

Restaurant/Foodcafé De Vrije Valk

Zomer 2020

Woensdag avond : bbq/grill-time (reserveer tijdig !!)

aanvang 19.00 u

2 aperitiefhapjes

Menu :

Zalm met groenten en citroengras

salade gegrilde gamba

speenvarken met witloof en appel

lerse ribeye (tagliata) met rucola, pasta en parmezaan

Ananas geflambeerd met vanille-ijs

Prijs : €30 pp

Zondagavond : Dirk's Tapas -time (reserveer tijdig !!)

aanvang 18.00 u

- | | |
|--|---------|
| * 8 gangen menu in tapasvorm kleine luxe gerechtjes | € 28.00 |
| * 8 gangen menu in tapasvorm all-in
(aperitief – wijnen - fris – koffie) | € 53.00 |

Foodcafé- kaart (verkrijgbaar van woensdag tem zondag tussen 12.00 u – 18u30)

- | | | |
|---|---------|---------|
| • Croque monsieur/ madam | € 10.50 | €11.50 |
| • Kaas- en garnaalkroketten met salade/ brood | | € 18.00 |
| • Spaghetti bolognaise | | € 12.50 |
| • Haspengouws stoofpotje met kroketten | | € 18.00 |
| • Macaroni met kaas en hesp geratineerd | | € 13.50 |
| • Videe/friet | | € 15.00 |
| • Witloofrolletjes met ham en kaassaus, puree | | € 15.00 |
| • Lasagna al forno | | € 15.00 |
| • Noedels met scampi op thaise wijze | | € 22.00 |
| • Salade van de klant (vis en/of vlees) | | € 20.00 |

Dessert :

- Coupe aardbeien € 9.00
- Coupe dame blanche € 7.50
- Warme appeltaart met ijs en slagroom € 6.00
- Pannenkoek (2 stuks) met bloemsuiker € 5.50
- Supplement suiker, siroop, confituur € 1.00
- Supplement 1 bol vanille ijs € 1.50
- Supplement warme chocoladesaus € 1.00
- Supplement slagroom € 1.00

Voor de kleine Valkjes tot 12 jaar: (enkel tussen 12.00 u – 18u30)

- 2 lange hamburger met friet mayo en ketchup € 7.50
- Videe friet salade € 10.00
- Spaghetti Bolognaise € 7.00
- Steak met frietjes en salade € 11.00
- Kinderijsje: € 5.00
- Potje chocomousse € 5.00

Restaurantkaart : (verkrijgbaar op donderdag tem zondagdagmiddag)

Menu van Chef Dirk

Aperitiefhapjes (3 stuks)

Voorgerecht: zeebaars – yuzu – wakamé – komkommer -
soja - tobiko

Tussengerecht*: kreeft - speenvarken - appel -witloof

Hoofdgerecht:

kabeljauw – aardappel – venkel – courgette – chorizzo

Of filet puur -rode wijn- wortel -sjalot – dragon – zwarte look

Kaas** : platbrood – mergeuze – Vacherin Mont d’or

Dessert : chocolade – zomerfruit - hangop

	Menu	met aangepaste wijnen
3 gangen	€ 40	€ 55
4 gangen *	€ 50	€ 69
5 gangen **	€ 59	€ 82

All- in = prijs maw + € 18 .00 (aperitief vh huis, water, koffie met versnaperingen van de kar)

A la carte:

Voorgerechten:

- Gegratineerde oester (4) met sabayon van cava € 12.00
- Salade gamba € 15.00
- Mango, gerookte eend € 15.00
- Kreeft, speenvarken - appel -witloof- curry € 22.00
- zeebaars – yuzu – wakamé – komkommer - soja – tobiko € 18.00

Hoofdgerechten:

- Ierse Ribeye, frieten, Béarnaise, of peperroom € 28.00
- Filetpuur, rode wijn, wortel, sjalot, zwarte look, dragon € 32.00
- Mosselen natuur/friet mayo/ mosselsaus € 24.00
- Mosselen naar keuze (witte wijn, look, provençaals) € 27.00
- Mosselen Thais € 28.00
- Mosselen met pesto , rucola en parmezaan € 28.00
- Marmiet van kreeft, mosselen, krab en gamba € 35.00
- Kabeljauw, aardappel, venkel, courgette, chorizzo € 32.00

Dessert:

- Dessert Chef € 10.00
- Sabayon met ijs € 10.00
- Coupe aardbeien € 9.00
- Coupe dame blanche € 7.50
- Platbrood – mergeuze – Vacherin Mont d'or € 11.00

We love our chef : max 4 verschillende gerechten per gang per tafel !

Eén tafel, één rekening. Dank je!

