



Elckerlijc
Grill x Restaurant

Menukaart

Gin

MET FEVER TREE TONIC

ELCKERLIJIC - OMGEVING DRONGENGOED <i>Zacht en kruidig - eekhoornjesbrood - jeneverbes - vierbloesem</i>	16,00
MARE - SPANJE <i>Arbequina olijf - rozemarijn - thijm - basilicum</i>	15,00
MARE CAPRI - CAPRI <i>Bergamot - limoen van Capri - basis kruiden mare</i>	16,00
ETSU - JAPAN <i>Fris - krachtig - kruidig - gele yuzu - groene thee - peper</i>	15,50
BIVROST ARTIC - NOORWEGEN <i>Medium body - kruidig - fruitig - gemaakt van het smeltwater v/d gletsjers</i>	16,00
COPPERHEAD - BELGIË <i>Krachtig - sinaasappel</i>	17,00
BUSS RASPBERRY - BELGIË - ZOETE gin! <i>Verse botanicals - kruiden - fruit - frambozen</i>	15,00
BUSS REBEL - BELGIË <i>Lavendel - mandarijn - koriander - sinaasappel</i>	16,00
BUSS MASTER - BELGIË <i>Verse citrus - Zoethout - engelwortel - cardemon</i>	16,00

Aperitieven

GLAS CHAMPAGNE - Marcel Deheurles Prestige	15,00
GLAS CHAMPAGNE ROSÉ - Marcel Deheurles Rosé	15,00
MAISON - Recept van meme Rachel - Gin - Verse fruitsap	11,00
HUGO - mousserend - vierbloesem - munt	9,00
APEROL SPRITZ	11,50
KIRR	9,00
KIRR ROYAL	11,00
PICON - witte wijn	11,00
RICARD	9,50
J&B	9,50
GREY GOOSE	11,50
SANG DE PASCUAL - mediterranean tonic	14,00
MARTINI BILLINI	9,50
MARTINI - Rosso//Bianco	9,00

Rum

WITTE BACARDI || *Fris - zacht - romig* 9,50

BACARDI 4Y || *Donkere honing - kruidhagel - milde vanille - gebrande eik* 10,00

BACARDI 8Y || *Eik - specerijen - gedroogde abrikozen - bananenblad* 10,50

DON PAPA || *Gerijpt in bourbon vaten - vanille aroma - honing* 12,00

MASKARRA || *Zacht - fruitig - honing - vleugje citrus* 12,00

SHACK RUM RED SPICED || *Ginger - citrus - vanille* 9,50

Mocktails

VIRGIN MOJITO - Munt - Limoen - sprite	11,00
NONA JUNE GIN - België - verse botanicals - fruit - tonic	13,50
DARK 'N NOT SO STORMY - Gutss spiced - Ginger beer	12,00
NOT A REAL SPRITZ - Gutss Italian bittersweet- tonic	12,00
NO RED CHEEKS - Framboos - limoen	12,00
HOME MADE ICE TEA - Natural iced tea	6,00
GINGERBERRY - Nona ginger - cranberry - rozemarijn	12,00
BIO APPELSAP	5,50

Cocktails

MOJITO - Munt - Limoen - bacardi	14,00
CHAMPAGNE COCKTAIL - Champagne - hibiscusbloem	16,50
DARK 'N STORMY - Carta negra - limoen - ginger beer	14,00
NEGRONI - Gin - campari - Vermourth	13,00
LAZY RED CHEEKS - Vodka - framboos - limoen	14,00
FIREMAN JACK - Jack fire - ginger beer	14,00
MOSCOW MULE - Vodka - ginger beer - limoen	14,00
LUCKY PEAR - Red spiced rum - peer - frangelico	14,00

Bieren

CARLSBERG <i>van't vat</i>	4,00	LIEFMANS <i>On the rocks!</i>	5,00
JUPILER	4,00	GULDEN DRAAK SMOKED -	6,50
WESTMALLE TRIPEL	5,00	<i>Diepdonkere gerstewijn - karamel - ronde rokerigheid</i>	
WESTMALLE DUBBEL	5,00	GERARD STREEKBIERTJE -	6,50
ORVAL	6,50	<i>Grootvader Gerard zijn blond biertje</i>	
DUVEL	5,50	IETS ZONDER ALCOHOL?	
OMER	5,50	CARLSBERG 0.0%	4,00
VEDETT	5,00	FORCE MAJEURE <0.5% - KRIEK	6,50
VEDETT WHITE	5,00	<i>Fris - fruitig - licht zurige afdronk</i>	
FOURCHETTE <i>meergranentripel</i>	6,50	FORCE MAJEURE <0.5% - TRIPEL	6,50
		<i>Smaakmarathon - kruidige eindsprint!</i>	
		LA TRAPPE NILLIS 0.0 %	6,50
		<i>Trappistenbier -- Donker, amber, fruitig en moutig met aangename bitterheid en karameltoets</i>	

Tapas

ELCKERLIJC OESTER (4ST) -- 26,00

Creuses - granité van appel & basilicum - gel van Elckerlijc gin - zalmeitjes

HUISBEREIDE WITTE WORST -- Krokante ui - radijsscheuten 15,00

BRUSCETTA PANCETTA (4ST) -- Tomatensalsa - Italiaans spek - ciabatta 20,00

AUBRAC KROKETJES (4ST) -- Aubrac rund - Gerard bier - pickles dij 18,00

GEGRILDE SCAMPI (4ST) -- Huisgemaakte tartaarsaus 17,00

MERGPJPJE -- Klaargemaakt in de Jospier - gerookt zout - toast 14,00

GEGRILD BUIKSPEK -- BBQ saus 16,00

GEGRILDE BREYDELHAM -- Honingmosterdsaus 14,00

VLEESPLANK -- Huisbereide charcuterie 25,00

MANGALICAHAM (PORTIE VAN 100G) -- Exclusieve Hongaarse gedroogde ham 24,50

Wijnen

Witte wijn

MOULIN DES VIGNES LANGUEDOC - FRANKRIJK - 100% CHARDONNAY Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets. Mondvullend.	6, ⁰⁰
STELLENRUST "BARREL FERMENTED" STELLENBOSCH - ZUID-AFRIKA - 100% CHENIN BLANC Uniek samenspel frisheid en kracht. Citrus met specerijen en later ook appel en toast.	7, ⁵⁰
CLOS DE LA MOLÉNIE [BIO] BORDEAUX - FRANKRIJK - 100% SAUVIGNON BLANC Aroma's van witte bloemen, perzik en mango. In de mond heeft deze wijn een zekere rond - en vetigheid.	9, ⁵⁰
CLOS DES FRÈRES - BELGISCHE WIJNBOUWER [BIO] VACQUEYRAS - Z-RHÔNE - 45% ROUSSANNE - 21% CLAIRETTE - 17 % VIOGNIER - 10% BOURBOULENC - 7% GRENACHE BL Doordat de Viognier houtlagering heeft gehad voelt deze wijn al wat vettig aan.	11, ⁵⁰
POUILLY FUISSÉ "QUINTESSANCE" DOMAINE SANGOUARD-GUYOT - MACONNAIS - BOURGOGNE - 100% CHARDONNAY Rijke, volle wijn die alle zintuigen prikkelt. Deze Fuissé is zeer aangenaam om jong te drinken. Oude wijnstokken van gemiddeld 45 jaar oud.	14, ⁵⁰

Rode wijn

BIG RED BEAST LANGUEDOC - FRANKRIJK - 100 % ALICANTE BOUSCHET Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets. Kruidige, sappige wijn.	6, ⁰⁰
WEINGUT KETH " SAINT-LAURENT" [BIO] RHEINHESSEN - DUITSLAND - 100% SAINT-LAURENT Vierbessen, wilde kersen, fruitig.	7, ⁰⁰
COCO RÔTIE MCLAREN VALE - AUSTRALIË - 96% SYRAH - 4% VIOGNIER Levendig, fruitig. Rood fruit, ceder & abrikoos.	8, ⁵⁰
LA FLEUR DE BADETTE - BELGISCHE WIJNBOUWER SAINT-EMILION - BORDEAUX - MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Finesse, elegantie en subtiliteit ten top!	9, ⁵⁰
PARADISO MAST IGP PUGLIA - ITALIË - NEGROAMARO Veel rijp fruit & tonen van hout en karamel.	10, ⁵⁰
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CASTELLI MARTINOZZI - TOSCANE - ITALIË -100% SANGIOVESE Viooltjes, muskus, weelderige tannines, harmonieus.	16, ⁵⁰

Rosé wijn

GRIS D'AMÉLIE LANGUEDOC - FRANKRIJK - 80% GRENACHE ROSÉ - 20% SYRAH ROSÉ Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's van kleine rode vruchten (vooral frambozen)	6, ⁰⁰
SANCERRE ROSÉ LOIRE - FRANKRIJK - 100% PINOT NOIR Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's. Fruitige aroma's, elegante mondstructuur	9, ⁵⁰

Oesters

FINE DE CLAIRES (6ST) 28,00
*Franse oester.
Is wat vlezig - zoeter van smaak*

OYSRI (6ST) 33,00
*Oester uit Ierland.
Lekker ziltig - ruig van karakter -
mooie bite & mondgevoel*

