



Elckerlijc
Grill x Restaurant

Menukaart

It's Gin O'clock

MET FEVER TREE TONIC

ELCKERLIJCK "Vlamme"

16,50

- Onze 2de generatie Elckerlijck gin! - De kruiden en de power van Elckerlijck met onze female touch.

MARE

SPANJE - 15,00

Arbequina olijf - rozemarijn - thijm - basilicum

MARE CAPRI

SPANJE - 16,00

Bergamot - limoen van Capri - basis kruiden mare

ETSU

JAPAN - 15,50

Fris - krachtig - kruidig - gele yuzu - groene thee - peper

COPPERHEAD

BELGIË - 17,00

Krachtig - sinaasappel

DADA CHAPEL RASPBERRY

BELGIË - 15,00

ZOETE gin! - Verse frambozen

DADA CHAPEL PEACH & YUZU

BELGIË - 15,00

Pittige schil van yuzu - perzikken

BUSS REBEL

BELGIË - 16,00

Lavendel - mandarijn - koriander - sinaasappel

BUSS MASTER

BELGIË - 16,00

Verse citrus - Zoethout - engelwortel - cardemon

Aperitieven

GLAS CHAMPAGNE - Marcel Deheurles Prestige	15,00
GLAS CHAMPAGNE ROSÉ - Marcel Deheurles Rosé	16,00
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 - België	11,00
DADA CHAPEL COFFEE LIQUOR - België	11,50
SANG DE PASCUAL - mediterranean tonic - België	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 - Hout - zoetigheid	12,50
BACARDI 4Y - Donkere honing - kruidnagel - gebrande eik	10,00
BACARDI 8Y - Eik - kruiden - gedr. abrikozen - bananenblad	13,00
DON PAPA - Gerijpt in bourbon vaten - vanille - honing	13,00
MASKARRA - Zacht - fruitig - honing - vleugje citrus	12,00
SHACK RUM RED SPICED - Ginger - citrus - vanille	9,50
SHACK RUM SUPER SPICED - Ginger - kaneel - citrus	13,50
ZACAPA 23 - Gedroogd fruit - cacao - vanille	14,50

Mocktails

NONA JUNE - België - gin 0 % - Fever tree tonic	13,50
BULOO - België - parelend - kruidig - droog	12,50
GINGERBERRY - Nona ginger - cranberry - rozemarijn	12,50
VIRGIN MOJITO - Munt - Limoen - sprite	11,50
DARK 'N NOT SO STORMY - Gutss spiced - Ginger beer	12,50
APERI-NO - Gutss italian bittersweet - alcoholvrije cava	12,50
NO RED CHEEKS - Framboos - limoen	12,50
HOME MADE ICE TEA - Natural iced tea	6,00

Cocktails

APPLE JACK - Jack apple liquer - appel cider	14,00
FIREMAN JACK - Jack fire - gingerbeer	14,00
FLANDERSMULE - Dada chapel potatoe vodka - gingerbeer	14,00
MOJITO - Munt - Limoen - bacardi	14,00
DARK 'N STORMY - Carta negra - limoen - ginger beer	14,00
NEGRONI - Elckerlijc gin - campari - Vermouth	15,00
LAZY RED CHEEKS - Vodka - framboos - limoen	14,00
CHAMPAGNE COCKTAIL - Champagne - hibiscusbloem	16,50

Biertjes 0%

JUPILER 0% -- 4,00

FORCE MAJEURE - KRIEK <0.5% -- 6,50

Fris - fruitig - licht zurige afdronk

FORCE MAJEURE - TRIPEL <0.5% -- 6,50

Smaakmarathon - kruidige eindsprint!

LA TRAPPE NILLIS 0.0 % -- 6,50

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

Bieren

EXPORT ELCKERLIJC <i>Brouwerij van Steenberge</i>	4,00	VEDETT	5,00
JUPILER	4,00	VEDETT WHITE	5,00
WESTMALLE TRIPEL	6,00	FOURCHETTE <i>Meergranentrip "Van Steenberge"</i>	6,50
WESTMALLE DUBBEL	5,00	LIEFMANS <i>On the rocks!</i>	5,00
ORVAL	6,50	GULDEN DRAAK SMOKED	7,00
DUVEL	6,00	<i>Diepdonkere gerstewijn - karamel - ronde rokerigheid</i>	
OMER	6,00	GERARD STREEKBIERTJE	6,50
TRIPEL KARMELIET	7,50	<i>Grootvader Gerard zijn blond biertje</i>	

Starters to share Or not to Share

Onze gerechtjes zijn ideaal om samen te delen en zo meer te ontdekken!

