

## Foodcafé / Restaurant

Maart 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 voor Pasen! Zaterdag ( dinner and live music) Zondag ( Paasbrunch)

**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	€ 66	€ 79
4 gangen *	€ 55	€ 83	€ 96
5 gangen **	€ 65	€ 90	€ 103

( All-in = aperitief van het huis, menu, aangepaste wijnen, water, koffie)  
Extra : dessert vervangen door kaaswagen + € 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 1 gerechtje uit elke groep

	Prijs
<u>STARTERS:</u>	
● Thaise kippensoep met kokosmelk :Tom Kha Kai	€ 6.50
● Pompoensoep met kokosmelk (V)	€ 5.00
● Dim sum van garnalen met dashi-bouillon	€ 8.50
● Oesterproeverij ( 1 koude en 2 warme bereidingen)	€ 11.00
● Oester natuur ( 3 stuks)	€ 9.00
● Wakamé en komkommersalade – tofu ( V)	€ 7.00
● Nacho's ( V)	€ 6.00
● Nacho's van het huis met pulled porc	€ 10.00

<u>VOORGERECHTJES:</u>	
● Rammenas, kafir, tartaar van zeebaars ,kruidenolie	€ 14.00
● Hawaïaanse Poké bowl met tonijn	€ 13.00
● Pokebowl, edamame, tofu, ei, mango, avocado ( V)	€ 9.00
● Focaccia, kwartelei, tomaat, Iberico-ham	€ 13.00
● Surf en turf: krab -kalfs – yuzu	€ 15.00
● Carpaccio van boerderijhert – truffel – amandel	€ 13.00
● Gerookte eend – mousse - kweepeer	€ 12.00
● Skrei - langoustineschuim – ei	€ 14.00
● Pommes Moscovite Belgian Royal Caviar	€ 40.00

TUSSENGERECHTJES:

- Zeebaars - panade – duxelle - prei - kruiden € 15.00
- Pasta, look , tomaat , rucola en vongolé € 13.00
- Pasta – bospaddenstoelen – truffel ( V) € 12.00
- Gebakken ganzenlever- porto – witloof- vlier € 16.00
- Taco pulled porc – kool € 12.00
- Ei 63° - Buikspek – truffelroom € 12.00
- Ei 63° - truffelroom (V) € 9.00
- Low and Slow Wagyu Shortribs- gebrande ui -sucrine € 17.00
- Varkenswang -knolselder- mosterd € 12.00
- Lams tajine - couscous € 14.00
- Anjou duif -fettucini – pata negra € 18.00

HOOFDGERECHTJES:

- Wok, noedels, groenten en zeevruchten € 16.00
- Wok – noedels - groenten € 12.00
- Sliptong – puree – garnalen – salade € 18.00
- Mixed grill vis - salsa verde – zoete aardappel € 17.00
- Spare ribs – spicy wedges – mais € 15.00
- Livar ( varken) – pomme fondant- seizoengroenten € 15.00
- Argentijnse Beef n’ Bones – ribeye - merg- frietjes € 18.00
- Ierse filet puur Béarnaise -lentegroenten-  
pommes pont neuf € 20.00

**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.

	<b>prijs pp</b>
Spaghetti Bolognaise	€ 8.00
Alt- Hoeselts hooi met biefstuk	€ 16.00
2 lange frikandellen +frietjes	€ 7.50
Videe, appelmoes , frietjes	€ 9.00
Visfilet, puree	€ 10.00
Kinderijsje	€ 5.00
Handijsje	€ 3.00
Waterijsje	€ 2.00

### Dessertkaart :

	<b>prijs pp</b>
• 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	€ 14.00
• Ijskoffie	€ 9.00
• Oreokoffie	€ 9.00
• Sabayon met ijs	€ 10.00
• Moulleux met vanilleijs	€ 9.00
• Coupe dame blanche met slagroom	€ 8.50

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz		€ 9.5
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	€ 12
Bombay infused	€ 13
Gordon	€ 12
Hendrick's	€ 14
W double you	€ 15
Mare	€ 15
Nordés	€ 16
Alcoholvrije Gin Seedlip kruiden	€ 14
Alcoholvrije Gin Fryns Spice	€ 13

### Cocktails en Mocktails all home made ® :

Het Vrij Valkske tequilla	€ 11
Het Vrij Valkske virgin	€ 9
Mojito bruine rum	€ 11
Mojito virgin	€ 9
Strawberry wodka	€ 11
Strawberry virgin	€ 9

