

Foodcafé / Restaurant

Juni 2021

Zondag : ontdek onze lazy sunday brunch aan € 40 pp**Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : € 35 pp****ONTDEKKINGSMENU : mogelijk na reservatie en voor het hele gezelschap**

Aperitiefhapjes:

- Humus, naanbrood
- Gerookte makreel, aardappel
- Snijbiet, feta, filo en tomaat
- Oester, passievrucht

Voorgerecht: Baars, ponzu, babykreeft, komkommer, radijs, appel

Tussengerecht*: Bresse kip, paddenstoelen, truffel, langoustine, kreeftenjus

Hoofdgerecht: Duroc, tijm, courgette, wortel, paprika, pommes fondant

Of : Gegrilde tongfilet, zeekraal, bloemkool, garnalen, tomaat

Dessert : aardbei, kers, amandel, hangop, chocolade

	Menu	met aangepaste wijnen	All-in
3 gangen	€ 45	€ 61	€ 73
4 gangen *	€ 55	€ 74	€ 86

(All-in = aperitief van het huis, menu, aangepaste wijnen, water, koffie)

Extra : - Kaas: kaaswagen € 10, dessert vervangen door kaas € 4

- 5 g Royal Belgian Kaviaar € 10 pp

- 3 Gangen menu zonder hapjes: € 35 pp

- Afwijkingen van het menu kunnen leiden tot een supplement.

A LA CARTE:

Aperitiefhapjes :	Prijs pp
* Oester natuur per stuk	€ 2.00
* Oesterparel / passievrucht	€ 3.00
* Snijbiet, feta, filo, tomaat	€ 3.50
* Humus naanbrood	€ 2.50
* Makreel, aardappel	€ 2.50
Sharing is caring (min. 2 p) :	
* Degustatieplank	€ 20.00
* Nacho's	€ 10.00
* Zeevruchtenschotel (kreeft, gamba, scampi, oesters, garnalen, langoustines, schelpdieren, brood en sauzen)	€ 55.00
* Griekse schotel: lamsspiesjes, inktvis, tzatziki, Griekse salade, feta, frietjes	€ 25.00
* Côte a l'os, Béarnaise, frieten, gegrilde asperges	€ 30.00
Snacks :	
● Spaghetti bolognaise / kaas/ brood	€ 13.00
● Videe /goulash / stoofvlees/friet /salade	€ 18.00
● Lasagna al forno / brood	€ 15.00
● Noedels of pasta scampi	€ 19.00
● Penne truffel en champignons (V)	€ 16.00
● Pizza	zie bord

Voorgerechten (incl. brood): Prijs pp

- Oesterbord 3 x 2 stuks € 16.00
- Mergpijp met tartaar en aardappel € 18.00
- Asperges gerookte zalm € 14.00
- Carpaccio van rund € 13.00
- Gepaneerde inktvis, tartaar € 12.00
- Scampi lookroom € 15.00
- Bresse kip, paddenstoelen, truffel, langoustine, kreeftenjus € 19.00
- Baars, ponzu, babykreeft, komkommer, radijs, appel € 21.00

Vis :

- Plateau fruits de mer (2 p) € 55.00
- Babykreeft belle vue € 36.00
- Gegrilde babykreeft Thermidor € 38.00
- Gegrilde tongfilet, zeekraal, bloemkool, garnalen, tomaat € 26.00

VLEES

- Gepaneerde kalfskotelet, pasta, rucola, parmezaan € 22.00
- Spareribs, salade en frieten op Argentijnse wijze € 22.00
- Duroc (in diverse bereidingen) tijm, courgette, wortel, paprika, pommes fondant € 27.00
- Ribeye, Alt- Hoeselts hooi, salade € 28.00
- Côte a l'os, Béarnaise, frieten, gegrilde asperges 2 p € 30.00
- Lamskroontje, asperges, aubergine, gratin, mosterd € 36.00

Dessert:**prijs pp**

- Kaasbord (keuze aan onze kaaswagen) € 10.00
- Dessert van de chef € 9.00
- Citroengebakje met meringue en mojitocrème € 7.00
- Cheesecake met seizoensfruit € 7.00
- Mokkagebakje met "Alexandra" € 7.00
- Sabayon met ijs € 8.00
- Coupe aardbeien € 9.00
- Coupe dame blanche € 7.50
- Pannenkoek (2 stuks) (14-17u) met bloemsuiker € 5.50
- Supplement suiker, siroop, confituur € 1.00
- Supplement 1 bol vanille ijs € 1.00
- Supplement warme chocoladesaus € 1.00
- Supplement slagroom € 1.00

Voor de kleine Valkjes (tot 12 jaar)

- 2 lange hamburger met friet mayo en ketchup € 7.50
- Videe /stoofvlees friet € 11.00
- Spaghetti Bolognaise € 7.00
- Alt- Hoeselts hooi € 16.00
- Schartongfilets met puree € 11.00
- Kip krokant met puree € 9.00
- Appelmoes € 2.00
- Salade € 2.00
- Pizza Margheritta € 8.50