*Liever je eigen bord? Laat het ons gerust weten,
alles kan als voorgerecht geserveerd worden!*

GARNAALKROKET (PER 2) -- Artisaanaal - gefrituurde peterselie - citroen	25, ⁰⁰
KAASKROKET (PER 2) -- Gefrituurde peterselie - citroen	18, ⁰⁰
RUNDSCARPACCIO -- Rubia Gallega - gerijpt - truffel - parmezaan	21, ⁵⁰
1/2 KREEFT -- Gegrild - kruidenboter - rucola	42, ⁰⁰
WILDE SCAMPI -- Gegrild - notenslaatje - huisgem. tartaar -4 of 6 St	21, ⁵⁰ // 29, ⁵⁰

Zilte zee

ELCKERLIJC OESTERS (4ST.) -- Granité appel & basilicum - gel van Elckerlijc gin	24, ⁰⁰
FINES DE CLAIRES (6ST.) -- Verfijnde, subtiele zilte smaak en lichte noot	24, ⁰⁰
GILLARDEAU (6ST.) -- Vlezige, stevige textuur - verfijnde nootachtige smaak	35, ⁰⁰
ASSORTIMENT OESTERS (6ST.) -- 3 Fines de Claires - 3 Gillardeau	29, ⁵⁰
OESTERS GEGRILD -- Suppl. + 4, ⁵⁰	

MINI GARNAALKROKETJES (4ST.) -- Artisaanaal	19, ⁰⁰
TOASTJES ZALM (4ST.) -- Huisgerookte zalm - toast	22, ⁰⁰
SCAMPI TAPAS (4ST.) -- Gegrild - huisgemaakte tartaarsaus	18, ⁵⁰
BOUCHOT MOSSELEN -- Zeeuwse - Thaise wijze	24, ⁰⁰

Elckerlijc signatures

BUTCHERS TOAST -- Handgesneden tartaar - appelkapper - mosterdmayo	24, ⁰⁰
AUBRAC KROKETJES (4ST.) -- Aubrac rund - Gerard bier - pickles dip	20, ⁰⁰
GEGRILD BUIKSPEK -- Traag gegaard - BBQ-saus	17, ⁰⁰

Vlezig lekker

HUISBEREIDE WITTE WORST -- Krokante ui - radijsscheuten	17, ⁰⁰
BRUSCETTA PANCETTA (4ST.) -- Tomatensalsa - Italiaans spek - toast	20, ⁰⁰
GEGRILDE BEENHAM -- Honingmosterdsaus	16, ⁰⁰
VLEESPLANK -- Ass. fijngesneden charcuterie	27, ⁰⁰
MANGALICAHAM (PORTIE 100 GR.) -- Exclusieve, Hongaarse, gedroogde ham	31, ⁵⁰

Veggie

VEGGIE TOAST (PER 4) -- Brucetta - tomatensalsa - burrata	20, ⁰⁰
ZOETE AARDAPPELFRIETJES -- Parmezaan - truffelmayonaise	6, ⁵⁰

Lekkerste van de zee

WILDE SCAMPI -- 32,⁵⁰ / 39,⁵⁰

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.

KREEFT - SPECIALITEIT -- 82,⁰⁰

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.

ZEETONG -- 44,⁵⁰

Gegrild - frietjes - salade

Stevige platvis, zacht en sappig van smaak.

WILDE ZALM -- 38,⁵⁰

Gegrild - frietjes - salade

Hidden Fjord - wilde zalm is vetter dan gekweekte zalm, de smaak is veel puurder.

GRAAG IETS ANDERS DAN FRIETJES?

Rijst - aardappel in de schil met kruidenboter - kroketjes - puree - gratin

Veggie

GROENTESCHOTEL

28,⁵⁰

*Gegrild - kerselaar - vuurkruiden -
gegrilde aardappel*

**Vraag naar onze mogelijkheden bij
allergenen of dieetbeperkingen**

*Een vraag over de menukaart?
Een wens of iets waarmee we jouw
ervaring nog beter kunnen maken?*

*Spreek ons gerust aan -
We helpen je met veel plezier!*

Een plaats aan onze tafel is er om samen te genieten.

