

Foodcafé / Restaurant Loreline

Vanaf 6 personen kies je best voor een menu

• Oesters

Prijs

	3 stuks	6 stuks	9 stuks	12 stuks
Creuses natuur:	10	17	24	30
Zeeuwse platte natuur :	13	23	33	42
Gegratineerde mix (3+3)		24		

• Kreeftenmenu per tafel geserveerd

Voorgerecht :

- 6 oesters natuur of
- Tempura van soft shell krab met kokosschuim en korianderolie

Tussengerecht

- Bisque van kreeft met grijze garnalen

*Signature dish

- Kingkrab – espuma van aardappel met truffel - kaviaar

Hoofdgerecht :

- Halve kreeft met champagnesaus, groene lentegroenten en pasta

Dessert:

- Nuts about you : creatie van ijs, chocolade en hazelnoot

Kreeften menu 4 - gangen : € 74 aangepaste wijnen + € 30

*Signature Dish € 20 kan als supplement genomen worden

Aangepaste wijn SD + € 10

• Voorgerechten incl. huisgebakken brood en boter

Prijs pp

- | | |
|--|----|
| - Skreihaasje met prei, garnalen en mousseline | 24 |
| - Tempura van soft shell krab met kokosschuim en korianderolie | 21 |
| - Kalfstartaar met langoustine en limoenroom | 19 |
| - Bisque van kreeft met garnalen | 15 |

• <u>Kreeft</u> 500-600g		Prijs pp
	1/2	1/1
- Kreeft Thermidor mosterdsaus, gegratineerd, pasta	35	55
- Gegrilde kreeft met kruidenolie tomaat en pasta	32	51
- Kreeft met champagnesaus, pasta en lentegroenten	35	55

• **Hoofdgerechten Vlees/ gevogelte**

- Zesrib (smaakvolste deel van de entrecote) 350 g	34.00
- Filet puur 220 g Bwb	35.00
- Tagliata di manzo , pasta, pesto, rucola, parmezaan	38.00

• **Hoofdgerechten Vis**

- Zeetong 500g meunière, botersaus, grijze garnalen	45.00
- Rogvleugel Mediterraans (kappers, olijven, tomaat)	37.00

• **Bijgerechten:** Prijs €

Sauzen:

- Peperroom, maison, champignonroom	3.50
- Béarnaise, champignon natuursaus	4.50

Bijgerechten:

- Kroketten, puree, pasta, frieten, Alt- Hoeselts hooi	4.00
--	------

Groenten:

- Warme seizoengroenten	6.00
- Frisse salade	4.00

• **Dessert:** Prijs €

- Kaasbord	10.50
- Sabayon (witte wijn) met vanille-ijs	11.00
- Dame blanche 3 bollen met slagroom	11.50
- Dame blanche 2 bollen met slagroom	9.00
- Nuts about you	13.50
- Chocolade moulleux met vanille-ijs	10.00

• Ontdekkingsmenu 3,4 of 5 -gangen menu per tafel geserveerd

Voorgerecht :

- Tartaar van kalfs, carpaccio van langoustine en limoenroom

Tussengerecht (4 gangen)

- Skreihaasje met prei, puree, grijze garnalen en Hollandaise

*Signature dish

- Kingkrab – espuma van aardappel en truffel - kaviaar

Hoofdgerecht :

- Spitskool, met dashi , gegrild naanbrood met entrecôte , zwarte look en daslookolie

Dessert:

Nuts about you : creatie van ijs, chocolade en hazelnoot

Menu 3 -gangen : € 55 aangapaste wijnen + € 24

Menu 4 - gangen : € 64 aangapaste wijnen + € 30

*Signature Dish € 20 kan als supplement genomen worden

Aangepaste wijn SD + € 10

Dessert vervangen door kazen : supplement € 6

1 rekening per tafel

Laatste rondje om 23u.30

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz van het vat!		€ 9.5
Cava	€ 35	€ 9
Champagne	€ 65	
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 85	
Porto Offley wit/ rood		€ 6
Martini bianco / rosso		€ 6
Ricard		€ 6
Campari		€ 6
Pineau des Charentes		€ 6
Sherry Medium/ Fino		€ 6
Kirr		€ 7
Kirr Royal		€ 10

Gin's incl. tonic

Gin van het huis	€ 13
Bombay infused	€ 12
Gordon	€ 11.5
Hendrick's	€ 14
W double you	€ 15.5
Mare	€ 16
Nordés	€ 15

Cocktails

Pornstar Martini (vodka, passie, vanille)	€ 12
Mojito (limoen, munt, rietsuiker, bruine rum)	€ 13
Strawberry Daiquiri (rum, aardbei, limoen)	€ 12
Espresso Martini (vodka, koffie , vanille)	€ 12

Bring me back to Bali

(vodka, pandan, aloë Vera, passie)	€ 13
Negroni (Gin, vermouthe, Angustura)	€ 12

Lala Paloma (tequila, limoen, pompelmoes) € 12

Alcoholvrij : 0% alcohol

Cava	€ 9
Mocktails:	
Ginger mule	€ 10
Mojito	€ 10
Passion Martini	€ 11
Gin Seedlip/ kruiden/ Bliss Royal	€ 12
Biondo Orange	€ 11.5
Crodino	€ 7
Wijnen (wit / rood) Vintense	€ 7
Bieren :	
Jupiler 0/0	€ 2.5
La Chouffe 0,4%	€ 5
Cornet Blond 0,3 %	€ 5

