

Foodcafé / Restaurant

Maart/ april

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  
Zondag 17 april : Paasbrunch 10.30 u -15.00 u € 65pp all-in

### ONTDEKKINGSMENU :

Aperitiefhapjes:

- Kroepoek van gerookte paprika met sardineboter
- Gerookte forel met zachte roomkaas, peer en bieslook
- Krokante tortilla, tomaat, guacomole, pulled porc
- Zoetzuur tomaatje, parmezaan, rucola

Voorgerecht : Gepocheerde Noordzeevis met een salade van asperges ,  
Pata Negra ham en vinaigrette van asperges

Tussengerecht\*: Ravioli van kreeft en prei

Hoofdgerecht: Kalfs, sojabonen, wortel, dragonsaus en aardpeer

\*\* Kaas: maak je keuze uit ons assortiment van de kaaskar.

Dessert : Rabarber, hangop, macadamia, chocolade

	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 |
|--|----------|
| • Oester natuur per stuk                               | € 2.50   |
| • Kroepoek van gerookte paprika met sardineboter       | € 3.00   |
| • Gerookte forel met zachte roomkaas, peer en bieslook | € 3.00   |
| • Krokante tortilla, tomaat, guacomole, pulled porc    | € 3.00   |
| • Zoetzuur tomaatje, parmezaan, rucola                 | € 3.00   |

### Snacks :

- |   |         |
|---|---------|
| • Tapasplank: charcuterie, kazen, tapenades, warme hapjes | € 20.00 |
| • Patatas bravas met krokante kip en calamares            | € 18.00 |
| • Wokschotel met noedels en diamanthaas                   | € 22.00 |
| • Wokschotel met noedels en scampi                        | € 22.00 |
| • Hoevekip, pasta, truffel, bospaddenstoelen              | € 24.00 |
| • Pasta met truffel en bospaddenstoelen ( V)              | € 17.00 |
| • Tortellini met 4 kazen en spinazieroom ( V)             | € 15.00 |
| • Spaghetti Bolognaise                                    | € 14.00 |
| • Lasagne al forno ( gegratineerd)                        | € 14.00 |

### Voorgerechten ( incl. brood):

- |   | Prijs pp |
|---|----------|
| • Gepocheerde Noordzeevis met een salade van asperges ,<br>Pata Negra ham en vinaigrette van asperges | € 22.00  |
| • Ravioli van kreeft en prei  | € 25.00  |

### Vis , schaal- en schelpdieren

- |   | prijs pp |
|---|----------|
| • Zeetong meunière, puree, salade, garnalen             | € 32.00  |
| • Zeebaars in zijn geheel, zuiderse groenten            | € 29.00  |
| • Tarbot op de graat, puree, salade                     | € 35.00  |
| • Forel met amandelen, salade en puree                  | € 22.00  |
| • Pasta met schelpdieren, venkel en asperges            | € 28.00  |
| • Pasta Lorenz : ½ kreeft, schelpjes, scampi en kruiden | € 35.00  |

**Maaltijdsalades:**

- Salade met spek en geitenkaas € 22.00
- Salade met scampi en gerookte zalm € 25.00
- Salade ½ kreeft Belle vue € 35.00
- Salade gerookte forel € 20.00
- Salade met krokante kip € 21.00
- Salade met verse inktvis € 22.00

**Vlees:**

- Spareribs, salade en frieten € 24.00
- Steak, huissaus, Alt- Hoeselts hooi, salade € 26.00
- Filet puur, saus nk., salade, frieten € 31.00
- Ribeye, saus nk., salade, frieten € 27.00
- Trio van durocvarkentje lentegroenten en kroketten € 26.00
- Kalfs, sojabonen, wortel, dragonsaus en aardpeer € 28.00

**Dessert:**

- Kaas: keuze van de chariot € 10.00
- Rabarber, hangop, macadamia, chocolade € 10.00
- Ijskoffie € 8.00
- Sabayon met ijs € 8.00
- Moulleux met vanilleijs € 8.00
- Coupe dame blanche met slagroom € 7.50
- Coupe aardbeien met slagroom € 10.00
- Coupe vers fruit € 9.00
- Pannenkoeken (suiker/ siroop/ nutella) € 6.00
- Pannekoek met ijs en chocoladesaus € 8.00

**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.

## Pizza

- **Margherita** € 8.00  
Tomatensaus, mozzarella, olijfolie
- **Quatro stagioni** € 13.00  
Tomatensaus, mozzarella, olijfolie, hesp, ei, artisjok, paprika, ansjovis, champignons, ajuin, olijven
- **Parmiggiana** € 15.00  
Tomatensaus, mozzarella, olijfolie, tomaatjes, Prosciutto, rucola
- **Al Pollo** € 14.00  
Tomatensaus, kipfilet, paprika, ajuin, mozzarella, olijfolie
- **Hawai** € 12.00  
Tomatensaus, mozzarella, hesp, ananas
- **Scampi** € 16.00  
Tomatensaus, mozzarella, scampi, tomaatjes, olijfolie
- **Veggie** € 12.00  
Tomatensaus, mozzarella, ajuin, tomaatjes, Champignons, paprika, olijven, artisjok, rucola, olijfolie

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz		€ 8
Schuimwijn	€ 22	€ 6.5
Cava MVSA	€ 27	€ 7.5
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 65	
Porto Offley wit/ rood		€ 6
Martini bianco / rosso		€ 6
Ricard		€ 6
Campari		€ 6
Pineau des Charentes		€ 6
Sherry Medium/ Fino		€ 6
Kirr		€ 6
Kirr Royal		€ 8