*Daarom vragen wij vriendelijk om per persoon minstens een hoofdgerecht te
nuttigen. Voor een voorgerecht als hoofdgerecht vragen wij een suppl. van €5
voor onze verse bijgerechten.*

*Voor de vleesliefhebbers kunnen we de door jullie gekozen stukken als "tasting" serveren
om samen de smaken te ontdekken!*

FILET PUR WIT-BLAUW -- Mager en fijn van structuur	48, ⁵⁰
RIBEYE HOLSTEIN -- Nederland - Stuk uit de rug, tegen de nek, peziger en vetter, geweldige smaak!	47, ⁵⁰
WEXFORD ENTRECÔTE -- Ierland - Bekend om zijn uitstekende smaak en malsheid	49, ⁰⁰
BAVETTE VAN WAGYU -- Australië - Tagliata - bakwijze van de chef	56, ⁰⁰
OCEAN BEEF CONTREFILET -- Grazen a/d kust Nieuw-Zeeland, prachtige marmering, rijke smaak	45, ⁵⁰
WAGYU -- Japan - A5 quotering vet dooradering, exclusief stuk, botermals	149, ⁰⁰
LAMSKROON -- Ierland - gegrilde groentjes - gratin	57, ⁰⁰

Stukken per 2 of 3

CÔTE À L'OS WIT-BLAUW -- België - Vanaf 2 pers.	43, ⁰⁰
CHATEAUBRIAND AUBRAC -- Vanaf 2 pers. - Geserveerd met gegr. groenten en krielaardappelen	57, ⁵⁰
T-BONE HOLSTEIN -- Per 2 pers. - Nederland - Onderkant v/d rug, haasje blijft zitten a/h wervelbeen	64, ⁰⁰
COTE À L'OS NOIR BALTIQUE -- Gerijpt - per 2 pers. - Selectie op kwaliteit uit de landen rond de Balt. zee	76, ⁵⁰

Gerijpte Entrecôte

AUBRAC -- Frankrijk - Fijne en malse vleesdraad, magerder	78, ⁰⁰
BERUGI -- België - Héél mooi gemarmerd	88, ⁰⁰
GALLOWAY -- Schotland - Nootachtige smaak, stevige structuur	73, ⁰⁰
HERREFORD -- Ierland - Grasgevoederd, romige smaak, stevige structuur	69, ⁰⁰
PRUSSIAN BLACK -- Noord-Duitsland/ Polen - Melkkoe, uitgesproken robuust aroma, rijpe smaak!	84, ⁰⁰
RUBIA GALLEGA -- Spanje - Kruidige en zilte smaak	98, ⁰⁰
OEDSLACH -- Selectie op kleur, vetmarmering en aroma	94, ⁰⁰

Side dishes

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

Warme Groenten

ASSORTIMENT GROENTEN -- Gegrild	19, ⁰⁰
BLOEMKOOL -- Gefrituurd - amandel - ajuin - curry	11, ⁰⁰
JONGE WORTEL -- Geglaceerd	9, ⁵⁰
BOONTJES -- Met spekjes en sjalot	9, ⁵⁰
GEBAKKEN CHAMPIGNONS -- Ass. champignons - sjalot	9, ⁵⁰

Rossini

GEGRILDE GANZENLEVER -- Met Rossini jus	14, ⁵⁰
---	-------------------

Frisse groentjes

WITLOOFSALADE -- Groene appel - walnoot - mayonaise	6, ⁵⁰
WITTE KOOLSALADE -- Yoghurt - appel - rozijntjes	6, ⁵⁰

Aardappelbereiding

ZOETE AARDAPPELFRIETJES -- Parmezaan - truffelmayonaise	6, ⁵⁰
---	------------------

Sauzen

ARCHIDUC -- Champignonroom met scheutje Madeira	3, ⁵⁰
PEPPERROOM -- Met scheutje Cognac	
BÉARNAISE -- Franse emulsiesaus met dragon en witte wijn	
CHORON -- Getomateerde béarnaise	
ROQUEFORT -- Saus van blauwschimmelkaas	
CHIMICHURRI -- Fris, kruidig en lichtpittige marinade uit Argentinië	

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