

Foodcafé / Restaurant

vanaf 1 december 2023

1 x per maand op zondag thema brunch: 07/01 - 11/02- 31/03 -14/04
Lazy Sunday thema brunch 10.00 – 15.00 : ontbijt + buffet € 75 pp all-in
Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : € 56 pp / 7 gangen
14 februari : Valentijn ! Romantic Dinner and live music . Reserveer tijdig !

A LA CARTE :

Uit ons homarium :

- | | |
|--|-------------|
| • Oesters op ijs : | Per stuk |
| - Creuses Zeeuwse n°2 | € 2.50 |
| - Zeeuwse platte 4/0 | € 3.50 |
| • Warme oesters : | Per 3 stuks |
| - Gegratineerde platte met champagnesaus | € 14.00 |
| - Gegratineerde creuses met parmezaan | € 11.00 |
| - Tempura van creuses met Oosterse dipsaus | € 12.00 |
| • Kreeft Canadees | Prijs |
| - ½ Kreeft a la nage met fijne groenten | € 22.00 |
| - Pasta risottata met ½ kreeft, look, tomaat, kruiden, olijfolie | € 23.00 |
| - ½ Kreeft Thermidor met pasta , parmezaan mosterd roomsaus (gegratineerd) | € 27.00 |
| - Supplement ganse kreeft ipv ½ kreeft | € 15.00 |
|  - Bouillabaise met ½ kreeft, gamba, scampi krabbenpoot, stokbrood en rouille | € 32.00 |

Warm aanbevolen: (ook als warme take away !)

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| - Blanquette van supermals kalfsvlees | € 26.00 |
| - Coq au vin | € 21.00 |

De lievelingsgerechten van de Chefs



- Zeetong meunière (500 g) € 32.00
- Gelakte spareribben kruidig, zoet licht gerookt € 24.00

Van de lavasteengrill :

Prijs

- Steak kogel lers 300 g € 22.00
- Lady steak kogel lers 180 g € 18.00
-  - Entrecôte Rubia Galega 300 g € 31.00
- Zesrib Uruguay 300 g € 29.00
- Côte a l'os Charolais Dry aged 1 kg (2 p) € 58.00
- Bavette steak Ierse Angus beef 225 g € 21.00
- Vegan Plant based burger (V) € 19.00
- Wagyu burger, spek, béarnaise € 21.00
- Double Irish Angus beef € 23.00

Sauzen: peperroom, maison, champignonroom, béarnaise € 3.50

Bijgerechten: krielaardappelen, kroketten, puree, pasta
frietten, Alt- Hoeselts hooi, gebakken aardappelen € 3.00

Groenten:

- Warme seizoengroenten € 4.00
- Seizoensalade € 3.00

DESSERTKAART:

- Kaasplank € 15.00
- Honingparfait, warm fruit en sinaasappelsabayon € 11.00
-  • St- Honore met vijg. € 11.00
- Chocolade, peer, karamel, bladgoud € 14.00
- Dame blanche € 8.50
- Frisko 2023 € 11.00
- Café glacé € 9.00
- Aan tafel bereide Irish / French coffee € 14.00

MENU:

Stel je persoonlijke menu zelf samen ! € 55.00 pp

Kies dan 3 gerechtjes uit onderstaande lijst!

Deze gerechtjes zijn uiteraard ook à la carte mogelijk.

VOORGERECHTEN:

- Rammenas, kaffir, tartaar van zeebaars ,kruidenolie € 17.00
- Taartje van krab, fregola, avocado en burrata € 19.00
- Gegrilde aubergine, paprika, labneh en za'atar (V) € 16.00
-  • Quinoa, kwartel, foie, porto € 20.00

TUSSENGERECHTEN:

-  • Thaise wok met tempura van Pieterman € 18.00
- Beef, kreeft, geroosterd zeewier en kruidenolie € 22.00
- Little Gem, Cabrales, zure room en krokante ui (V) € 16.00
- Low and Slow Wagyu Shortribs- gebrande ui € 17.00

HOOFDGERECHTEN:

- Schelvis Florentine: spinazie, puree, mosterd € 26.00
- Gnocchi met prei en Kaltbach (V) € 23.00
-  • Eend met wintergarnituur € 28.00
- Hertentomahawk met herfstgarnituur (menu +€5) € 33.00

Verrassingsmenu van de Chef

2 hapjes, 4 gangen- menu

€ 75 pp

Aangepaste wijnen en water

+ € 30 pp

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.

Kids:

Nachos met tomatensalsa	€ 7.00
Spaghetti Balletjes tomaat	€ 10.00
Alt- Hoeselts hooi met biefstuk	€ 18.00
2 lange frikandellen +frietjes	€ 7.50
Kipkrokant met frietjes	€ 7.50
Visfilet, (natuur/ tempura) puree	€ 10.00
Kinderijsje	€ 6.00
Handijsje/ frisco	€ 3.00
Waterijsje	€ 2.00
Pannenkoek met choco	€ 6.00

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	€ 11
Gordon	€ 10
Hendrick's	€ 14
W double you	€ 15.5
Mare	€ 15
Nordés	€ 14
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

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	€ 3.5
Tonic: Schweppes/ Pink / Fevertree Medit.	€ 3
Looza Sinaas / appel kers/ appel	€ 3
Ice tea	€ 3
Fuze tea mango – kamille	€ 3

Bieren :

Cristal van het vat	€ 2.5
Chouffe van het vat 12cl/25cl/ 33cl	€ 2 /3,5 /5
Cherry Chouffe	€ 5
La Chouffe 0/0	€ 5
Omer	€ 5
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5
Duvel	€ 4.5
Leffe blond/ donker	€ 4.5
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 4.5
David streekbier 8, 5°	€ 5
Cornet Blond Oaked / Cornet 0/0	€ 5
Karmeliet Tripple	€ 5,5
Kriek	€ 4
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5
Scotch CTS	€ 3.5
Chimay blauw	€ 5.5
Jupiler / Jupiler 0/0	€ 2.5
Oude geuze Boon 37.5 cl	€ 6

Warme dranken incl. versnaperingen:

Koffie / Espresso / Deca	€ 4
Thee	€ 4.5
Latte Macchiato	€ 5
Cappuccino met melk	€ 4,5
Warme chocolademelk met slagroom	€ 5

Special coffee :

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

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
- 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

