bij uw gegrild vleesgerecht met aangepaste saus.

Alle vleesgerechten worden geserveerd met heerlijke frietjes & salade

Side dishes

*Al onze gerechten worden geserveerd met salade en frietjes, tenzij anders vermeld.
Hier enkele sharing gerechtjes voor een extra smaakbeleving!*

ASSORTIMENT GEGRILDE GROENTEN

Met vleugje rook

19,⁰⁰

ZOETE AARDAPPELFRIETJES

6,⁵⁰

Truffelmayo - parmezaan

WITLOOFSALADE

Verse mayonaise - peterselie

6,⁵⁰

GEPOFTE BLOEMKOOL

9,⁰⁰

Curry

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

Verse kruiden - sjalot

6,⁵⁰

SAUSJES

Peperroom - archiduc - béarnaise - choron - chimichurri - roquefort

3,⁵⁰

Vleeskaart

Gerijpte entrecôte

Bij dry aged meat gaan we op zoek naar de meest kwalitatieve runderen in hun ras of selectie, uit verschillende streken/landen, met hun bijhorende voedingspatroon.

We gebruiken uitsluitend de tussenrib om dan 4 tot 6 weken te rijpen in een daarvoor voorziene klimaatkast. Hierdoor breekt het spierweefsel af en wordt vocht onttrokken.

Dit zorgt voor een malsere en een meer intense smaak !

Geserveerd met verse frietjes, een frisse salade, huisgemaakte pickles & verse mayonaisse.

AUBRAC

78,⁰⁰

Een frans vleesras uit midden en zuid Frankrijk. Wij importeren een uitstekende selectie hiervan uit een boerderij van de familie. Dit vlees heeft een zeer fijne en malse vleesdraad. De koeien grazen 4 tot 10 jaar op de graslanden, zeer lekkere en vlezig smaak.

OEDSLACH SUPER PREMIUM

85,⁰⁰

Selectie op kleur, vetmarmering, aroma, consistentie en structuur. Gerijpt volgens de traditie van vroeger, gecombineerd met unieke rijpingsprocessen! In aangepaste rijpingskamers waar ze o.a. appels laten fermenteren in whisky.

BERUGI

86,⁰⁰

De wagyu van België! Het is een kwaliteitsmerk die garant staat voor extreem gemarmerd rundsvlees. Met Berugi voeren we de strengste selectie aan Belgische melkkoeien die er momenteel te vinden is. Met rassen zoals Holstein en Jersey gaan we voor mooi gemarmerd vlees van eigen bodem.

GALLOWAY

73,⁰⁰

Exclusief rundsvlees uit de robuuste Gallowayregio's van Schotland. Deze runderen leven jaarrond in de vrije natuur, waardoor ze een uitzonderlijke pure vleeskwiteit ontwikkelen. Het vlees staat bekend om zijn diepe nootachtige smaak, stevige structuur en natuurlijke marmering.

MINHOTA

85,⁰⁰

Het is een Portugees rundveeras dat bekendstaat om zijn uitzonderlijk gemarmerd en smaakvol vlees. Nauw verwant aan de Spaanse Rubia Gallega. Het vlees is zeer sappig en mals! de Portugese runderrassen staan vaak bekend als een van de meest hoogwaardige rundsvleeservaringen in Europa.

RUBIA GALLEGA

98,⁰⁰

Met zijn afkomst uit Galicië, in het Noord-Westen van Spanje, dankt deze Spaanse topper haar faam aan hun prachtige terroir. Door de overzeese invloeden en onstuimige kruiden en grassen krijgt het vlees een prachtige, kruidige en ziltige nasmaak.

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! Ideaal in een tasting eens te kunnen proeven van dit uitzonderlijke stuk!

CHOCO BEEF LOVER

98,⁰⁰

Exclusief rundsvlees uit Finland. Afkomstig van jonge runderen die speciaal voeder krijgen met cacao. Dit zorgt voor een uitzonderlijke malse textuur en een rijke, volle smaak die je nergens anders vindt. Finland staat bekend om zijn zuivere natuur en de hoogste standaardwaarden op het gebied van dierenwelzijn.

ANGUS OS

72,⁵⁰

Een premium selectie angus-ossen, geliefd om hun rijkgemarmerde, boterzachte vlees. De dieren groeien op in een natuurlijk klimaat, wat zorgt voor een volle, romige smaak en ideale structuur. Door de rijping wordt dit vlees extra intens en elegant - een karakervol stuk rund dat het terroir prachtig weerspiegelt.

NOIR BALTIQUE COTE À L'OS 149,⁰⁰ voor 2 pers.

Hierbij brengen we al het beste van de landen rond de Baltische zee. Een pure selectie op vlees- kwaliteit en marmering, het beste uit meerdere landen. Dit is het stukje voor de liefhebbers van de diepere smaken! We serveren dit stuk als "Côte à l'os" voor 2 personen. (1 KG)