- Kinderijsje € 5.00
- Hoorntje (cornetto) € 3.00
- Waterijsje € 2.00
- Potje chocomousse € 5.00

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz		€ 7
Schuimwijn	€ 22	€ 5.5
Cava MVSA	€ 27	€ 6.5
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 59	
Champagne rosé Laurent Perrier	€ 69	
Porto Offley wit/ rood		€ 5
Martini bianco / rosso		€ 5
Ricard		€ 5
Campari		€ 5
Pineau des Charentes		€ 5
Sherry Medium/ Fino		€ 5
Kirr		€ 5
Kirr Royal		€ 7

Gin's incl. tonic

Bombay infused	€ 10
Hendrick's	€ 11
W double you	€ 13
Mare	€ 13
Alcoholvrije Gin Seedlip kruiden	
Alcoholvrije Gin Fryns Spice	

Cocktails en Mocktails all home made ® :

Het Vrij Valkske tequilla	€ 8
Het Vrij Valkske virgin	€ 6
Mojito bruine rum	€ 8
Mojito virgin	€ 6
Strawberry wodka	€ 8
Strawberry virgin	€ 6
Pina colada witte rum	€ 8
Pina colada virgin	€ 6
Cosmopolitan	€ 8

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			

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	€ 2.5
Tonic:	
schweppes/ nordic / fevertree mediteranee	€ 2.5
Looza: Sinaas/ Appel	€ 2.5
Ice tea	€ 2.5
Fuze tea: sparkling lemon / mango - kamille	€ 2.5
Gini	€ 2.5
Nordic mist Bitter Lemon	€ 2.5

Bieren :

Cristal	€ 2
Chouffe van het vat	€ 3
Omer	€ 3
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 3
Duvel	€ 3.5
Leffe blond	€ 3.5
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 3.5
David streekbier 8, 5°	€ 3.5
Cornet Blond Oaked	€ 3.5
Karmeliet Tripple	€ 3.5
Kriek	€ 3.5
Westmalle dubbel/ trippel	€ 3.5
Scotch in koperen beker	€ 3
Chimay blauw	€ 3.5
Jupiler 0/0	€ 2.5

Warme dranken :

Koffie / Espresso / Deca	€ 2.5
Thee	€ 3
Latte Macchiato	€ 3
Cappuccino met room	€ 3,5
Warme chocolademelk met room	€ 4
Italian koffie (amaretto)	€ 8.5
Baileys koffie (baileys)	€ 8.5
Irish koffie (whisky)	€ 8.5
French koffie (cognac)	€ 8.5

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 Otard VSOP	€ 8
Cognac Château de Beaulon 12 j	€ 10
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	
Jenever Citroen Peterman	
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
Whiskey Lagavulin Islay Single Malt 16 years	€ 14

Mixkaart :

Whisky cola	€ 5
Rum (bruine) cola	€ 5
Rum (witte) orange	€ 5
Wodka tonic	€ 5
Safari orange	€ 5
Pisang orange	€ 5
Pasoa orange	€ 5
Tequilla orange	€ 5
Gin Fuze tea sparkling Lemon	€ 5

Wijnkaart

Witte wijnen:

Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier	€ 27.00
Henri Bourgeois Sancerre Grande Reserve	
Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers Frankrijk / Chardonnay	€ 25.00
Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas Spanje / Albarino	€ 26.00
Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio	€ 29.50
Domaine Begude Etoile Limoux Frankrijk/ Chardonnay Nieuwe Franse eiken vaten	€ 39.00
Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre Frankrijk / Sauvignon Blanc	€ 42.00
Cottas Branco Reserva Portugal / Arinto en Viosinho	€ 40.00
Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva Italië / Chardonnay 18 maanden hout	€ 39.50
André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux Frankrijk / Chardonnay Top Bourgogne – houtlagering	€ 55.00

Rosé wijn:

Château de Berne Esprit Méditerranée € 29.50
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot

Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

Lopez de Haro Crianza € 22.00
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo

Cantele Primitivo € 27.00
Italië / Primitivo

Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo € 27.00
Italië / Montepulciano

Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge € 32.50
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre

Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva € 42.00
Italië / Sangiovese en Merlot

Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso € 41.00
Italië / Corvina – Rondinella en Molinara

Matsu El Recio € 44.00
Spanje / Tempranillo

Vietti Barbera d'Alba € 51.00
Italië / Barbera

Domaine de la Pigeade Vacqueras Rouge € 50.00

Frankrijk / Grenache – Syrah en Mourvèdre

Château Moncets Lalande de Pomerol € 53.50
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon

Zoete wijnen:

Glas

Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir € 5.50
Frankrijk / Macabeo - Muscat
5 jaar gerijpt in houten vaten

Porto Cottas Tawny € 6.50
Portugal / Macabeo – Muscat
Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten