

Foodcafé / Restaurant

Juli 2021

Zondag : lazy sunday brunch aanvang tussen 10 en 11 u aan € 40 pp
Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : € 35 pp
Donderdag avond : pop-up zomerbar met Dj, bbq , snacks en cocktailbar

ONTDEKKINGSMENU :

Aperitiefhapjes:

- Romesco fetaspread met crudo -ham
- Thaise curry met ananas en hoevekip
- Black Angus Jodenhaas Korean style
- Coquille, bloemkool, spek

Voorgerecht: Rode poon, tomaat en gekoelde Bouillabaisse

Tussengerecht*: Steak tartaar met oester en komkommer
Extra lekker met een beetje kaviaar!!

Hoofdgerecht: Boerderijhert, broccoli, koolrabi, aubergine, Chimay blauw
Of kabeljauw, aubergine, Chinese kool, rijstpapier, emulsie van zeekraal

Dessert : Abrikoos, hangop, honing , amandel, chocolade

| | Menu | met aangepaste wijnen | All-in |
|------------|------|-----------------------|--------|
| 3 gangen | € 45 | € 61 | € 73 |
| 4 gangen * | € 55 | € 74 | € 86 |

(All-in = aperitief van het huis, menu, aangepaste wijnen, water, koffie)
Extra : - Kaas: kaaswagen € 10, dessert vervangen door kaas € 4
- 5 g Royal Belgian Kaviaar € 10 pp
- 3 Gangen menu zonder hapjes: € 35 pp
- Afwijkingen van het menu kunnen leiden tot een supplement.

A LA CARTE:

| Aperitiefhapjes : | Prijs pp |
|---------------------------------------|----------|
| * Oester natuur per stuk | € 2.00 |
| * Romesco fetaspread met crudo -ham | € 3.00 |
| * Thaise curry met ananas en hoevekip | € 3.00 |
| * Coquille, bloemkool, spek | € 4.00 |

Sharing is caring (min. 2 p) :

| | |
|---|---------|
| * Degustatieplank | € 20.00 |
| * Black Angus Jodenhaas Korean style steengrill Salade, frieten (enkel op het terras) | € 26.00 |
| * Zeevruchtenschotel (1 babykreeft, gamba, scampi, oesters, garnalen, langoustines, schelpdieren, brood en sauzen) | € 55.00 |
| * Griekse schotel: lamsspiesjes, inktvis, Griekse salade, feta, frietjes, brood of Griekse rijst | € 25.00 |
| * Côte a l'os, saus naar keuze, frieten, salade | € 30.00 |
| * Tafelbbq, vis/vlees om zelf te grillen, sauzen, salades, brood (enkel op het terras) | € 18.00 |

Snacks : (op zaterdag enkel tot 17.00 u)

| | |
|---|----------|
| ● Spaghetti bolognaise / kaas/ brood | € 13.00 |
| ● Videe /goulash / stoofvlees/friet /salade | € 18.00 |
| ● Lasagna al forno / brood | € 15.00 |
| ● Noedels of pasta scampi | € 19.00 |
| ● Penne truffel en champignons (V) | € 16.00 |
| ● Pizza | zie bord |

Voorgerechten (incl. brood):

Prijs pp

- Oesterbord 3 x 2 stuks € 16.00
- Mergpijp met tartaar € 18.00
- Carpaccio van rund € 13.00
- Gepaneerde inktvis, tartaar € 12.00
- Scampi lookroom of scampi chili € 15.00
- Glazy meatballs € 12.00
- Chickenwings citroengras € 12.00
- ½ Babykreeft belle vue (koud) € 20.00
- Rode poon, tomaat en gekoelde Bouillabaisse € 18.00
- Steak tartaar met oester en komkommer € 22.00

Vis , schaal- en schelpdieren

- Plateau fruits de mer (verkrijgbaar per 2 p) € 55.00
- Babykreeft met gember, paprika en noedels € 32.00
- Zeetong Meunière, puree, salade € 29.00
- Kabeljauw, aubergine, Chinese kool, rijstpapier, emulsie van zeekraal € 26.00
- Mosselen natuur, mosselsausje, frieten € 24.00
- Mosselen lookroom/ witte wijn en frieten € 27.00

Vlees:

- Spareribs, salade en frieten op Argentijnse wijze € 22.00
- Ribeye, Alt- Hoeselts hooi, saus nk. salade € 28.00
- Côte a l'os, saus nk. frieten, salade (per 2 p) € 30.00
- Boerderijhert, broccoli, koolrabi, aubergine, Chimay blauw € 28.00

