

Foodcafé

Mei/juni 2021

SNACKS

- Tapasschotel (prijs is per 2p) € 40.00
- Spaghetti bolognaise / kaas/ brood € 12.50
- Videe /goulash / stoofvlees/friet /salade € 19.00
- Lasagna al forno / brood € 15.00
- Noedels/pasta scampi € 22.00
- Salade van de klant (vis /vlees) / brood € 20.00
- Penne truffel € 20.00

VOORGERECHT (incl. brood)

- Oesters per stuk € 2.00
- Asperges gerookte zalm € 14.00
- Asperges op Vlaamse wijze € 12.00
- Asperges, gepocheerd ei en ham € 14.00
- Duo van kaas- en garnaalkroket € 14.00
- Carpaccio van rund € 13.00
- Gepaneerde inktvis, tartaar € 12.00
- Scampi (4) lookroom € 15.00
- Suggestie van de dag zie bord

VIS

- Plateau fruits de mer: koude bereiding van kreeft, krab, oesters, gamba, schelpen, langoustine, grijze garnalen € 50.00
- Gepaneerde pladijsfilet, asperges, puree, remoulade € 24.00
- Kreeft belle vue (½ of ganse kreeft) € 20.00/ 40.00
- Kreeft met venkel en pernod (½ of ganse kreeft) € 21.00/ 42.00
- Gegrilde kreeft Thermidor (½ of ganse kreeft) € 21.00/ 42.00
- Suggestie van de dag zie bord

VLEES

- Gepaneerde kalfskotelet, tomaat, asperges, pasta € 22.00
- Spareribs, salade en frieten op Argentijnse wijze € 22.00
- Ribeye, frieten, salade saus naar keuze € 28.00
- Alt- Hoeselts hooi (filet puur) € 30.00
- Lamskroontje, asperges, aubergine, gratin, mosterd € 34.00
- Suggestie van de week zie bord

DESSERT

- Kaasbord (keuze aan onze kaaswagen) € 10.00
- Dessert van de chef € 8.00
- Citroengebakje met meringue en mojitocrème € 7.00
- Cheesecake met seizoensfruit € 7.00
- Mokkaebakje met "Alexandra" € 7.00
- Sabayon met ijs (prijs is voor 2 p) € 16.00
- Coupe aardbeien € 9.00
- Coupe dame blanche € 7.50
- Koffie met taart van de dag € 5.00
- Koffie met warme Luikse wafel € 5.00
- Pannenkoek (2 stuks) met bloemsuiker € 5.50
- Supplement suiker, siroop, confituur € 1.00
- Supplement 1 bol vanille ijs € 1.50
- 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 € 11.00
- Schartongfilets met puree € 11.00
- Verse warme appelmoes € 2.00
- Salade € 2.00

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

Restaurant

Mei /juni 2021

MENU (enkel mogelijk na reservatie)

Aperitiefhapjes:

- Humus, tapenade, pane carasau
- Gerookte paling, selder
- Aardappel, paprika
- Oester, komkommer

Voorgerecht: baars, olijf, zilte groenten

Tussengerecht*: Bresse kip, langoustine, kreeftenjus

Hoofdgerecht: lams, asperges, tomaat

Dessert van de chef: aardbei, rabarber, hangop

	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
- Kaviaar € 10 pp
- Hapjes zonder aperitief € 6

Aperitieven :	Fles	Glas
Schuimwijn	€ 22	€ 5.5
Schuimwijn Alcoholvrij		€ 6.5
Cava MVSA	€ 27	€ 6.5
Schorpion goud brut 37 cl	€ 20	
Schorpion goud brut 75 cl	€ 35	
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 75	
Fever Tree Elderflower Alcoholvrij		€ 4
Porto Offley wit / rood		€ 5
Martini bianco		€ 5
Ricard		€ 6
Kirr		€ 6
Kirr Royal		€ 7
Aperol Spritz		€ 7

Gin's incl. aangepaste tonic:

Bombay east sapphire	€ 10
Martin Millers	€ 9
Hendrick's	€ 11
W double you	€ 13
Mare	€ 13
Seedlip Alcoholvrij	€ 11

Cocktails en Mocktails:

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

Wijnen :	Glas
Huiswijn wit chardonnay	€ 4
Huiswijn wit zoet Muscadel	€ 4
Huiswijn rood Merlot	€ 4
Huiswijn rosé de Syra	€ 4
Alcoholvrije wijn wit/ rood	€ 5