### Gin's incl. tonic

Gin van het huis	€ 10
Bombay infused	€ 12
Hendrick's	€ 13
W double you	€ 15
Mare	€ 15
Alcoholvrije Gin Seedlip kruiden	€ 12
Alcoholvrije Gin Fryns Spice	€ 12

### Cocktails en Mocktails all home made ® :

Het Vrij Valkske tequilla	€ 9
Het Vrij Valkske virgin	€ 7
Mojito bruine rum	€ 9
Mojito virgin	€ 7
Strawberry wodka	€ 9
Strawberry virgin	€ 7

<b>Wijnen :</b>	<b>Glas</b>	<b>Pichet</b>	<b>Fles</b>
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	€ 6		€ 24

**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	€ 3
Tonic:	
schweppes/ pink/ fevertree mediteranee	€ 3
Looza: Sinaas	€ 2.5
Ice tea	€ 3
Fuze tea: mango - kamille	€ 3

**Bieren :**

Cristal van het vat	€ 2.5
Chouffe van het vat 12cl/ 33cl	€ 1.5/3.5
Omer	€ 4
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5
Duvel	€ 4
Leffe blond/ bruin	€ 4
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 4
David streekbier 8, 5°	€ 4.5
Cornet Blond Oaked	€ 4
Karmeliet Trippel	€ 5
Scotch	€ 3.5
Kriek	€ 3.5
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4/4.5
Chimay blauw	€ 4
Jupiler en Jupiler 0/0	€ 2.5

**Warme dranken :**

Koffie / Espresso / Deca	€ 2.5
Verwenkoffie	€ 8
Thee	€ 3
Latte Macchiato	€ 3
Cappuccino met room	€ 3,5
Warme chocolademelk	€ 3
Italian koffie (amaretto)	€ 9
Baileys koffie (baileys)	€ 9
Irish koffie (whisky)	€ 9
French koffie (cognac )	€ 9

**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 Martell VS	€ 8
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	€ 3
Jenever Citroen Peterman	€ 3
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
Whisky Lagavulin Islay Single Malt 16 years	€ 14

**Mixkaart Longdrinks (25cl) :**

Whisky cola	€ 6
Rum (bruine) cola	€ 6
Rum ( witte ) orange	€ 6
Wodka tonic	€ 6
Safari orange	€ 6
Pisang orange	€ 6
Pasoa orange	€ 6
Tequilla orange	€ 6



## Wijnkaart

### Witte wijnen:

- 1) Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier (gegrilde vis, schaaldieren) € 28.00
- 2) Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers  
Frankrijk / Chardonnay (asperges, gerookte vis, schaaldieren) € 27.00
- 3) Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas  
Spanje / Albarino (zalm, tonijn, schaaldieren, varkensvlees) € 28.00
- 4) Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio (oosterse gerechten, charcuterie) € 30.00
- 5) Domaine Begude Etoile Limoux  
Frankrijk/ Chardonnay (salades, vis, oosterse gerechten) € 39.00
- 6) Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre  
Frankrijk / Sauvignon Blanc (vis, zeevruchten) € 42.00
- 7) Cottas Branco Reserva  
Portugal / Arinto en Viosinho (schaaldieren) € 40.00
- 8) Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva  
Italië / Chardonnay 18 maanden hout (wit vlees) € 39.50
- 9) André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux  
Frankrijk / Chardonnay € 55.00  
Top Bourgogne – houtlagering (forel, zeebaars, tarbot)

### Rosé wijn:

- 10) Château de Berne Esprit Méditerranée € 30.00  
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot  
(aperitief, BBQ)

## Rode wijn: Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 11) | Lopez de Haro Crianza  | € 27.00 |
|     | Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo (gegrild vlees, steak, entrecote, cote à l'os) |         |
| 12) | Cantele Primitivo  | € 30.00 |
|     | Italië / Primitivo (pasta's, rood vlees, lams)   |         |
| 13) | Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo   | € 27.00 |
|     | Italië / Montepulciano (diverse vleesbereidingen en krachtige kazen)                     |         |
| 14) | Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge  | € 32.50 |
|     | Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre (rood vlees en kazen)                |         |
| 15) | Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva   | € 42.00 |
|     | Italië / Sangiovese en Merlot (diverse vleesbereidingen en kazen)                        |         |
| 16) | Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso  | € 41.00 |
|     | Italië / Corvina – Rondinella en Molinara (gegrild rood vlees, wild)                     |         |
| 17) | Matsu El Recio   | € 44.00 |
|     | Spanje / Tempranillo (lams, wild, eend, gegrild vlees)                                   |         |
| 18) | Vietti Barbera d'Alba  | € 51.00 |
|     | Italië / Barbera (tapas, salades, pasta's, gevogelte)                                    |         |
| 19) | Chateau de Chambrun Lalande de >Pomerol  | € 51.00 |
|     | Frankrijk / Merlot Cabernet Franc ( runds/ lams/ wild)                                   |         |
| 20) | Matsu El PICARO  | € 34.00 |
|     | Spanje / Tinta de Toro (wit en rood vlees, salades)                                      |         |

## Zoete wijnen:

Glas

Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir

€ 5.50

Frankrijk / Macabeo - Muscat

5 jaar gerijpt in houten vaten (desserts, fruit, harde en schimmelkazen)

Porto Cottas Tawny

€ 6.50

Portugal / Macabeo – Muscat

Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten  
(kazen, desserts)