Dessert:**prijs pp**

- Kaasbord (keuze aan onze kaaswagen) € 10.00
- Dessert van de chef € 9.00
- Coupe aardbeien € 9.00
- Coupe dame blanche € 7.50
- Magnum new style (white/ almond/ classic) € 6.00
- Pannenkoek (2 stuks) (14-17u) met bloedsuiker € 5.50
- Supplement suiker, siroop, confituur € 1.00
- Supplement 1 bol vanille ijs € 1.00
- Supplement warme chocoladesaus € 1.00
- Supplement slagroom € 1.00

Voor de kleine Valkjes (tot 12 jaar)

- 2 lange hamburger met friet mayo en ketchup € 7.50
- Videe /stoofvlees friet € 11.00
- Spaghetti Bolognaise € 7.00
- Alt- Hoeselts hooi € 16.00
- Scharthongfilets met puree € 11.00
- Kip krokant met frietjes € 9.00
- Appelmoes € 2.00
- Salade € 2.00
- Pizza Margheritta € 8.50

- Kinderijsje € 5.00
- Hoorntje (cornetto) € 3.00
- Waterijsje € 2.00

| Aperitieven : | Fles | Glas |
|--------------------------------|------|-------|
| Aperol Spritz | | € 7 |
| Schuimwijn | € 22 | € 5.5 |
| Cava MVSA | € 27 | € 6.5 |
| Champagne Laurent Perrier 1812 | € 59 | |
| Champagne rosé Laurent Perrier | € 69 | |
| Porto Offley wit/ rood | | € 5 |
| Martini bianco / rosso | | € 5 |
| Ricard | | € 5 |
| Campari | | € 5 |
| Pineau des Charentes | | € 5 |
| Sherry Medium/ Fino | | € 5 |
| Kirr | | € 5 |
| Kirr Royal | | € 7 |

Gin's incl. tonic

| | |
|----------------------------------|------|
| Bombay infused | € 10 |
| Hendrick's | € 11 |
| W double you | € 13 |
| Mare | € 13 |
| Alcoholvrije Gin Seedlip kruiden | |
| Alcoholvrije Gin Fryns Spice | |

Cocktails en Mocktails all home made ® :

| | |
|---------------------------|-----|
| Het Vrij Valkske tequilla | € 8 |
| Het Vrij Valkske virgin | € 6 |
| Mojito bruine rum | € 8 |
| Mojito virgin | € 6 |
| Strawberry wodka | € 8 |
| Strawberry virgin | € 6 |
| Pina colada witte rum | € 8 |
| Pina colada virgin | € 6 |
| Cosmopolitan | € 8 |

| Wijnen : | Glas | Pichet | Fles |
|--------------------------------------|------|--------|------|
| Huiswijn wit chardonnay | € 5 | € 15 | € 20 |
| Huiswijn wit zoet Muscadel | € 5 | € 15 | € 20 |
| Huiswijn rood Merlot | € 5 | € 15 | € 20 |
| Huiswijn rosé de Syrah | € 5 | € 15 | € 22 |
| Alcoholvrije wijn wit/ rood Vintense | | | |

Frisdranken :

| | |
|---|-------|
| Chaudfonteine bruis /plat 50 cl | € 5 |
| Chaudfonteine bruis/plat 25 cl | € 2.5 |
| Cola - Cola zero/ Sprite / Fanta | € 2.5 |
| Tonisteiner: orange / citroen/ vruchtenkorf | € 2.5 |
| Tonic: | |
| schweppes/ nordic / fevertree mediteranee | € 2.5 |
| Looza: Sinaas/ Appel | € 2.5 |
| Ice tea | € 2.5 |
| Fuze tea: sparkling lemon / mango - kamille | € 2.5 |
| Gini | € 2.5 |
| Nordic mist Bitter Lemon | € 2.5 |

Bieren :

| | |
|---------------------------|-------|
| Cristal | € 2 |
| Chouffe van het vat | € 3 |
| Omer | € 3 |
| Hapkin 8,5° 4 x gehopt | € 3 |
| Duvel | € 3.5 |
| Lefte blond | € 3.5 |
| Tripel K streekbier 7,5 ° | € 3.5 |
| David streekbier 8, 5° | € 3.5 |
| Cornet Blond Oaked | € 3.5 |
| Karmeliet Tripple | € 3.5 |
| Kriek | € 3.5 |
| Westmalle dubbel/ trippel | € 3.5 |
| Scotch in koperen beker | € 3 |
| Chimay blauw | € 3.5 |
| Jupiler 0/0 | € 2.5 |

