

Restaurant/Foodcafé De Vrije Valk

Herfst 2020

Woensdag avond : stampotkermis a volonté

aanvang 19.00 u : wij serveren u volgende stampotjes :

totjespap met gepocheerd ei en grijze garnalen,
rucola stampot met forel
wortelstoemp met geroosterde look en kabeljauw
andijvie stampot met “ krepkessaus “
groene kool-stampot met ribbetjes
zuurkoolstampot met hammetje

Prijs : keuze uit 3 stampotten aan € 17.00 pp**keuze uit 4 stampotten aan € 19.00 pp****volledig assortiment van de 6 stampotten aan € 23.00 pp****Supplement dessertje: chocomousse/ rijstpap/ tiramisu : € 3.00 pp****Zondagavond** : Dirk's Tapas -time (reserveer tijdig!!)

aanvang 18.00 u

* 8 gangen menu in tapasvorm kleine luxe gerechtjes € 28.00

* 8 gangen menu in tapasvorm all-in
(aperitief – wijnen - fris – koffie) € 53.00**Foodcafé- kaart** (niet op woensdag-, zaterdag- en zondagavond)

- Spaghetti bolognaise € 12.50
- Konijn met gestoofde appel en kroketten € 19.00
- Wildragout met papardelle € 20.50
- Witloofrolletjes met ham en kaassaus, puree € 15.00
- Lasagna al forno € 15.00
- Pasta met truffel € 15.00
- Scampi – pasta - huissaus € 18.00
- Stampot van groene kool met ribbetjes € 19.50
- Stampot- zuurkool -hammetje, spek en rookworst € 19.50
- Wortelstoemp met kabeljauw € 21.00

Dessert :

- Dame blanche met slagroom € 8.50
- Vanille - ijs met rum - rozijnen en slagroom € 9.50
- Vanille -ijs met warme kersen en slagroom € 9.50
- Warme appelstrudel, appel, vanille-ijs en slagroom € 11.00
- Warme wafel, crème Suisse, room en abrikoos € 12.00
- 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: (enkel tussen 12.00 u – 18u30)

- 2 lange hamburger met friet mayo en ketchup € 7.50
- Spaghetti Bolognaise € 7.00
- Steak met frietjes en salade € 15.00
- Kinderijsje € 5.00
- Potje chocomousse € 5.00

Restaurantkaart : (verkrijgbaar op donderdag tem zondagdagmiddag)

Menu van Chef Dirk

Aperitiefhapjes :

- Huisgerookte forel – Jonagold – dille
- Zoete aardappel – kokosmelk – gele curry
- Everzwijn – uienconfijt – peperkoek

Voorgerecht: goudbrasem – aardpeer – tortellini –
gegrilde groenten

Tussengerecht*: patrijs – fregola – bospaddestoelen

Hoofdgerecht:

Schelvishaasje – pompoen – witloof - truffelaardappel

Of Hert – pastinaak – knolselder – ui -chioggia

Prelude : kaasmousse – peer -walnoot

Dessert : chocolade – karamel – passievrucht – bladgoud

	Menu	met aangepaste wijnen
3 gangen	€ 40	€ 55
4 gangen *	€ 50	€ 69

All- in = prijs maw + € 18 .00 (aperitief vh huis, water, koffie met versnaperingen van de kar)

A la carte: vraag ook naar onze suggesties !

Voorgerechten:

- Gegratineerde oester (4) € 12.00
- Oester natuur /stuk € 2.50
- Mango, gerookte eend € 15.00
- Huisgerookte forel, jonagold, dille € 13.00
- goudbrasem – aardpeer – tortellini – groenten € 18.00
- patrijs – fregola – bospaddestoelen € 18.00

Hoofdgerechten:

- Ierse Ribeye, salade, truffel, béarnaise, of peperroom € 28.00
- Hert – pastinaak – knolselder – ui -chioggia € 34.00
- Mosselen natuur/friet mayo/ mosselsaus € 24.00
- Mosselen naar keuze (witte wijn, look, curry) € 27.00
- Marmiet van kreeft, mosselen, krab en gamba € 38.00
- Gegrilde kreeft, pasta, look, tomaat, parmezaan € 42.00
- Schelvishaasje – pompoen – witloof - truffelaardappel € 31.00
- Gebakken forel natuur/amandelen, aardappel, salade € 22.00

Dessert:

- Dessert van de Chef € 14.00
- Sabayon met ijs € 9.00
- Dame blanche € 8.50
- Kaasplankje € 14.00

We love our chef : max. 3 verschillende gerechten per gang per tafel !

Alle gerechten kunnen ook besteld worden voor afhaal!!

Eén tafel, één rekening. Dank voor je begrip!

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 :

Huiswijn wit chardonnay	€ 4
Huiswijn wit zoet Muscadel	€ 4
Huiswijn rood Merlot	€ 4
Huiswijn rosé de Syrah	€ 4
Alcoholvrije wijn wit of 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 Johnny 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

Voor elk feest culinaire formules op maat:
Feestzaal De Vrije Valk
Feesten aan huis: Catering De Vrije Valk

Culinaire verwennerij in een meergangenmenu: Restaurant De Vrije Valk
Wil je op de hoogte gehouden worden van onze activiteiten, vul dan zeker je mailadres in en maak kans op een etentje voor 2 personen. Volg ons ook op facebook en instagram.

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 18 maanden hout	€ 39.50
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 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

