MENU
KAART

Restaurant Elckerlijc

**“SO LONG AS YOU HAVE FOOD IN YOUR MOUTH,
YOU HAVE SOLVED ALL QUESTIONS FOR THE TIME BEING”**

(Franz Kafka)

Gin

FEVER TREE TONIC

ELCKERLIJC - OMGEVING DRONGENGOED 16,00
Zacht en kruidig - eekhoorntjesbrood - jeneverbes - vlierbloesem

MARE - SPANJE 15,00
Arbequina olijf - rozemarijn - thijm - basilicum

MARE CAPRI - CAPRI 16,00
Bergamot - limoen van Capri - basis kruiden mare

ETSU - JAPANS 15,50
Fris - krachtig - kruidig - gele yuzu - groene thee - peper

BIVROST ARTIC - NOORWEGEN 16,00
Medium body - kruidig - fruitig - gemaakt van het smeltwater v/d gletsjers

COPPERHEAD- BELGIE 17,00
Krachtig - sinaasappel

BUSS RASPBERRY - BELGIE ..... *Zoete gin!* 15,00
Verse botanicals - kruiden - fruit - frambozen!

BUSS REBEL - BELGIE 16,00
Lavendel - mandarijn - koriander - sinaasappel

BUSS MASTER - BELGIE 16,00
Verse citrus - Zoethout - engelwortel - cardemon!

Rum

WITTE BACARDI 9,50
Fris - zacht - romig

BACARDI 4 Y 10,00
Donkere honing - kruidnagel - milde vanille - gebrande eik

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

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

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

SHACK RUM RED SPICED 9,50
Ginger, citrus, vanille

APERITIEVEN

GLAS CHAMPAGNE - *Marcel Deheurles Prestige* 15,00

GLAS ROSÉ CHAMPAGNE - *Marcel Deheurles Rosé* 15,00

HUGO - *Mousserend -vlierbloesem -munt* 9,00

APEROL SPRITZ 11,50

KIRR ROYAL 11,00

KIRR 9,00

PICON - *Witte wijn* 11,00

RICARD 9,50

J&B 9,50

SANG DE PASCUAL - *Mediterranean tonic* 14,00

GREY GOOSE 11,50

MARTINI BELLINI 9,50

MAISON - *Grootmoeders recept - Gin - verse fruitsap - secrets...* 11,00

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 11,00
Munt - limoen - sprite

HOME MADE ICE TEA 6,00
Naturel iced tea

NONA JUNE GIN 13,50
België - verse botanicals - fruit - tonic

DARK 'N NOT SO STORMY 12,00
Gutss Cuban spiced rum- Ginger beer

NOT A REAL SPRITZ 12,00
Gutss Italian bittersweet- tonic

NO RED CHEEKS 12,00
Framboos - limoen

PASSION-NADA 12,00
Passievrucht - limoen

TROPICAL 5,00
Vruchtendrank o.b.v. abrikoos

VERSE APPELSAP 5,50
Van onze eigen appelen uit de farm!

COCKTAILS

MOJITO 14,00
Munt - limoen - bacardi

RED MOJITO 15,00
Mojito - rood fruit

CHAMPAGNE COCKTAIL 15,00
Champagne - hibiscusbloem

DARK 'N STORMY 14,00
Bacardi carta negra - limoen -ginger beer

NEGRONI 13,00
Gin - Campari - Vermourth

LAZY RED CHEEKS 14,00
Vodka - framboos - limoen

SUMMER VIBES 14,00
Passievrucht - passoa - grand marnier

PIMMS COCKTAIL 14,00
Pimm's N°1 - ginger ale

JACK APPLE MULE 14,00
Jack apple - ginger beer

BIEREN

Carlsberg van 't vat 4,00
Jupiler 4,00
Westmalle Triple 5,00
Westmalle Dubbel 5,00
Orval 6,50
Duvel 5,50
Omer 5,50
Vedett 5,00
Vedett White 5,00
Fourchette *Verfrissende meergranentriple!* 6,50

Liefmans on the rocks 5,00
Gulden draak Smoked *Diepdonkere gerstewijn, karamel, ronde rokerigheid!* 6,50
Gerard streekbiertje 6,50
Onze grootvader Gerard zijn blond biertje!

