

Foodcafé / Restaurant

April/ mei 2024

1 x per maand op zondag thema brunch: 14/04- 19/05-30/06-21/07
Lazy Sunday thema brunch 10u of 11.30– 15.00 u: buffet €75 of € 68 pp all-in
Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : € 56 pp / 7 gangen

A LA CARTE :

Uit ons homarium :

- Oesters op ijs : Per stuk
 - Creuses Zeeuwse n°2 € 3.00
 - Zeeuwse platte 4/0 € 4.00
- Warme oesters : Per 3 stuks
 - Platte met champagnesaus € 15.00
 - Creuses gegratineerd met kaas € 13.50
- Kaviaar : Prijs:
 - Lepeltje kaviaar op ijs € 7.50
 - Aardappel blini met kaviaar en zure room € 11.00
- Kreeft Canadees met verse tuingroenten Prijs
 - ½ Kreeft Belle vue met salade € 27.00
 - Pasta van het huis met ½ kreeft, look, tomaat € 28.00
 - ½ Kreeft Thermidor met pasta , parmezaan mosterd roomsaus (gegratineerd) € 31.00
 - Supplement ganse kreeft ipv ½ kreeft € 19.00
 - Bouillabaise met ½ kreeft, gamba, scampi krabbenpoot, stokbrood en rouille € 38.00

De lievelingsgerechten van de Chefs

- Zeetong meunière, salade, grijze garnalen, puree € 42.00
- Gelakte spareribben kruidig, zoet licht gerookt
Salade en frieten inbegrepen € 26.00
- Spiesje van hoevekip, scampi, varkenshaasje met nasi, curry en zoet- zure saus € 25.00

VOORGERECHTEN:

- Rammenas, kaffir, tartaar van zeebaars ,kruidenolie € 19.00
- Carpaccio van octopus met sinaas en venkel € 21.00
- Aspergesoep met 64° ei € 14.00
- Aspergesoep met gegrild buikspek, 64° ei € 17.00

TUSSENGERECHTEN:

- Thaise wok met tempura van steenbolk € 21.00
- Sticky chickenwings € 19.00
- Kort gebakken asperges met fris  en zure room € 18.00
- Kort gebakken asperges met zalm, fris  en zure room € 24.00

HOOFDGERECHTEN:

- Pasta primavera (lentegroenten, roomkaas, pecorino) € 23.00
- Pasta primavera met verse zeevruchten € 30.00
- Duroc (varken) , dragon-mosterd, lentegarnituren € 29.00
- Filet pure, b arnaise en lentegarnituren
(menu +€ 5) € 35.00

MENU'S:

1) Stel je persoonlijke menu zelf samen ! € 65.00

Kies dan jouw 3 gerechtjes uit bovenstaande lijst!

1 voorgerecht – 1 tussengerecht – 1 hoofdgerecht

2) Verrassingsmenu van de Chef

2 hapjes, 3 gangen menu (vis – vlees -dessert) € 55.00

Aangepaste wijnen en water € 20.00

3) Marktmenu 4 gangen all-in

Laat je verwennen vanaf het aperitief tot en met de koffie € 85.00

Van de lavasteengrill :

Bakwijze rundvlees: bleu, saignant, a-point	Prijs
- Steak kogel (heup) lers 300 g	€ 25.00
- Lady steak kogel (heup) lers 180 g	€ 21.00
- Zesrib (smaakvolste deel van de entrecote) Uruguay 300 g	€ 32.00
- Côte a l'os Charolais Dry aged 1 kg (2 p)	€ 64.00
- Bavette (flank-)steak lerse Angus beef 225 g (Bleu of saignant!)	€ 24.00
- Zalmfilet met asperges en mousseline	€ 34.00
- Brochette van gemarineerde hoevekip	€ 19.00
- Gemarineerde rundsbrochette	€ 23.00
- Vegan Plant based burger (V)	€ 21.00
- Wagyu burger, spek, béarnaise, sla, tomaat, ui	€ 23.00

Sauzen: peperroom, maison, champignonroom € 3.50

Béarnaise, champignon natuursaus, Provençaalsesaus € 4.50

Bijgerechten: krielaardappelen, kroketten, puree, pasta frieten, Alt- Hoeselts hooi, gebakken aardappelen, rijst € 3.00

Groenten:

- Warme seizoengroenten € 5.00
- Gebakken champignons met look en peterselie € 6.00
- Seizoensalade € 3.50

DESSERTKAART:

- Kaasplankje (4 soorten) € 15.00
- Warme brie met honing € 9.00
- Tijgersoes met chocolade, ijs en slagroom € 11.00
- Sabayon met vanilleijs € 9.00
- Dame blanche met slagroom € 9.50
- Frisko van het jaar 2024 € 11.00
- Lentedessert met chocolade, framboos en rabarber € 13.00
- Café glacé € 9.00
- Aan tafel bereide Irish / French coffee € 14.00

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.

Kids:

Nachos met tomatensalsa	€ 7.00
Spaghetti Balletjes tomaat	€ 10.00
Alt- Hoeselts hooi met biefstuk	€ 18.00
2 lange frikandellen +frietjes	€ 7.50
Kipkrokant met frietjes	€ 7.50
Visfilet, (natuur/ tempura) puree	€ 10.00
Kinderijsje	€ 6.00
Handijsje/ frisco	€ 3.00
Waterijsje	€ 2.00
Pannenkoek met choco	€ 6.00

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz		€ 9.5
Cava	€ 33	€ 8
Champagne de Castellane	€ 60	
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 75	
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	€ 12
Bombay infused	€ 11
Gordon	€ 10
Hendrick's	€ 14
W double you	€ 15.5
Mare	€ 15
Nordés	€ 14
Alcoholvrije Gin Seedlip kruiden	€ 14
Alcoholvrije Gin Fryns Spice	€ 13

Cocktails en Mocktails all home made ® :

Het Vrij Valkske tequilla	€ 11
Het Vrij Valkske virgin	€ 9
Mojito bruine rum	€ 11
Mojito virgin	€ 9
Strawberry wodka	€ 11
Strawberry virgin	€ 9

Wijnen :	Glas	Pichet	Fles
Huiswijn wit chardonnay	€ 5	€ 15	€ 22
Huiswijn wit zoet Muscadell	€ 5	€ 15	€ 22
Huiswijn rood Merlot	€ 5	€ 15	€ 22
Huiswijn rosé de Syrah	€ 5	€ 15	€ 22
Alcoholvrije wijn wit/ rood Vintense	€ 6		
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	€ 3.5		
Tonic: Schweppes/ Pink / Fevertree Medit.	€ 3		
Looza Sinaas / appel kers/ appel	€ 3		
Ice tea	€ 3		
Fuze tea mango – kamille	€ 3		
Bieren :			
Cristal van het vat	€ 2.5		
Chouffe van het vat 12cl/25cl/ 33cl	€ 2 /3,5 /5		
Cherry Chouffe	€ 5		
La Chouffe 0/0	€ 5		
Omer	€ 5		
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5		
Duvel	€ 4.5		
Lefte blond/ donker	€ 4.5		
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 4.5		
David streekbier 8, 5°	€ 5		
Cornet Blond Oaked / Cornet 0/0	€ 5		
Karmeliet Tripple	€ 5,5		
Kriek	€ 4		
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5		
Scotch CTS	€ 3.5		
Chimay blauw	€ 5.5		
Jupiler / Jupiler 0/0	€ 2.5		
Oude geuze Boon 37.5 cl	€ 6		

Warme dranken incl. versnaperingen:

Koffie / Espresso / Deca	€ 4
Thee	€ 4.5
Latte Macchiato	€ 5
Cappuccino met melk	€ 4,5
Warme chocolademelk met slagroom	€ 5

Special coffee :

Italian koffie (amaretto)	€ 12
Baileys koffie (baileys)	€ 12
Irish koffie (whisky)	€ 12
French koffie (cognac)	€ 12

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
Calvados Vsop Pays D' Auge	
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 /citroen Peterman	€ 3
Limoncello	€ 5
Sambucca	€ 7
Vodka Smirnoff / Absolute	€ 6

Cognackaart :

Martell VS	€ 7
Remy Martin VSOP	€ 9
Comte Joseph XO	€ 11

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, Wiliam Lawson's	€ 6
Ballentine's finest blended Scotch	€ 7
Jim Beam Bourbon	€ 6
Jack Daniel's Tennessee Fire	€ 6
Whisky Talisker SGL Malt	€ 9
Whisky Glen Deveron SGL Malt 10 jaar	€ 12
Whisky Chivas Regal blended 12 jaar	€ 10
Whisky Glenfiddich SGL Malt 12 jaar	€ 12
Whisky Cragganmore SGL malt 12 jaar	€ 12
Whisky Singleton SGL Malt 12 jaar	€ 14
Whisky Lagavulin Islay Single Malt 16 jaar	€ 16

