Elckerlijc
Grill x Restaurant

Menukaart

KRAAILOKERKWEG 17 - MALDEGEM - 050 71 52 63 WWW.ELCKERLIJC.BE

It's Gin O'clock

Met Fever tree tonic

ELCKERLIJC "Vlamme"

16,50
- Onze 2de generatie Elckerijc gin! - De kruiden en de power van Elckerlijc 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 - vlierbloesem - 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 BELLINI	*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 - kanneel -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 4,00
Brouwerij van Steenberge

JUPILER 4,00

WESTMALLE TRIPEL 6,00

WESTMALLE DUBBEL 5,00

ORVAL 6,50

DUVEL 6,00

OMER 6,00

TRIPEL KARMELIET 7,50

VEDETT 5,00

VEDETT WHITE 5,00

FOURCHETTE 6,50
Meergranentrip "Van Steenberge"

LIEFMANS *On the rocks!* 5,00

GULDEN DRAAK SMOKED 7,00
Diepdonkere gerstewijn - karamel - ronde rokerigheid

GERARD STREEKBIERTJE 6,50
Grootvader Gerard zijn blond biertje

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) -- *Artisanaal - 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.) -- *Artisanaal*	*19,00*
TOASTJES ZALM (4ST.) -- *Huisgerookte zalm - toast*	*22,00*
SCAMPI TAPAS (4ST.) -- *Gegrild - huisgemaakte tartaarsaus*	*18,50*

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

(H)eerlijk Wild

Het wildseizoen is terug begonnen!
Omdat kwaliteit voor ons heel belangrijk is kiezen wij voor écht wild.
De wilde hazen en fazanten die hier in de nabijgelegen velden leven.
Wild zoals het hoort te zijn!

HAAS OP'T VELD -- *42,50*
Gegrild - wildgarnituren - Portoroomsaus - pruimengel (uit eigen farm) - kroketten

FAZANT AAN DE BOSRAND -- *36,00*
Gegrild - wildgarnituren - Cognacroomsaus - gel van kweepeer (uit eigen farm) - kroketten

HAZENSTOOFPOTJE -- *32,00*
Gestoofd witloof - gel van kweepeer (uit eigen farm) - kroketten

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.

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!

Vleeskaart

Prijzen zijn per persoon

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!

ASSORTIMENT GROENTEN -- *Gegrild*	*19,00*
BLOEMKOOL -- *Gefrituurd - amandel - ajuin - curry*	*11,00*
SPRUITJES -- *Met spekjes en sjalot*	*9,50*
GEKARAMELISEERD WITLOOF	*9,50*
WITLOOFSALADE -- *Mayonaise*	*6,50*
GEBAKKEN CHAMPIGNONS -- *Ass. champignons - sjalot*	*9,50*
POMPOEN -- *kastanje - en butternutpompoen - parmezaan*	*9,50*
PASTINAAKPUREE -- *afgewerkt met hazelnoot*	*9,50*

Rossini

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

Aardappelbereiding

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

Sauzen *3,50*

ARCHIDUC -- *Champignonroom met scheutje Madeira*

PEPERROOM -- *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*

GRAAG IETS ANDERS DAN FRIETJES?
Rijst - aardappel in de schil met kruidenboter -

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

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

Wijnen

Witte wijn

MOULIN DES VIGNES 6,00
Languedoc - Frankrijk - 100% Chardonnay
Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets. Mondvullend.

HERÈNCIA ALTÉS BENUFET 8,50
DO terre alta - Spanje - 100% Grenache blanc
Hoge concentratie en mineraliteit. Witte fruitbloesem en rijp wit fruit. Fris met een prachtige zuurtegraad.

STELLENRUST "BARREL FERMENTED" 9,00
Stellenbosch - Zuid-Afrika - 100% Chenin Blanc
Uniek samenspel frisheid en kracht. Citrus met specerijen en later ook appel en toast.

RULLY "LES GAUDOIRS" 13,50
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.

TOKAJI OREMUS "MANDOLÁS" 14,00
Vega sicilia - Hongarije - 100% Furmint
Jonge, fruitige wijn met frisse aroma's, maar toch vol en expressief met heldere zuren.

Rode wijn

BIG RED BEAST 6,00
Languedoc - Frankrijk - 100 % Alicante Bouschet
Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets. Kruidige, sappige wijn.

WEINGUT KETH " SAINT-LAURENT" [BIO] 7,00
Rheinhessen - Duitsland - 100% Saint-Laurent
Vlierbessen, wilde kersen, fruitig.

COCO RÔTIE 8,50
MCLaren vale - Australiê - 96% Syrah - 4% Viognier
Levendig, fruitig. Rood fruit, ceder & abrikoos.

PARADISO MAST 10,50
IGP Puglia - Italiê - Negroamaro
Veel rijp fruit & tonen van hout en karamel.

CHATEAU PAPE CLÉMENT "L'ÂME DE PAPE CLÉMENT" 11,00
Graves - Bordeaux - 48% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon - 17% Cabernet Franc
Zachtheid in de mond, fluweelzachte tannines en fruitige frisheid zorgen voor een aangename zoetheid.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 16,50
Castelli Martinozzi - Toscane - Italiê -100% Sangiovese
Viooltjes, muskus, weelderige tannines, harmonieus.

Rosé wijn

GRIS D'AMÉLIE 6,00
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)

DOMAINE BELAMBRÉE "LES EPHÉMÈRES" [BIO] 7,50
Aix-en-Provence - Frankrijk - 90% Grenache noir - 5% Syrah - 5% Cinsault
Rosé de saignée. Lichte rosé kleur, expressieve aroma's van rode vruchten met florale toetsen zoals roos en meidoorn.

SANCERRE FRANÇOIS COTAT [BIO] 16,50
Loire - Frankrijk - 100% Pinot noir
Eén van de meest gezochte en gerenommeerde Sancerre uit de Loire!