Frisdranken :

Chaudfonteine bruis /plat 50 cl	€ 5
Chaudfonteine bruis/plat 25 cl	€ 2.5
Cola - cola zero	€ 2.5
Sprite	€ 2.5
Fanta	€ 2.5
Tonisteiner orange / citroen	€ 2.5
Tonic schweppes	€ 2.5
Looza - Appelsap	€ 2.5
Ice tea	€ 2.5
Appletiser	€ 2.5

Bieren :

Cristal van het vat	€ 2.5
Jupiler 0/0	€ 2.5
Westmalle dubbel/tripel	€ 3.5
Scotch Cts	€ 3.5
Carlsberg	€ 3
Carlsberg 0/0	€ 3
Duvel	€ 3.5
Leffe blond/bruin	€ 3.5
Leffe 0/0	€ 3.5
Tripel K	€ 3.5
Grimbergen donker	€ 3
Hoegaerden	€ 3
Cornet Blond Oaked	€ 3.5

Chimey Blauw Bruin	€ 4
Karmeliet Tripple	€ 3.5
Kriek	€ 3.5
Paljas blond/rosé/IPA	€ 3.5

Warme dranken :

Espresso / Deca / Ristretto	€ 2.5
Thee	€ 3
Latte Macchiato	€ 3
Cappuccino met melk	€ 3
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4
Italian koffie (amaretto)	€ 8.5
Baileys koffie (baileys)	€ 8.5
Irish koffie (whisky)	€ 8.5
French koffie (cognac)	€ 8.5
Spanish koffie (likeur 43)	€ 8.5
Oreo koffie (alcoholvrij)	€ 4.5

Degustieven :

Amaretto Disaronno	€ 6
Amaretto Saliza 28°	€ 6.5
Amaro 30° (kruidenlikeur)	€ 7
Armagnac Cles des Ducs	€ 8
Armagnac Bas Armagnac Alain Faget	€ 9
Baileys	€ 6
Calvados	€ 6
Cognac Otard VSOP	€ 8
Cognac Château de Beaulon 12 j	€ 10
Cointreau	€ 6
Cuarenta Y Tres « 43 »	€ 6
Eau - de-vie Framboise d 'Alsace	€ 9
Eau - de-vie de Poires Williams	€ 9
Grand Marnier	€ 8
Grappa Agricola 50°	€ 8
Grappa Chianti	€ 8

Grappa I legni 42°	€ 9
Acquavite Most Barolo Barrique	€ 12
Limoncello 28°	€ 5
Limone Spezieria 30°	€ 6.5
Sambucca	€ 7
Vodka Smirnoff	€ 6
Vodka absolute	€ 7

Whiskykaart :

Whisky Johny Walker Red	€ 7
Whisky J&B	€ 7
Whisky Glenfiddich Malt 12 Years	€ 12
Whisky Ballentines Malt 12 Years	€ 12
Goldlys Belgian whiskey	€ 8
Whisky Talisker 10 jaar	€ 12
Whisky cragganmore 12 jaar	€ 12
Whisky Glen Deveron 10 jaar SGL Malt	€ 12
Whisky The Singleton 12 jaar	€ 14

Was u tevreden, zeg het voort!
Had u een opmerking, zeg het ons!

Wijnkaart

Witte wijnen:

Vin de Goffin/Alt-Hoeselt/Blanc de noirs	€ 22.00
Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier	€ 27.00
Elixir Blanc / Frankrijk/ Roussanne – Viognier Houtlagering	€ 34.50
Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers Frankrijk / Chardonnay	€ 25.00
Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas Spanje / Albarino	€ 26.00
Famiglia Olivini Lugana Italië / Trebbiano	€ 36.00
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 Mediterranée

€ 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 Spanje / Tempranillo	€ 44.00
Cottas Tinto Reserva Portugal / Tempranillo – Tinta Roriz en Touriga Nacional	€ 45.00
Vietti Barbera d' Alba Italië / Barbera	€ 51.00
Domaine de la Pigeade Vacqueras Rouge Frankrijk / Grenache – Syrah en Mourvèdre	€ 50.00
Château Moncets Lalande de Pomerol Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon	€ 53.50

Zoete wijnen:

	Glas
Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir Frankrijk / Macabeo - Muscat 5 jaar gerijpt in houten vaten	€ 5.50
Porto Cottas Tawny Portugal / Macabeo – Muscat Top – kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten	€ 7.00