

Foodcafé / Restaurant

Januari – februari 2023

Zondag : lazy sunday ontbijt : 10u – 11.30 u aan € 25 pp incl. 1 glas Cava

Zondag : Lazy Sunday brunch: 10 – 15.00 u ontbijt/ 3 gangen menu aan € 55 pp

Zondag : Lazy Sunday lunch : 11.30- 15.00 u 4 gangen-menu aan € 55 pp

Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : € 44 pp / 8 gangen

Reserveer tijdig voor Valentijn! 5 gangen menu aan € 95 pp all -in (live music)

ONTDEKKINGSMENU :

Allergenen doorgeven bij de bestelling aub.

Aperitiefhapjes:

- Foccacia, tomaat, Ibericoham
- Tom Kha Kai
- Gepocheerde oester met spinazie en Glen Deveron

Voorgerecht: Noordzeekrab – kalfsfilet – Yuzu

Tussengerecht* : Zeebaars - panade – duxelle - prei - kruiden

Tussengerecht** : Gebakken ganzenlever- porto – witloof- vlier

Hoofdgerecht: Livar – lentegroenten – pommes fondant

Dessert : Chocolade, citroen, hazelnoot

	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 : dessert vervangen door kaas + € 7

Van de kaart ! Allergenen doorgeven bij de bestelling aub.

Al onze gerechten zijn geportioneerd voor een grotere smaakbeleving aan een aanvaardbare prijs.

Ons advies : kies minimaal 3 gastronomische gerechtjes

	Prijs
<u>Soepen :</u>	
• Thaise kippensoep met kokosmelk :Tom Kha Kai	€ 6.50
• Dim sum van garnalen met dashi-bouillon	€ 8.50

<u>Koude gerechten vis :</u>	
• Oesterproeverij (1koude en 2 warme bereidingen)	€ 10.50
• Oester natuur (3 stuks)	€ 7.50
• Rammenas, kafir, tartaar van zeebaars ,kruidenolie	€ 12.00
• Pommes Moscovite Belgian Royal Caviar	€ 40.00
• Hawaïaanse Poké bowl met tonijn	€ 11.00

<u>Koude gerechten vlees :</u>	
• Foccacia, tomaat, Ibericoham	€ 13.00
• Surf en turf: krab -kalfs – yuzu	€ 14.00
• Carpaccio van boerderijhert – truffel – amandel	€ 10.00
• Gerookte eend – mousse - kweepeer	€ 12.00

<u>Warme visgerechten :</u>	
• Wok , noedels, groenten en zeevruchten	€ 13.00
• Zeetong – puree – garnalen – salade	€ 18.00
• zeebaars - panade – duxelle - prei - kruiden	€ 15.00
• Skrei - langoustineschuim – ei	€ 14.00
• Pasta, look , tomaat , rucola en vongolé	€ 13.00
• Mixed grill vis - salsa verde – zoete aardappel	€ 16.00

Vegetarische gerechten :

- Pompoensoep met kokosmelk € 5.00
- Pokebowl edamame € 8.00
- Wakamé en komkommersalade – tofu € 7.00
- Nacho's € 6.00
- Pasta – bospaddestoelen – truffel € 12.00
- Ei 63° - truffelroom € 9.00
- Wok – noedels € 10.00

Warme vleesgerechtjes :

- Gebakken ganzenlever- porto – witloof- vlier € 13.00
- Taco pulled porc – kool € 10.00
- Ei 63° - Buikspek – truffelroom € 12.00
- Low and Slow Wagyu Shortribs- gebrande ui -sucrine € 17.00
- Varkenswang -knolselder- mosterd € 12.00
- Spare ribs – spicy wedges – mais € 12.00
- Livar (varken)diverse bereidingen – pomme fondant € 15.00
- Saltimbocca – pasta – tomaat-basilicum € 14.00
- Lams tajine - couscous € 13.00
- Argentijnse Beef n' Bones – ribeye - merg- frietjes € 17.00
- Ierse filet puur Béarnaise -lentegroenten € 19.00
- Anjou duif -fettucini – pata negra € 18.00

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.

	prijs pp
Spaghetti Bolognaise	€ 7.00
Alt- Hoeselts hooi met biefstuk	€ 14.00
2 lange frikandellen +frietjes	€ 7.50
Videe, appelmoes , frietjes	€ 8.00
Schartong, puree	€ 10.00
Kinderijsje	€ 5.00
Handijsje	€ 3.00
Waterijsje	€ 2.00

Dessertkaart :

	prijs pp
• Kaas: 6 stuks naar keuze van de kaaswagen	€ 14.00
• Chocolade, citroen, hazelnoot	€ 12.00
• Chocolade, mandarijn, gepofte granen	€ 11.00
• Duo van Sorbet met cava en munt	€ 9.00
• Verwenkoffie	€ 10.00
• Ijskoffie	€ 8.00
• Sabayon met ijs	€ 9.00
• Moulleux met vanilleijs	€ 9.00
• Coupe dame blanche met slagroom	€ 8.50