ASSORTIMENT OESTERS 3/3 30,50
*3 Fine de claires
3 Oysri*

SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS +4,50

Voorgerechten

HALVE KREEFT - SPECIALITEIT 45,00
*Gegrild - aroma's van vuurkruiden -
kruidenboter*

HUISGEROOKTE ZALM 22,00
*Gerookt in onze smoker - mierikswortel -
sjalot*

WILDE SCAMPI 18,50 / 26,50
*Gegrild - notenslaatje - huisgemaakte
tartaar*

RUNDSCARPACCIO 20,50
*Rubia Gallega - gerijpt - truffel -
parmezaan*

GARNAALKROKETJES 20,50
Artisanale kroketten (2 stuks) - slaatje

*Onze voorgerechten worden geserveerd met brood, huisgerookte boter &
gezouten boter met gedroogde entrecôte -- Voorgerechtportie als hoofdgerecht +€5*

Vis

WILDE SCAMPI -- 28,50 / 36,50
Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - huisgemaakte tartaar - frietjes - salade
Op zee gevangen scampi, buitengewoon van kwaliteit en smaak
Met onze heerlijke zelfgemaakte schaaldierenmarinade krijgt onze scampi een pikante toets.

PASTA GEGRILDE SCAMPI -- 36,50
Room - champignons - tagliolini

KREEFT - SPECIALITEIT -- 89,00
Gegrild - kruidenboter - aardappel in de schil - salade
Deze kreeften leven in het koude zeewater rond de kusten in Canada.
Ze hebben een gewicht tussen de 685 & 785 gram.

ZEETONG -- 44,00
Gegrild - frietjes - salade
Stevige platvis, zacht en sappig van smaak

Veggie

GROENTESCHOTEL 28,50
*Gegrild - kerselaar - vuurkruiden -
gegrilde aardappel*

PASTA GEGRILDE GROENTEN 32,50
Room - champignons - tagliolini

**INDIEN U GRAAG IETS ANDERS WENST
DAN FRIETJES, HEBBEN WE OOK
RIJST, AARDAPPEL IN DE SCHIL MET
KRUIDENBOTER, PASTA, KROKETJES OF
AARDAPPELPUREE.**

**Vraag naar onze mogelijkheden bij
allergenen of dieetbeperkingen.
Wij zullen u met plezier helpen!**

Suggesties

*Het wildseizoen is terug begonnen!
Omdat kwaliteit voor ons heel belangrijk is, kiezen wij voor écht wild.
Wilde hazen en fazanten die hier in de nabijgelegen velden leven.
Wild zoals het hoort te zijn!*

HAAS OP 'T VELD

46,00

*Hazenrug - stoofpotje - appeltje met
veenbessen - zilveruitjes - champignons -
aardappelkroketjes*

FAZANT AAN DE BOSRAND

37,00

*Witloof - appeltje met veenbessen -
champignons - aardappelkroketjes*

COQUILLES

VG 36,00 // HG 56,00

*Vers uit de schelp!
Ze bevatten veel eiwitten en omega-3 vetzuren
Het vlees is zacht, sappig en ietwat zoet.*

*Gegrild - op de zoutsteen - witloof -
champignons - risotto*

CHATEAUBRIAND AUBRAC

VANAF 2 PERSONEN 46,00/pp

*Het zijn filets van oudere, vrouwelijke Aubrac runderen.
Die hebben het langst kunnen genieten van de sappige
grassen en kruiden, waardoor je een ongeloofelijk
smaakvol en mals stukje vlees krijgt.*

Gegrilde groentjes - krielaardappelen

LAMSKROON

46,00

*Geselecteerd uit de beste Ierse boerderijen, traditionele mestmethoden
gecombineerd met een volledige natuurlijke omgeving.*

Gegrild in de "jospers" - gegrilde groentjes - gratin



Vlees

CÔTE À L'OS

39,50 / 79,00

1 of 2 personen - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

Dit is het deel van de rug, van onze Belgische dikbil. We gebruiken de tussenrib d.w.z. de 6de tot de laatste rib.

HOLSTEIN RIBEYE

41,50

Gegrild boven wijnavatsnippers

Een stukje uit de rug. De ribeye ligt helemaal tegen de nek. Dat zorgt ervoor dat het iets pezigier en vetter is, maar een geweldige smaak!

FILET PUR

43,50

Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

Het malste stukje vlees van onze Belgische trots "Het Wit-Blauw". Het bevindt zich achter de dunne lende. Dus in de binnenkant van de onderrug.

