

Foodcafé / Restaurant

Januari 2022

Zondag : lazy sunday brunch aanvang tussen 10 en 11 u aan € 40 pp
Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : 8 gangen aan € 35 pp
29 januari : Dinner and live music by Gary Gielen
14 februari : Dinner and romantic live music

ONTDEKKINGSMENU :

Aperitiefhapjes:

- Edamame, kimchi, lenteui, Chaource
- Gerookte aardappel, garnaltjes, avocado, zeekraal
- Coquille, knolselder
- Oester, chorizo, hazelnoot

Voorgerecht : Gestreepte zeebaars, yuzu, langoustines, tobiko, marshmallow van soja en komkommer

Tussengerecht*: Gegrilde scharfilet, prei, kokkels, aardpeer

Hoofdgerecht: Rund in 2 bereidingen, ui, wortel, selder, gratin

** Kaas: Chariot van diverse kazen

Dessert : Hazelnoot, passievrucht, melkchocolade

	Menu	met aangepaste wijnen	All-in
3 gangen	€ 45	€ 61	€ 73
4 gangen *	€ 55	€ 74	€ 86
5 gangen ***	€ 65	€ 85	€ 97

(All-in = aperitief van het huis, menu, aangepaste wijnen, water, koffie)

Extra : - Kaas: dessert vervangen door kaas + € 7

- 5 g Royal Belgian Kaviaar € 10 pp

- Afwijkingen van het menu kunnen leiden tot een supplement.

A LA CARTE:

Aperitiefhapjes	Prijs pp
• Edamame, kimchi, lenteui, Chaource (V)	€ 3.50
• Op hooi gerookte aardappel, garnaltjes, avocado	€ 3.50
• Oester gegratineerd	€ 3.00
• Oester natuur per stuk	€ 2.00
• Coquille, knolselder	€ 4.00
• Oester, chorizo, hazelnoot	€ 4.00

Voorgerechten (incl. brood):	Prijs pp
• Oesterbord 2x3 stuks	€ 16.00
• Tapasbord	€ 15.00
• Gestreepte zeebaars, yuzu, langoustines, tobiko, marshmallow van soja en komkommer	€ 21.00
• Scampi lookroom	€ 15.00
• Scampi maison	€ 16.00
• Penne truffel en champignons (V)	€ 10/17.00

Vis , schaal- en schelpdieren	prijs pp
• Kreeft Thermidor, pasta	€ 39.00
• Zeetong meunière, puree, salade, garnalen	€ 32.00
• Gegrilde scharfilet, prei, kokkels, aardpeer	€ 27.00
• Zeebaars met zuiderse groenten uit de oven	€ 29.00
• Pasta " Lorenz" met ½ kreeft, zeevruchten, tomaat	€ 35.00

Maaltijdsalades:

- Salade met spek en geitenkaas € 22.00
- Salade met gegrilde Diamanthaas € 24.00
- Salade met scampi, garnalen en gerookte zalm € 25.00
- Salade kreeft Belle vue € 35.00

Vlees:

prijs pp

- Spareribs, salade en frieten € 24.00
- Steak, huissaus, Alt- Hoeselts hooi , salade € 26.00
- Filet puur, saus nk. warme groenten, frieten € 31.00
- Rund in 2 bereidingen, ui, wortel, selder, gratin € 30.00
- Tomahawk Holstein van de grill, salade, frieten € 55.00
- Boerderijhert, wintergroenten, kroketten € 35.00
- Hoevekip, pasta, truffel, bospaddenstoelen € 24.00

Sharing is caring :

(schotels min. 2 p) :

Prijs pp

- Degustatieplank (in 2 stappen warm/koud) € 26.00
de degustatieplank kan enkel voor het hele gezelschap
- Oriëntaalse degustatieschotel: Thaise ribben, peking eend, Scampi -zoetzuur, gyoza, gestoomde dimsum , Edamame, zeewiersalade, Nasi – noedels – wokgroenten , gamba's met gember € 29.00
de degustatieschotel kan enkel voor het hele gezelschap
- Warme zeevruchtenschotel (kreeft, gamba, scampi, garnalen, langoustines, bisque en brood geserveerd in een koperen marmiet € 55.00

- | | prijs pp |
|---|----------|
| Pizza | |
| ● Margherita
tomatensaus, mozzarella, basilicum, olijfolie | € 8.00 |
| ● Quatro stagioni
Tomatensaus, hesp, ei, artisjok, olijven, paprika, ansjovis, champignons, ajuin, mozzarella, basilicum, olijfolie | € 13.00 |
| ● Quatro Formaggi
Tomatensaus, mozzarella, parmezaan, gorgonzola, ricotta | € 13.00 |
| ● Parmiggiana
Tomatensaus, tomaatjes, mozzarella, prosciutto, rucola, olijfolie | € 15.00 |
| ● Al Pollo
Tomatensaus, kipfilet, paprika, ui, mozzarella, tomaatjes, artisjok, olijven | € 14.00 |
| ● Hawai
tomatensaus, mozzarella, hesp, ananas | € 12.00 |
| ● Scampi
tomatensaus, mozzarella, scampi, tomaatjes, ajuin | € 16.00 |
| ● Veggie
Tomatensaus, mozzarella, ui, tomaatjes, champignons, paprika, olijven, artisjok, rucola | € 12.00 |

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.

- | Dessert: | prijs pp |
|--|----------|
| ● Kaas: keuze van de chariot | € 10.00 |
| ● Hazelnoot, passievrucht, melkchocolade | € 10.00 |
| ● Ijskoffie | € 8.00 |
| ● Moulleux met vanilleijs | € 7.00 |
| ● Coupe dame blanche | € 7.50 |

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	€ 10
Alcoholvrije Gin Fryns Spice	€ 10

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
Verwenkoffie	€ 10
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 € 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 Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo	€ 22.00
Cantele Primitivo Italië / Primitivo	€ 27.00
Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo Italië / Montepulciano	€ 27.00
Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre	€ 32.50
Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva Italië / Sangiovese en Merlot	€ 42.00
Rocca Sveva Valpolicella Superiore Ripasso Italië / Corvina – Rondinella en Molinara	€ 41.00
Matsu El Recio Spanje / Tempranillo	€ 44.00
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	€ 6.50