Mixkaart :

Whisky cola	€ 12
Rum (bruine) cola	€ 12
Rum (witte) orange	€ 12
Wodka tonic	€ 12
Safari orange	€ 12
Pisang orange	€ 12
Pasoa orange	€ 12
Tequilla orange	€ 12

Wijnkaart

Witte wijnen:

- | | |
|--|---------|
| 1) Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier
Gegrilde vis, schaaldieren en Aziatische keuken | € 31.00 |
| 2) Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers
Frankrijk / Chardonnay
Asperges, schaal en schelpdieren, pasta vongolé | € 30.00 |
| 3) Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas
Spanje / Albarino
Zalm, tonijn, varkensvlees | € 31.00 |
| 4) Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio
Oosterse gerechten, visgerechten | € 33.00 |
| 5) Domaine Begude Etoile Limoux
Frankrijk/ Chardonnay
Nieuwe Franse eiken vaten
Poké bowl, wokgerechten | € 43.00 |
| 6) Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre
Frankrijk / Sauvignon Blanc
Mix grill vis | € 46.00 |
| 7) Cottas Branco Reserva
Portugal / Arinto en Viosinho
Kreeft, krab | € 44.00 |
| 8) Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva
Italië / Chardonnay
18 maanden hout
Wit vlees, kazen, soepen | € 43.50 |
| 9) André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux
Frankrijk / Chardonnay
Top Bourgogne – houtlagering | € 60.00 |

Zeebaars, zeetong

Rosé wijn:

- 10) Château de Berne Esprit Méditerranée € 33.00
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot

Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

- 11) Lopez de Haro Crianza € 30.00
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo
Entrecote, steak
- 12) Cantele Primitivo € 33.00
Italië / Primitivo
Rood vlees, eend
- 13) Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo € 30.00
Italië / Montepulciano
Pulled porc, spare ribs
- 14) Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge € 36.00
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre
Filet puur, cote a los
- 15) Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva € 46.00
Italië / Sangiovese en Merlot
Pasta's, saltimbocca
- 16) Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso € 45.00
Italië / Corvina – Rondinella en Molinara
Gegrild vlees
- 17) Matsu El Recio € 49.00
Spanje / Tempranillo
Boerderijhert, stevige vleesgerechten
- 18) Vietti Barbera d'Alba € 56.00
Italië / Barbera
Gevogelte, varkens

19) Château Moncets Lalande de Pomerol € 56.00
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon

20) Matsu El PICARO € 38.00
Spanje/ Tinta de Toro (wit en rood vlees, salades)

Zoete wijnen:

Glas

Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir € 6.00
Frankrijk / Macabeo - Muscat
5 jaar gerijpt in houten vaten

Porto Cottas Tawny € 7.00
Portugal / Macabeo – Muscat
Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten

Dessertkaart :**prijs pp**

- Kaas: 6 stuks naar keuze van de kaaswagen € 14.00
- Chocolade, citroen, hazelnoot € 12.00
- Chocolade, mandarijn, gepofte granen € 11.00
- Duo van Sorbet met cava en munt € 9.00
- Verwenkoffie € 14.00
- Ijskoffie € 9.00
- Oreokoffie € 9.00
- Sabayon met ijs € 10.00
- Moulleux met vanilleijs € 9.00
- Coupe dame blanche met slagroom € 8.50

Aan tafel ... :

- Irish koffie € 14.00
- French koffie € 14.00

Enkele 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
- Calvados Vsop Pays D' Auge € 6
- 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 /citroen Peterman € 3
- Limoncello € 5
- Sambucca € 7
- Vodka Smirnoff / Absolute € 6

Cognackaart :

Martell VS	€ 7
Remy Martin VSOP	€ 9
Comte Joseph XO	€ 11

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, Wiliam Lawson's	€ 6
Ballentine's finest blended Scotch	€ 7
Jim Beam Bourbon	€ 6
Jack Daniel's Tennessee Fire	€ 6
Whisky Talisker SGL Malt	€ 9
Whisky Glen Deveron SGL Malt 10 jaar	€ 12
Whisky Chivas Regal blended 12 jaar	€ 10
Whisky Glenfiddich SGL Malt 12 jaar	€ 12
Whisky Cragganmore SGL malt 12 jaar	€ 12
Whisky Singleton SGL Malt 12 jaar	€ 14
Whisky Lagavulin Islay Single Malt 16 jaar	€ 16

