

Foodcafé / Restaurant

Oktober 2021

Zondag : lazy sunday brunch aanvang tussen 10 en 11 u aan € 40 pp
Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : 8 gangen aan € 35 pp
Donderdagavond : Gala – avond met 10- gangen luxe menu : € 65 pp

ONTDEKKINGSMENU :

Aperitiefhapjes:

- Ramenas, rilette van eend, duindoornbes
- Parma-meloen, anders bekeken
- Ganache van gans, brioche
- Gegratineerde oester

Voorgerecht: Subtiel gerookte Noorse zalm, mierikswortel, komkommer en venkel

Tussengerecht*: Patrijsfilet, schorseneer, cantharellen en truffel

Hoofdgerecht: Hert, pompoen, knolselder, pastinaak

Of koolvis, prei, aardappel, garnalen.

Dessert : Apple pie “2021”

	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: dessert vervangen door kaas + € 5
- 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

- * Ganache van gans, brioche € 3.50
- * Rilette van eend, ramenar, duindoornbes € 3.50
- * Oester gegratineerd € 3.00
- * Oester natuur per stuk € 2.00

Sharing is caring :

(schotels min. 2 p) :

Prijs pp

- * Degustatieplank (in 2 stappen warm/koud) € 24.00
de degustatieplank kan enkel voor het hele gezelschap
- * Warme zeevruchtenschotel (kreeft, gamba, scampi, oesters, garnalen, langoustines, bisque en brood) € 55.00
- * Griekse schotel: lamsspiesjes, inktvis, kip, Griekse salade, feta, tzatziki, frieten € 27.00

Voorgerechten (incl. brood):

Prijs pp

- Oesterbord 2x3 stuks € 16.00
- Scampi lookroom € 15.00
- Scampi maison € 16.00
- Noorse zalm, mierikswortel, komkommer en venkel € 20.00
- Penne truffel en champignons (V) € 10/17.00

Vis , schaal- en schelpdieren

prijs pp

- Kreeft gegrild, knolselder, bospaddenstoelen € 42.00
- Zeetong meunière, puree, salade € 29.00
- Koolvis, prei, aardappel, garnalen € 24.00

Vlees:**prijs pp**

- Spareribs, salade en frieten € 22.00
- Filet puur (Holstein) saus nk. Salade, frieten € 29.00
- Hert, pompoen, knolselder, pastinaak € 32.00
- Ierse Ribeye, frieten, saus nk. salade € 28.00
- Stampot van groene kool met spek en ribbetjes € 19.50
- Stampot- zuurkool -hammetje, spek en rookworst € 19.50
- Ragout van everzwijn € 20.50
- Civet van haas € 22.00

Dessert:**prijs pp**

- Kaasbord € 10.00
- Dessert van de maand : Apple pie 2021 € 10.00
- Luikse wafel met warme kersen € 9.00
- Ijskoffie € 8.00
- Coupe vh huis € 8.00
- Coupe dame blanche € 7.50
- Magnum new style € 7.00

Kids :

Een leeg bordje om mee te eten met mama of papa? Geen probleem.
Vinden ze hun keuze niet?

Vraag gerust waar ze zin in hebben, als we het in huis hebben maken we het graag.

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
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, William 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 18 maanden hout	€ 39.50
André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux Frankrijk / Chardonnay Top Bourgogne – houtlagering	€ 55.00

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

