

Foodcafé / Restaurant Loreline

Vanaf 6 personen kies je best voor een menu of beperk je je keuze best tot max. 4 verschillende gerechtjes. Dit om grote wachttijden te vermijden. Dankjewel vanuit de keuken en vanwege de andere gasten.

- **Menu** 3,4 of 5 -gangen menu per tafel geserveerd

Voorgerecht :

- Carpaccio van hert met eendenmousse en kweepeergelei of
- 6 oesters natuur of
- Pulpo met sinaasappel en venkel

Tussengerecht (4 gangen)

- Misosoepje met dumpling of
- Skreihaasje, prei en mosterdsaus of
- Gerookte eend met mango

*Signature dish

Kingkrab – espuma van aardappel en truffel - kaviaar

Hoofdgerecht :

- Pietermanfilet met kruidenpuree en blanke botersaus of
- Duo van hoevekip en kloostervarken met warme wintergroentjes en kroketjes of
- Tagliata di manzo

Dessert:

- Sabayon of
- Moulleux met vanille-ijs en oreo of
- Dame blanche
-

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

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

*Signature Dish € 20 kan als supplement genomen worden

Aangepaste wijn SD + € 10

- **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		

- **Sharing plates : vanaf 2 p** **Prijs pp**
 - Octo : waanzinnige creatie voor inktvisliefhebbers 24
 - Izakaya : Japanse tapa's 18
 - Tapas: Nacho's, Spaanse charcuterie, pimentos de padron, bruscetta, kipvleugels, tapaskroketjes 25

- **Voorgerechten** incl. huisgebakken brood en boter **Prijs pp**
 - 64° ei met truffelroom 14
 - Pulpo met sinaasappel en venkel 18
 - Skreihaasje met prei en mosterdsaus 21
 - Pietermanfilet met kruidenpuree en blanke botersaus 18
 - Sliptong met botersaus 19
 - Misosoepje met dumplings van garnaal 15
 - Carpaccio van hert met eendenmousse en gelei van kweeper 23
 - Trio van kroketjes (kip – chorizo/ manchego en iberico) 18
 - Gerookte eend met mango 19

- **Kreeft** 500-600g **Prijs pp**

	1/2	1/1
- Kreeft thermidor mosterdsaus, gratineerd, pasta	35	55
- Gegrilde kreeft met kruidenolie en pasta	32	51
- Teriyaki kreeft met gember, look en limoen en nasi	---	57
- Kreeft met Pernod, venkel ,room en krieltjes	33	54
- Kreeft met Thaise curry en noedels	34	53

- **Hoofdgerechten Vlees/ gevogelte**
 - Hoevekip en kloostervarken/ witloof/ knolselder 31.00
 - Zesrib (smaakvolste deel van de entrecote) 350 g 34.00
 - Entrecote 300 g Holstein 33.00
 - Filet puur 220 g Bwb 35.00
 - Tagliata di manzo , pasta, pesto, rucola, parmezaan 38.00
 - Ragout van hert, wintergroenten, kroketten 34.00
 - Spareribben met bbq-saus 24.00

• 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, Provençaalse saus 4.50
- Rossini (truffel – kalfsjus en gebakken ganzenlever) 16.00

Bijgerechten:

- Kroketten, puree, pasta, frieten, Alt- Hoeselts hooi 4.00
- Op zout gegaarde krieltjes (Himalaya- zout) 6.00

Groenten:

- Warme seizoengroenten 6.00
- Gebakken champignons met look en peterselie 6.00
- Seizoensalade 5.00

• 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
- Dessert van Lorenz 13.50
- Chocolade moulleux met vanille-ijs 10.00
- Appelstrudel met vanille-ijs 8.00
- Frappuccino met Kahlua , oreo en karamel 11.00
- Koffie van het huis 14.00

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	