Warme dranken :

| | |
|------------------------------|-------|
| Koffie / Espresso / Deca | € 2.5 |
| Thee | € 3 |
| Latte Macchiato | € 3 |
| Cappuccino met room | € 3,5 |
| Warme chocolademelk met room | € 4 |
| Italian koffie (amaretto) | € 8.5 |
| Baileys koffie (baileys) | € 8.5 |
| Irish koffie (whisky) | € 8.5 |
| French koffie (cognac) | € 8.5 |

Degustieven :

| | |
|--|-------|
| Acquavite D' Uva Most Barolo Barrique | € 10 |
| Amaretto Disaronno | € 6 |
| Amaretto Saliza 28° | € 6.5 |
| Amaro 30° /Averna | € 6 |
| Armagnac Cles des Ducs | € 6 |
| Armagnac Bas Armagnac/ Alain Faget | € 8 |
| Baileys | € 6 |
| Calvados Magloire Maitre Pierre | € 6 |
| Cognac Otard VSOP | € 8 |
| Cognac Château de Beaulon 12 j | € 10 |
| Cointreau | € 6 |
| Eau - de- vie de Poires Williams / Framboise | € 7 |
| Limburgs levenswater Genoels- Elderen Goud | € 9 |
| Grand Marnier | € 6 |
| Grappa Julia | € 5 |
| Grappa Agricola 50° | € 8 |
| Grappa Chianti | € 8 |
| Grappa I legni 42° | € 9 |
| Jenever Extra Smeets | |
| Jenever Citroen Peterman | |
| Limoncello | € 5 |
| Sambucca | € 7 |
| Vodka Smirnoff / Absolute | € 6 |

Rumkaart :

| | |
|---|-------|
| Omerta Wilderen (geblend Jamaicaanse Rum) | € 7 |
| Contra Bando (Dominicaanse Rum) | € 6 |
| Don Papa (Filipijnse Rum) | € 8.5 |
| Saint James (Rum uit Martinique) | € 7 |
| Dos Maderas 5+5 years old (Spaanse Rum) | € 9.5 |

Whiskykaart :

| | |
|---|------|
| Whisky Johny Walker Red , J&B, Wiliiam Lawson's | € 6 |
| Ballentine's finest blended Scotch | € 6 |
| Jim Beam Bourbon | € 6 |
| Jack Daniel's Tennessee Fire | € 6 |
| Whisky Talisker 10 years | € 12 |
| Whisky Chivas Regal blended 12 years | € 10 |
| Whisky Glen Deveron 10 years SGL Malt | € 12 |
| Whisky Glenfiddich Malt 12 years | € 12 |
| Whisky Ballentines Malt 12 years | € 12 |
| Whisky Cragganmore 12 jaar SGL malt | € 12 |
| Whiskey Lagavulin Islay Single Malt 16 years | € 14 |

Mixkaart :

| | |
|------------------------------|-----|
| Whisky cola | € 5 |
| Rum (bruine) cola | € 5 |
| Rum (witte) orange | € 5 |
| Wodka tonic | € 5 |
| Safari orange | € 5 |
| Pisang orange | € 5 |
| Pasoa orange | € 5 |
| Tequilla orange | € 5 |
| Gin Fuze tea sparkling Lemon | € 5 |

Wijnkaart

Witte wijnen:

Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier € 27.00

Henri Bourgeois Sancerre Grande Reserve

Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers
Frankrijk / Chardonnay € 25.00

Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas
Spanje / Albarino € 26.00

Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio € 29.50

Domaine Begude Etoile Limoux
Frankrijk/ Chardonnay
Nieuwe Franse eiken vaten € 39.00

Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre
Frankrijk / Sauvignon Blanc € 42.00

Cottas Branco Reserva
Portugal / Arinto en Viosinho € 40.00

Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva
Italië / Chardonnay € 39.50
18 maanden hout

André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux
Frankrijk / Chardonnay € 55.00
Top Bourgogne – houtlagering

Rosé wijn:

Château de Berne Esprit Méditerranée € 29.50
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot

Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

Lopez de Haro Crianza € 22.00
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo

Cantele Primitivo € 27.00
Italië / Primitivo

Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo € 27.00
Italië / Montepulciano

Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge € 32.50
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre

Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva € 42.00
Italië / Sangiovese en Merlot

Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso € 41.00
Italië / Corvina – Rondinella en Molinara

Matsu El Recio € 44.00
Spanje / Tempranillo

Vietti Barbera d'Alba € 51.00
Italië / Barbera

Domaine de la Pigeade Vacqueras Rouge € 50.00

Frankrijk / Grenache – Syrah en Mourvèdre

Château Moncets Lalande de Pomerol € 53.50
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon

Zoete wijnen:

Glas

Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir € 5.50
Frankrijk / Macabeo - Muscat
5 jaar gerijpt in houten vaten

Porto Cottas Tawny € 6.50
Portugal / Macabeo – Muscat
Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten