

Foodcafé / Restaurant

april/mei 2022

Zondag : Lazy sunday brunch aanvang 10.00 u aan € 40 pp

Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : 8 gangen aan € 40 pp

Moederdag 8 mei : volzet

Vaderdag 12 juni : brunch met live music : € 40 pp of € 55 pp all in aanvang 10.00 u

Lente-menu :

3 seizoensgebonden aperitiefhapjes

Voorgerecht : salade van asperges met huisgerookte zalmforel

Tussengerecht*: Lentesoepje met wonton van garnalen

Hoofdgerecht: Duo van hoevekip, dragon, gebakken zoete aardappel, lentegroenten

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

Dessert : Rabarber, hangop, aardbei, 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

- Afwijkingen van het menu kunnen leiden tot een supplement.

A LA CARTE:

Aperitiefhapjes

- | | Prijs pp |
|---------------------------|----------|
| • Oester natuur per stuk | € 2.50 |
| • Aspergesoepje | € 3.00 |
| • Naanbrood met dipsauzen | € 2.50 |

Snacks :

- | | |
|--|---------|
| • Tapasplank: charcuterie, kaas, 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 |
|--|----------|
| • Salade van asperges met huisgerookte zalmforel | € 22.00 |
| • Gegrilde halve kreeft | € 30.00 |

Vis , schaal- en schelpdieren

- | | prijs pp |
|--|----------|
| • Zeetong meunière, puree, salade, garnalen | € 32.00 |
| • Tarbot op de graat, puree, salade | € 35.00 |
| • Forel met amandelen, salade en puree | € 22.00 |
| • Pasta Lorenz : ½ kreeft, 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 met krokante kip | € 21.00 |
| • Salade met verse inktvis | € 22.00 |

Vlees:

- | | prijs pp |
|---|-----------------|
| • Spareribs, salade en frieten | € 24.00 |
| • Steak, huissaus, Alt- Hoeselts hooi, salade | € 26.00 |
| • Filet puur, saus nk., salade, frieten | € 34.00 |
| • Ierse Ribeye, saus nk., salade, frieten | € 28.00 |

Dessert:

- | | prijs pp |
|--|-----------------|
| • Kaas: keuze van de chariot | € 10.00 |
| • Rabarber, hangop, aardbei, 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

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

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)