Tapwijnen :	Glas	Pichet	Fles
Huiswijn wit chardonnay	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn wit zoet Muscadel	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn rood Merlot	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn rosé de Syrah	€ 6	€ 18	€ 25

Frisdranken :

Water bruis/ plat van de tap 75 cl	€ 5
Chaudfonteine bruis /plat 50 cl	€ 7
Chaudfonteine bruis/plat 25 cl	€ 2.5
Cola - Cola zero/ Sprite / Fanta	€ 3
Tonisteiner: orange / citroen/ vruchtenkorf	€ 3.5
Tonic:	
Schweppes	€ 3
Fever -tree Raspberry – rhubarb	€ 4

Bliss Royal	€ 4
Looza Sinaas / appel	€ 3.5
Ice tea	€ 3.5
Fuze tea mango – kamille	€ 3.5

Bieren :

Assortiment zoutjes/ kaas/salami	€ 6
Assortiment frituurhapjes	€ 12

Cristal van het vat	€ 2.5
Bier van de maand (vat)	zie bord
Cherry Chouffe	€ 5
Omer	€ 5
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5
Duvel	€ 4.5
Leffe blond/ donker	€ 4.5
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 5
David streekbier 8, 5°	€ 6
Cornet Blond Oaked	€ 5
Karmeliet Tripple	€ 5,5
Kriek	€ 4
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5
Scotch Campbell's	€ 3.5
Chimay blauw	€ 5.5
Jupiler	€ 3
Oude geuze Boon 37.5 cl	€ 7

Warme dranken

Espresso/ ristretto / Deca	€ 4
Koffie van het huis	€ 12
Thee	€ 4.5
Latte Macchiato	€ 4.5
Cappuccino met melk	€ 4.5

Warme chocolademelk € 5

Special coffee :

Italian koffie (amaretto) € 13

Baileys koffie (baileys) € 13

Irish koffie (whisky) € 13

French koffie (cognac) € 13

Degustieven :

Acquavite D' Uva Most Barolo Barrique € 10

Amaretto Disaronno € 6

Amaretto Saliza € 9

Amaro 30° /Averna € 6

Armagnac Cles des Ducs € 6

Armagnac Bas Armagnac/ Alain Faget € 8

Baileys € 6

Calvados Magloire Maitre Pierre € 6

Calvados Chateau du Breuil reserve 8 Y € 13

Cointreau € 6

Eau - de- vie de Poires Williams / Framboise € 7

Grand Marnier € 6

Grappa Julia € 5

Grappa Agricola 50° € 9

Grappa Chianti € 9

Grappa I legni 42° € 10

Jenever Extra Smeets /citroen Peterman € 3.5

Limoncello € 6

Sambucca € 8

Vodka Smirnoff / Absolute € 6.5

Cognackaart :

Martell VS € 7

Remy Martin VSOP € 9

Rumkaart :

Contra Bando (Dominicaanse Rum)	€ 6
Don Papa (Filipijnse Rum) = lieveling van Dirk	€ 8.5
Saint James (Rum uit Martinique)	€ 7
Dos Maderas 5+5 years old (Spaanse Rum)	€ 9.5
Remedy – spiced rum	€ 8

Whiskykaart :

Whisky Johny Walker Red , Wiliam Lawson's, Jack D	€ 8
Jim Beam Bourbon	€ 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
Pisang / Paoa / Tequilla / Safari -orange	€ 12

Wijnkaart

Witte wijnen:

Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier Gegrilde vis, schaaldieren en Aziatische keuken	€ 31.00
Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas Spanje / Albarino Zalm, tonijn, varkensvlees	€ 31.00
Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio Oosterse gerechten, visgerechten	€ 33.00
Domaine Begude Etoile Limoux Frankrijk/ Chardonnay Nieuwe Franse eiken vaten Oosterse en wok-gerechten	€ 43.00
Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre Frankrijk / Sauvignon Blanc Visgerechten	€ 46.00
André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux Frankrijk / Chardonnay Top Bourgogne – houtlagering Zeebaars, zeetong	€ 60.00

Rosé wijn:

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 !

Lopez de Haro Crianza € 30.00
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo
Entrecote, steak

Cantele Primitivo € 33.00
Italië / Primitivo
Rood vlees, eend

Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo € 30.00
Italië / Montepulciano
Pulled porc, spare ribs

Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge € 36.00
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre
Filet pure, côte a l'os, entrecôte, ..

Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva € 46.00
Italië / Sangiovese en Merlot
Pasta's, saltimbocca

Vaqueras Domaine De La Pigeode
Frankrijk - Côtes du Rhône Grenache – Syrah -Mourvèdre

Kazen / rood vlees / steak	€ 65.00
Vietti Barbera d' Alba	€ 56.00
Italië / Barbera	
Gevogelte, varkens	
Château Moncets Lalande de Pomerol	€ 56.00
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon	
Matsu El PICARO	€ 38.00
Spanje/ Tinta de Toro (wit en rood vlees, salades)	
Matsu El Recio	€ 49.00
Spanje / Tempranillo	
Boerderijhert, stevige vleesgerechten	
Matsu El viejo	€ 90.00
Spanje/ Tinta de Toro (wild, rood vlees, grill)	

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	