Aperitieven :	Fles / Glas
Schuimwijn	€ 22 / € 5.5
Schuimwijn Alcoholvrij	€ 6.5
Cava MVSA	€ 27 / € 6.5
Schorpion goud brut 37 cl	€ 20
Schorpion goud brut 75 cl	€ 35
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 75
Fever Tree Elderflower Alcoholvrij	€ 4
Porto Offley wit / rood	€ 5
Martini bianco	€ 5
Ricard	€ 6
Kirr	€ 6
Kirr Royal	€ 7
Aperol Spritz	€ 7

Gin's incl. aangepaste tonic:

Bombay east sapphire	€ 10
Martin Millers	€ 9
Hendrick's	€ 11
W double you	€ 13
Mare	€ 13
Seedlip Alcoholvrij	€ 11

Cocktails en Mocktails:

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

Wijnen :

Huiswijn wit chardonnay	€ 4
Huiswijn wit zoet Muscadel	€ 4
Huiswijn rood Merlot	€ 4
Huiswijn rosé de Syrah	€ 4
Alcoholvrije wijn wit of rood	€ 5

Frisdranken :

Chaudfonteine bruis /plat 50 cl	€ 5
Chaudfonteine bruis/plat 25 cl	€ 2.5
Cola - cola zero	€ 2.5
Sprite	€ 2.5
Fanta	€ 2.5
Tonisteiner orange / citroen	€ 2.5
Tonic schweppes	€ 2.5
Looza - Appelsap	€ 2.5
Ice tea	€ 2.5
Appletiser	€ 2.5

Bieren :

Cristal van het vat	€ 2.5
Jupiler 0/0	€ 2.5
Westmalle dubbel/tripel	€ 3.5
Scotch Cts	€ 3.5
Carlsberg	€ 3
Carlsberg 0/0	€ 3
Duvel	€ 3.5
Leffe blond/bruin	€ 3.5
Leffe 0/0	€ 3.5
Tripel K	€ 3.5
Grimbergen donker	€ 3
Hoegaerden	€ 3
Cornet Blond Oaked	€ 3.5
Chimey Blauw Bruin	€ 4
Karmeliet Tripple	€ 3.5
Kriek	€ 3.5
Paljas blond/rosé/IPA	€ 3.5

Warme dranken :

Expresso / Deca / Ristretto	€ 2.5
Thee	€ 3
Latte Macchiato	€ 3
Cappuccino met melk	€ 3
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4
Italian koffie (amaretto)	€ 8.5
Baileys koffie (baileys)	€ 8.5
Irish koffie (whisky)	€ 8.5
French koffie (cognac)	€ 8.5
Spanish koffie (likeur 43)	€ 8.5
Oreo koffie (alcoholvrij)	€ 4.5

Degustieven :

Amaretto Disaronno	€ 6
Amaretto Saliza 28°	€ 6.5
Amaro 30° (kruidenlikeur)	€ 7
Armagnac Cles des Ducs	€ 8
Armagnac Bas Armagnac Alain Faget	€ 9
Baileys	€ 6
Calvados	€ 6
Cognac Otard VSOP	€ 8
Cognac Château de Beaulon 12 j	€ 10
Cointreau	€ 6
Cuarenta Y Tres« 43 «	€ 6
Eau - de-vie Framboise d 'Alsace	€ 9
Eau - de-vie de Poires Williams	€ 9
Grand Marnier	€ 8
Grappa Agricola 50°	€ 8
Grappa Chianti	€ 8
Grappa I legni 42°	€ 9
Acquavite Most Barolo Barrique	€ 12
Limoncello 28°	€ 5
Limone Speziera 30°	€ 6.5
Sambucca	€ 7
Vodka Smirnoff	€ 6

Vodka absolute € 7

Whiskykaart :

Whisky Johny Walker Red	€ 7
Whisky J&B	€ 7
Whisky Glenfiddich Malt 12 Years	€ 12
Whisky Ballentines Malt 12 Years	€ 12
Goldlys Belgian whiskey	€ 8
Whisky Talisker 10 jaar	€ 12
Whisky cragganmore 12 jaar	€ 12
Whisky Glen Deveron 10 jaar SGL Malt	€ 12
Whisky The Singleton 12 jaar	€ 14

Voor elk feest culinaire formules op maat:
Feestzaal De Vrije Valk
Feesten aan huis: Catering De Vrije Valk

Culinaire verwennerij in een meergangenmenu:
Restaurant De Vrije Valk
Wil je op de hoogte gehouden worden van onze activiteiten, vul dan zeker je mailadres in en maak kans op een etentje voor 2 personen. Volg ons ook op facebook en instagram.

Was u tevreden, zeg het voort!
Had u een opmerking, zeg het ons!

Wijnkaart

Witte wijnen:

Vin de Goffin/Alt-Hoeselt/Blanc de noirs	€ 22.00
Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier	€ 27.00
Elixir Blanc / Frankrijk/ Roussanne – Viognier Houtlagering	€ 34.50
Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers Frankrijk / Chardonnay	€ 25.00
Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas Spanje / Albarino	€ 26.00
Famiglia Olivini Lugana Italië / Trebbiano	€ 36.00
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 Mediterranée € 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 Spanje / Tempranillo	€ 44.00
Cottas Tinto Reserva Portugal / Tempranillo – Tinta Roriz en Touriga Nacional	€ 45.00
Vietti Barbera d' Alba Italië / Barbera	€ 51.00
Domaine de la Pigeade Vacqueras Rouge Frankrijk / Grenache – Syrah en Mourvèdre	€ 50.00
Château Moncets Lalande de Pomerol Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon	€ 53.50

Zoete wijnen:

	Glas
Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir Frankrijk / Macabeo - Muscat 5 jaar gerijpt in houten vaten	€ 5.50
Porto Cottas Tawny Portugal / Macabeo – Muscat Top – kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten	€ 7.00