***Carlsberg 0%** 4,00
Force majeure 0%
***KRIEK** *Fris, fruitig, licht zurige afdronk* 6,50
***TRIPEL** *Smaakmarathon, kruidige eindsprint!* 6,50
***La Trappe nillis** *trappistenbier, donker, amber, fruitig en moutig met aangename bitterheid en karameltoets* 6,50

WIJNEN PER GLAS

WITTE WIJN

Moulin des Vignes 6,00

Languedoc - Frankrijk - 100% Chardonnay
Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets. Mondvullend.

Survivor 7,50

Swartland -Western cape - Zuid-Afrika - 100% Chenin
Fruitige wijn met subtiele tonen van hout en limoen.

Clos de la Molénie [BiO] 9,50

Bordeaux - Frankriijk - 100% Sauvignon Blanc
Aroma's van witt bloemen, perzik en mango. In de mond heeft de wijn een zekere rondheid en vetheid.

Clos des Frères - Belgische wijnbouwer [BiO] 11,50

Zuidelijke Rhône - Frankrijk

45% Roussanne - 21% Clairette - 17% Viognier - 10% Bourboulenc - 7%Grenache Blanc
Doordat de Viognier houtlagering heeft gehad voelt deze wijn al wat vettig aan.

Pouilly Fuissé "Quintessence" 14,50

Domaine Sangouard-Guyot - 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.

ROSÉ WIJN

Gris d'Amélie 6,00

Languedoc - Frankrijk - 80% Grenache rosé, 20% Syrah
Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's van kleine rode vruchten (vooral frambozen)

Sancerre Rosé 9,50

Loire - Frankrijk - 100% Pinot noir
Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's
Fruitige aroma's, elegante mondstructuur

RODE WIJN

Big Red Beast 6,00

Languedoc - Frankrijk - 100 % Alicante Bouschet
Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets. Kruidige, sappige wijn.

Weingut Keth " Saint-Laurent" 7,00
Rheinhessen - Duitsland - 100% Saint Laurent 2019
Vlierbessen, wilde kersen, fruitig.

Coco rôtie 8,50

MClarenvale - Australië - 96% Syrah - 4% Viognier
Levendig, fruitig. Rood fruit, ceder & abrikoos.

La Fleur de Badette - Belgische wijnbouwer 9,50

Saint-Emilion - Bordeaux - Merlot - Cabernet-Franc Hun Vandenbogaerde - Finesse, elegantie en subtiliteit ten top!

Paradiso mast 10,50

IGP Puglia - Italië - 100% Negroamaro
Krachtig en kruidig. Veel rijp fruit & tonen van hout en karamel

Brunello di Montalcino DOCG 16,50

Castelli Martinozzi- Toscane - 100% Sangiovese
Viooltjes, muskus, weelderige tannines, harmonieus.

"WINE IS THE MOST HEALTHFUL AND MOST HYGIENIC OF BEVERAGES".