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz		€ 8.5
Cava	€ 33	€ 8
Champagne de Castellane	€ 60	
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 75	
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	€ 11
Bombay infused	€ 12
Gordon	€ 12
Hendrick's	€ 13
W double you	€ 15
Mare	€ 15
Nordés	€ 16
Alcoholvrije Gin Seedlip kruiden	€ 13
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	€ 22
Huiswijn wit zoet Muscadel	€ 5	€ 15	€ 22
Huiswijn rood Merlot	€ 5	€ 15	€ 22
Huiswijn rosé de Syrah	€ 5	€ 15	€ 22
Alcoholvrije wijn wit/ rood Vintense	€ 6		

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 Medit.	€ 3
Looza Sinaas / Pipo appel Kers / Maracuja	€ 2.5
Ice tea	€ 3
Fuze tea mango – kamille	€ 3

Bieren :

Cristal van het vat	€ 2.5
Cristal Xtra	€ 3
Chouffe van het vat 12cl/25cl/ 33cl	€ 2 /3 /4
Cherry Chouffe	€ 4.5
Omer	€ 4
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5
Duvel	€ 4.5
Leffe blond/ donker	€ 4 / 5
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 4
David streekbier 8, 5°	€ 4.5
Cornet Blond Oaked	€ 4
Karmeliet Tripple	€ 5
Kriek	€ 3.5
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5
Scotch CTS	€ 3.5
Chimay blauw	€ 4.5
Jupiler / Jupiler 0/0	€ 2.5

Warme dranken :

Koffie / Espresso / Deca	€ 3
Verwenkoffie	€ 10
Thee	€ 3
Latte Macchiato	€ 3
Cappuccino met room	€ 3,5
Warme chocolademelk met room	€ 4
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
Calvados Vsop Pays D' Auge	
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 /citroen Peterman	€ 3
Limoncello	€ 5
Sambucca	€ 7
Vodka Smirnoff / Absolute	€ 6

Cognackaart :

Martell VS	€ 7
Remy Martin VSOP	€ 9
Comte Joseph XO	€ 11

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, Wiliam Lawson's	€ 6
Ballentine's finest blended Scotch	€ 7
Jim Beam Bourbon	€ 6
Jack Daniel's Tennessee Fire	€ 6
Whisky Talisker SGL Malt	€ 9
Whisky Glen Deveron SGL Malt 10 jaar	€ 12
Whisky Chivas Regal blended 12 jaar	€ 10
Whisky Glenfiddich SGL Malt 12 jaar	€ 12
Whisky Cragganmore SGL malt 12 jaar	€ 12
Whisky Singleton SGL Malt 12 jaar	€ 14
Whisky Lagavulin Islay Single Malt 16 jaar	€ 16

Mixkaart :

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 | € 31.00 |
| 2) Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers
Frankrijk / Chardonnay | € 30.00 |
| 3) Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas
Spanje / Albarino | € 31.00 |
| 4) Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio | € 33.00 |
| 5) Domaine Begude Etoile Limoux
Frankrijk/ Chardonnay
Nieuwe Franse eiken vaten | € 43.00 |
| 6) Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre
Frankrijk / Sauvignon Blanc | € 46.00 |
| 7) Cottas Branco Reserva
Portugal / Arinto en Viosinho | € 44.00 |
| 8) Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva
Italië / Chardonnay
18 maanden hout | € 43.50 |
| 9) André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux
Frankrijk / Chardonnay
Top Bourgogne – houtlagering | € 60.00 |

Rosé wijn:

- | | |
|--|---------|
| 10) Château de Berne Esprit Méditerranée
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot | € 33.00 |
|--|---------|

Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

- | | |
|--|---------|
| 11) Lopez de Haro Crianza
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo | € 30.00 |
| 12) Cantele Primitivo
Italië / Primitivo | € 33.00 |
| 13) Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo
Italië / Montepulciano | € 30.00 |
| 14) Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre | € 36.00 |
| 15) Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva
Italië / Sangiovese en Merlot | € 46.00 |
| 16) Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso
Italië / Corvina – Rondinella en Molinara | € 45.00 |
| 17) Matsu El Recio
Spanje / Tempranillo | € 49.00 |
| 18) Vietti Barbera d' Alba
Italië / Barbera | € 56.00 |
| 19) Château Moncets Lalande de Pomerol
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon | € 56.00 |
| 20) Matsu El PICARO
Spanje/ Tinta de Toro (wit en rood vlees, salades) | € 38.00 |

Zoete wijnen:

	Glas
Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir Frankrijk / Macabeo - Muscat 5 jaar gerijpt in houten vaten	€ 6.00
Porto Cottas Tawny Portugal / Macabeo – Muscat Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten	€ 7.00