<b>Wijnen :</b>	<b>Glas</b>	<b>Pichet</b>	<b>Fles</b>
Huiswijn wit chardonnay	€ 5	€ 15	€ 22
Huiswijn wit zoet Muscadell	€ 5	€ 15	€ 22
Huiswijn rood Merlot	€ 5	€ 15	€ 22
Huiswijn rosé de Syrah	€ 5	€ 15	€ 22
Alcoholvrije wijn wit/ rood Vintense	€ 6		
<b>Frisdranken :</b>			
Chaudfonteine bruis /plat 50 cl	€ 5		
Chaudfonteine bruis/plat 25 cl	€ 2.5		
Cola - Cola zero/ Sprite / Fanta	€ 2.5		
Tonisteiner: orange / citroen/ vruchtenkorf	€ 3.5		
Tonic: Schweppes/ Pink / Fevertree Medit.	€ 3		
Looza Sinaas / appel kers/ appel	€ 3		
Ice tea	€ 3		
Fuze tea mango – kamille	€ 3		
<b>Bieren :</b>			
Cristal van het vat	€ 2.5		
Cristal Xtra	€ 3		
Chouffe van het vat 12cl/25cl/ 33cl	€ 2 /3 /4.5		
Cherry Chouffe	€ 4.5		
Omer	€ 5		
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5		
Duvel	€ 4.5		
Lefte blond/ donker	€ 4 / 5		
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 4.5		
David streekbier 8, 5°	€ 5		
Cornet Blond Oaked	€ 5		
Karmeliet Tripple	€ 5		
Kriek	€ 4		
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5		
Scotch CTS	€ 3.5		
Chimay blauw	€ 5		
Jupiler / Jupiler 0/0	€ 2.5		

**Warme dranken :**

Koffie / Espresso / Deca	€ 3
Verwenkoffie	€ 14
Thee	€ 3,5
Latte Macchiato	€ 4
Cappuccino met melk	€ 3,5
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4
Italian koffie (amaretto)	€ 12
Baileys koffie (baileys)	€ 12
Irish koffie (whisky)	€ 12
French koffie (cognac )	€ 12

**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	€ 12
Rum (bruine) cola	€ 12
Rum ( witte ) orange	€ 12
Wodka tonic	€ 12
Safari orange	€ 12
Pisang orange	€ 12
Pasoa orange	€ 12
Tequilla orange	€ 12



## Wijnkaart

### Witte wijnen:

- |  |         |
|--|---------|
| 1) Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier<br>Gegrilde vis, schaaldieren en Aziatische keuken                                   | € 31.00 |
| 2) Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers<br>Frankrijk / Chardonnay<br>Asperges, schaal en schelpdieren, pasta vongolé          | € 30.00 |
| 3) Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas<br>Spanje / Albarino<br>Zalm, tonijn, varkensvlees                                   | € 31.00 |
| 4) Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio<br>Oosterse gerechten, visgerechten   | € 33.00 |
| 5) Domaine Begude Etoile Limoux<br>Frankrijk/ Chardonnay<br>Nieuwe Franse eiken vaten<br>Poké bowl, wokgerechten             | € 43.00 |
| 6) Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre<br>Frankrijk / Sauvignon Blanc<br>Mix grill vis  | € 46.00 |
| 7) Cottas Branco Reserva<br>Portugal / Arinto en Viosinho<br>Kreeft, krab  | € 44.00 |
| 8) Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva<br>Italië / Chardonnay<br>18 maanden hout<br>Wit vlees, kazen, soepen         | € 43.50 |
| 9) André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux<br>Frankrijk / Chardonnay<br>Top Bourgogne – houtlagering<br>Zeebaars, zeetong | € 60.00 |

## Rosé wijn:

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

## Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

- 11) Lopez de Haro Crianza € 30.00  
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo  
Entrecote, steak
- 12) Cantele Primitivo € 33.00  
Italië / Primitivo  
Rood vlees, eend
- 13) Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo € 30.00  
Italië / Montepulciano  
Pulled porc, spare ribs
- 14) Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge € 36.00  
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre  
Filet puur, cote a los
- 15) Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva € 46.00  
Italië / Sangiovese en Merlot  
Pasta's, saltimbocca
- 16) Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso € 45.00  
Italië / Corvina – Rondinella en Molinara  
Gegrild vlees
- 17) Matsu El Recio € 49.00  
Spanje / Tempranillo  
Boerderijhert, stevige vleesgerechten
- 18) Vietti Barbera d'Alba € 56.00  
Italië / Barbera  
Gevogelte, varkens

19) Château Moncets Lalande de Pomerol € 56.00  
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon

20) Matsu El PICARO € 38.00  
Spanje/ Tinta de Toro (wit en rood vlees, salades)

## Zoete wijnen:

Glas

Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir € 6.00  
Frankrijk / Macabeo - Muscat  
5 jaar gerijpt in houten vaten

Porto Cottas Tawny € 7.00  
Portugal / Macabeo – Muscat  
Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten

**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 € 14.00
- Ijskoffie € 9.00
- Oreokoffie € 9.00
- Sabayon met ijs € 10.00
- Moulleux met vanilleijs € 9.00
- Coupe dame blanche met slagroom € 8.50

**Aan tafel ... :**

- Irish koffie € 14.00
- French koffie € 14.00

**Enkele 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 € 6
- 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