Louis Pasteur

TAPAS

- **ELCKERLIJC OESTER** (4 ST.) *26,00*
  Creuses - granité van appel & basilicum - gel van Elckerlijc gin - zalmeitjes
- **HUISBEREIDE WITTE WORST** *15,00*
  Krokante ui - radijsscheuten
- **GARNALENBOLLETJES** (4 st.) *16,00*
  Kruidendip
- **BRUSCETTA PANCETTA** (4 st.) *20,00*
  Tomatensalsa - Italiaans spek - ciabatta
- **AUBRAC KROKETJES** (4 st.) *18,00*
  Aubrac rund - Gerard bier - pickles dip
- **GEGRILDE SCAMPI** (4 st.) *17,00*
  Huisgemaakte tartaarsaus
- **TATAKI VAN KAGOSHIMA WAGYU** *29,00*
  Kort gegrild - Oosters - 100% Japanse Black
- **DIM SUM** (4 st.) *22,00*
  Kip - champignon - lentui
- **GEGRILD BUIKSPEK** *16,00*
  BBQ saus
- **GEGRILDE BREYDELHAM** *14,00*
  Honingmosterdsaus
- **VLEESPLANK** *25,00*
  Huisbereide charcuterie
- **MANGALICAHAM** (PORTIE VAN 100 GR) *24,50*
  Exclusieve Hongaarse gedroogde ham

"THERE IS NO SINCERER LOVE THAN THE LOVE OF FOOD".

George Bernard Shaw

OESTERS

CREUSES - 6 stuks – *28,00*

Oester uit het Nederlandse Grevelingen meer.

Licht zoete smaak - zilte nasmaak.

DANIEL SORLUT - 6 stuks – *33,50*

Volle oester - krachtige persoonlijkheid -

zeldzame smaakervaring .

ASSORTIMENT OESTERS 3/3 – *31,00*

SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS – *4,50*

VOORGERECHTEN

- **HALVE KREEFT SPECIALITEIT** *39,00*
  Gegrild - aroma's van vuurkruiden - kruidenboter
- **HUISGEROOKTE ZALM** *22,00*
  Gerookt in onze oklahoma - mierikswortel - sjalot
- **WILDE SCAMPI** ..... *18,50 / 26,50*
  Gegrild - notenslaatje - huisgemaakte tartaar
- **STEAK TARTAAR** *22,00*
  Gepekelde sjalot - basilicum - appelkapper
- **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

SUG**GESTIE**S

POMMES MOSCOVITE

VG 39,00

Kaviaar Royal Belgian Osietra -- aangenaam mondegevoel met ziltige en typische nootachtige smaak, gevolgd door toetsen van mineraliteit. Rijk aan omega-3 vetzuren.

Zure room - polderaardappel gepoft in Ijslands lavazout - emulsie van aardappel

PALING IN DE ROOM

VG 23,50 // HG 42,00

Paling is een vette vis met veel omega-3 vetzuren, zijn essentiële vetzuren in de bescherming tegen hart- en vaatziekten.

Aubergine - watermeloen - lauwe tomaat ancienne - pommes fondants - groene kruidencoulis

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.

Geserveerd met gegrilde groenten en krielaardappelen

PLUMA IBERICO

38,50

Een mooi, gespekt stukje vlees, gesneden uit de nek van het spaans iberico varken.

Zomergroentjes - honing-mosterd jus - aardappelmillefeuille

LAMSKROON

46,00

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

Uit de Josper - gegrilde groentjes - gratin

VLEES

CÔTE À L'OS.....39,50 / 79,00
1/2 personen - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

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

HOLSTEIN RIBEYE.....41,50
Boven wijnvatsnippers

Een stukje uit de rug. De ribeye ligt helemaal tegen de nek. Dat zorgt ervoor dat het iets peziger 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

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
Pesto - fijne groentjes - tagliolini

KREEFT SPECIALITEIT.....76,50
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
Pesto - fijne groentjes - tagliolini