GEGRILDE GANZENLEVER -- +14,50

Een extra gegrild stukje ganzenlever bij uw gegrild vleesgerecht met aangepaste saus.

Alle vleesgerechten worden geserveerd met heerlijke frietjes & salade

Side dishes

*Al onze gerechten worden geserveerd met salade en frietjes, tenzij anders vermeld.
Hier enkele sharing gerechtjes voor een extra smaakbeleving!*

GROENTEN OM TE DELEN

19,00

Met een vleugje rook

ZOETE AARDAPPELFRIETJES

6,50

Truffelmayo - parmezaan

WITLOOFSALADE

6,50

Verse mayonaise - peterselie

GEPOFTE BLOEMKOOL

7,50

Curry

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

6,50

Verse kruiden - sjalot

GROENE GROENTJES

7,50

Edamame - broccoli - boontjes

TOMATENSALADE

6,50

Basilicum - sjalot

SAUSJES

3,50

Peperroom, archiduc, béarnaise of stroganoff

Vleeskaart

Gerijpte entrecôte

Bij dry aged meat gaan we op zoek naar de meest kwalitatieve runderen in hun ras of selectie, uit verschillende streken/landen, met hun bijhorende voedingspatroon.

We gebruiken uitsluitend de tussenrib om dan 4 tot 6 weken te rijpen in een daarvoor voorziene klimaatkast. Hierdoor breekt het spierweefsel af en wordt vocht onttrokken.

*Dit zorgt voor een malsere en een meer intense smaak !
Geserveerd met verse frietjes, een frisse salade, huisgemaakte pickles & verse mayonnaise.*

AUBRAC

69,⁰⁰

Een frans vleesras uit midden en zuid Frankrijk. Wij importeren een uitstekende selectie hiervan uit een boerderij van de familie van Stevin, die dit heerlijke malse stukje met zorg voor u zal grillen. Dit vlees heeft een zeer fijne en malse vleesdraad. Deze koeien grazen 4 tot 10 jaar op de graslanden, zeer lekkere en vlezige smaak.

BOEUF NORMANDE

75,⁰⁰

Het is een dubbeldoelras uit Normandië! Ze worden gemolken voor verschillende kazen, o.a. camembert. Ze leven op kruidig grasland. Als de melkproductie afneemt worden ze afgemest voor dit krachtig en romig stukje vlees.

SHORTHORN

68,⁰⁰

Stamt af van een oud dubbeldoelras. Deze runderen komen uit de heuvels van Schotland. Ze zijn hoofdzakelijk gras en graangevoerd. Het zijn stevige dieren met een goede bevezing. Het vlees is gemarmerd en mals, een echt topproduct!

OEDSLACH SUPER PREMIUM

86,⁵⁰

Het ultieme en beste stuk vlees. Selectie op kleur, vetmarbrering, aroma, consistentie en structuur. Gerijpt volgens de traditie van vroeger, gecombineerd met unieke rijpingsprocessen! In aangepaste rijpingskamers waar ze o.a. appels laten fermenteren in whisky.

BERUGI

73,⁰⁰

Japans voor België - Kwaliteitsmerk die garant staat voor extreem gemarmerd rundsvlees. Met Berugi voeren we de strengste selectie aan Belgische melkkoeien die er momenteel te vinden is. Met rassen zoals Holstein en Jersey gaan we voor mooi gemarmerd vlees van eigen bodem.

WAGYU

149,⁰⁰

Raszuivere stamboekdieren uit Japan. Behoort tot de A5 categorie, dit is de hoogste quotering qua vet dooradering. Een zeer exclusief stuk, die zeker de moeite waard is! Ideaal om in een tasting eens een aantal schelletjes te kunnen proeven van dit uitzonderlijke stuk!

SIMMENTHAL

91,⁰⁰

Onze simmenthal komt uit Duitsland. We gaan op zoek naar sterk gemarmerd vlees en liefst ook lichtjes geelachtig vet. Het is mooi gerijpt met een ronde vleessmaak in de mond. Het is een dubbeldoelras. De melk van deze runderen werd ook gebruikt voor verschillende kazen. Ze leven voornamelijk van malse grassen en bergkruiden die talrijk aanwezig zijn op de heuvels en in de valleien.

RUBIA GALLEGA

79,⁵⁰

Met zijn afkomst in Galicië, in het Noord-Westen van Spanje, dankt deze Spaanse topper haar faam aan hun prachtige terroir. Door de overzeese invloeden en onstuimige kruiden en grassen krijgt het vlees een prachtige, kruidige en ziltige nasmaak. Wij gaan uitsluitend aan het werk met oudere dieren wat de smaak ten goede komt.