

Foodcafé / Restaurant

September 2022

Zondag : lazy sunday brunch aanvang om 10u aan € 55 pp
Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : € 40 pp
Donderdag avond : Aperio dining menu aan € 35 pp

VERRASSINGSMENU : 3 gangenmenu aan € 45 pp

ONTDEKKINGSMENU :

Aperitiefhapjes:

- Huisgerookte forel met rode biet
- Gazpacho van tomaat met kappertjes
- Panacotta van bloemkool met garnaaltjes

Voorgerecht: Heekfilet met Chinese kool, bimi, saus van Comté en zomertruffel.

Tussengerecht: Taartje van krab en gerookte zalm
Supplement : Belgian Royal Caviar (+ €10)

Hoofdgerecht: Boerderij-eend, knolselder, prei, courgette en braambes.

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

Dessert : Nectarines, havermout en pecannoten

	Menu	met aangepaste wijnen	All-in
4 gangen	€ 55	€ 74	€ 86
5 gangen*	€ 65	€ 85	€ 97

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

Dessert vervangen door kaas: supplement van €8

Afwijkingen van het menu kunnen leiden tot een supplement.

A LA CARTE:

Aperitiefhapjes :	Prijs pp
* Oester natuur per stuk	€ 2.00
* Romesco fetaspread met Spaanse ham	€ 4.00
* Huisgerookte forel met rode biet	€ 3.50
* Gazpacho van tomaat met kappertjes	€ 2.50
* Panacotta van bloemkool met garniaaltjes	€ 3.50

Snacks : (deze gerechten kunnen ook warm afgehaald worden)

● Krokante kip, inktvis en spicy wedges	€ 19.00
● Wokschotel met noedels en diamanthaas	€ 24.00
● Pasta met gerookte zalm en scampi	€ 23.00
● Spaghetti Bolognaise	€ 14.00
● Lasagne al forno (gegratineerd)	€ 14.00
● Videe met frietjes en salade	€ 17.00

Voorgerechten :

● Scampi (5st) van het huis	€ 23.00
● Kikkerbiljetjes, lookboter of lookroom	€ 21.00
● Naamse slakjes met look en groene kruiden	€ 20.00
● Taartje van krab en gerookte zalm	€ 24.00
● Supplement Royal Belgian Caviar	€ 10.00
● Heekfilet met Chinese kool, bimi, saus van Comté en zomertruffel.	€ 23.00

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.

Vis , schaal- en schelpdieren

	prijs pp
• Zeetong meunière, puree, salade, garnalen	€ 35.00
• Pasta Lorenz : ½ kreeft, scampi en kruiden (2p)	€ 35.00
• Mosselen natuur, frieten en mosselsaus	€ 24.00
• Mosselen witte wijn , frieten	€ 27.00
• Mosselen lookroom, frieten	€ 27.00
• Mosselen met Pastis en venkel (brood)	€ 27.00
• Mosselen Thaise curry (brood)	€ 28.00
• Mosselen op Italiaanse wijze (pesto) en brood	€ 28.00
• Mosselen op Spaanse wijze (chorizo -manchego) geserveerd met tomaten- lookbrood	€30.00

Vlees:

	prijs pp
• Mixed grill, salade en frietjes	€ 29.00
• Boerderij-eend, knolselder, prei, courgette en braambes.	€ 30.00
• Diamanthaas (steak) huissaus, Alt- Hoeselts hooi, salade	€ 26.00
• Entrecote (Holstein) salade, frieten	€ 34.00
• Filet pur Rossini	€ 44.00
• Côte a l'os, 500 g , salade , frieten	€ 38.00
• Pepersaus, champignonsaus	€ 3.00
• Béarnaise	€ 4.00
• Truffelsaus	€ 5.00

Dessert:

	prijs pp
• Kaas: 6 stuks naar keuze van de kaaskar	€ 12.00
• Nectarines, havermout en pecannoten	€ 10.00
• Verwenkoffie	€ 10.00
• Ijskoffie	€ 8.00
• Sabayon met ijs	€ 8.00
• Moulleux met vanilleijs	€ 8.00
• Coupe dame blanche met slagroom	€ 7.50
• Coupe vers fruit	€ 9.00

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz		€ 8
Schuimwijn	€ 22	€ 6.5
Cava MVSA	€ 29	€ 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
Nordic	€ 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	€ 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/ Appel	€ 2.5
Ice tea	€ 3
Fuze tea mango – kamille	€ 3

Bieren :

Cristal	€ 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	€ 4
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
Jupiler	€ 2.5
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 Duucs	€ 6
Armagnac Bas Armegnac/ Alain Faget	€ 8
Baileys	€ 6
Calvados Magloire Maitre Pierre	€ 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

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
Gin Fuze tea sparkling Lemon	€ 6

Wijnkaart

Witte wijnen:

- | | |
|---|---------|
| 1) Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier | € 28.00 |
| 2) Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers
Frankrijk / Chardonnay | € 27.00 |
| 3) Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas
Spanje / Albarino | € 28.00 |
| 4) Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio | € 30.00 |
| 5) Domaine Begude Etoile Limoux
Frankrijk/ Chardonnay
Nieuwe Franse eiken vaten | € 39.00 |
| 6) Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre
Frankrijk / Sauvignon Blanc | € 42.00 |
| 7) Cottas Branco Reserva
Portugal / Arinto en Viosinho | € 40.00 |
| 8) Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva
Italië / Chardonnay
18 maanden hout | € 39.50 |
| 9) André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux
Frankrijk / Chardonnay
Top Bourgogne – houtlagering | € 55.00 |

Rosé wijn:

- | | |
|--|---------|
| 10) Château de Berne Esprit Méditerranée
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot | € 30.00 |
|--|---------|

Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

- | | |
|--|---------|
| 11) Lopez de Haro Crianza
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo | € 27.00 |
| 12) Cantele Primitivo
Italië / Primitivo | € 30.00 |
| 13) Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo
Italië / Montepulciano | € 27.00 |
| 14) Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre | € 32.50 |
| 15) Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva
Italië / Sangiovese en Merlot | € 42.00 |
| 16) Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso
Italië / Corvina – Rondinella en Molinara | € 41.00 |
| 17) Matsu El Recio
Spanje / Tempranillo | € 44.00 |
| 18) Vietti Barbera d' Alba
Italië / Barbera | € 51.00 |
| 19) Château Moncets Lalande de Pomerol
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon | € 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 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	€ 6.50