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

SIDE DISHES

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

GEGRILDE GROENTEN 19,00
Met een vleugje rook

ZOETE AARDAPPELFRIETJES 6,50
Truffelmayo - parmezaan

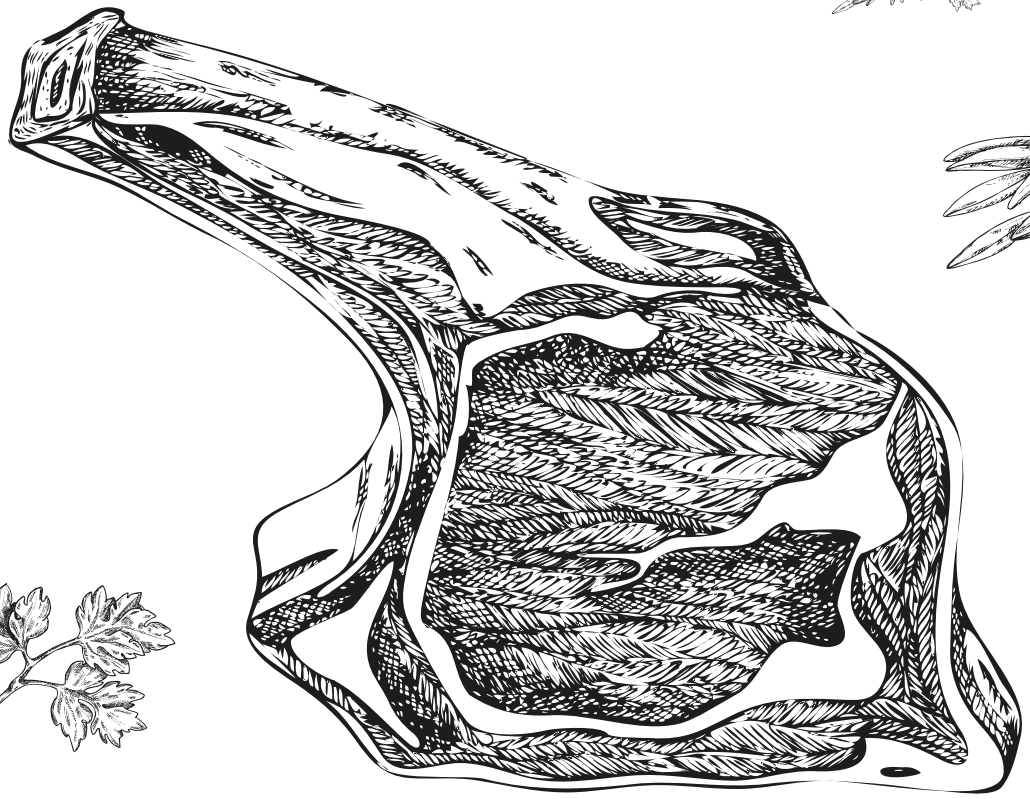
WITLOOFSALADE 6,50
Verse mayonaise - peterselie

GEBAKKEN CHAMPIGNONS 6,50
Verse kruiden - sjalot

SAUSJES 3,50
Peperroom, archiduc, béarnaise of stroganoff

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

VLEE
SKAART



Wat is dry aged meat?

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 voedingspatronen.

Meestal zijn dit oudere dieren die een mooi leven achter de rug hebben, vele smaken hebben kunnen opnemen en gekweekt zijn voor melk of voortplanting.

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 van de cote à l'os. Geserveerd met heerlijke frietjes, een frisse salade, huisgemaakte pickles & verse mayonnaise.

GERIJPTE ENTRECOTE

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.

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.

CACHENA 79,50

De Portugese rassen zijn exclusief in België, door de schaarste naar deze uitzonderlijke rassen. Onze speciale aandacht gaat naar oudere dieren met prachtig dekvet.

SIMMENTHAL 82,00

We gaan voor onze simmenthal steeds op zoek in Duitsland. Speuren naar sterk gemarmerd vlees en liefst ook lichtjes geelachtig vet.

HERREFORD 64,00

Is een rodwit gekleurd vleesras uit Ierland, zeer gespierd en gekend om de diepte en inhoud in de smaak. De herreford is bovendien een bijzonder sterk ras en de dieren grazen in Ierland het hele jaar buiten.

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!

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.

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 uistluitend aan het werk met oudere dieren wat de smaak ten goede komt.