

Foodcafé / Restaurant Loreline

Vanaf 6 personen kies je best voor een menu

• Oesters

Prijs

Creuses natuur:

3 stuks / 6 stuks
10 17

Zeeuwse platte natuur :

13 23

• Kreeftenmenu het seizoen van de babykreeften! (Per tafel)

Voorgerecht :

- 3 oesters natuur of tempura van soft shell krab of garnaalkroket met verse tartaar

Tussengerecht

- Bisque van kreeft met grijze garnalen

*Signature dish

- Kingkrab met kruidenboter

Hoofdgerecht :

- Gegratineerde babykreeft, lentegroenten en pasta, lichtjes geparfumeerd met look en tijm

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

- Asperges met zalm en mousseline 22
- Tempura van soft shell krab met verse tartaar 21
- Rundertartaar met misomayonaise 19
- Velouté van asperges met gerookte zalm 15
- Garnaalkroket (2st) met verse tartaar 20
- Gegrilde tentakels van octopus met kruidenolie 24

- **Kreeft babykreeft** **Prijs pp**
 - Babykreeft Thermidor mosterdsaus, gegratineerd, pasta 1/1 35
 - Gegrilde babykreeft met kruidenolie tomaat en pasta 33
 - Gegratineerde babykreeft, lentegroenten en pasta, lichtjes geparfumeerd met look en tijm 35

- **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:

- **Krokette, 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
- **Coupe aardbeien met slagroom** 12.00
- **Nuts about you** 13.50
- **Chocolade moulleux met vanille-ijs** 10.00

• Ontdekkingsmenu 3 of 4 -gangen menu per tafel geserveerd

Voorgerecht :

- Asperges met zalm en mousseline

Tussengerecht (4 gangen)

- Gegrilde tentakel van octopus met kruidenolie

Hoofdgerecht :

- Pasta met truffelroom, beukenzwam en gegrilde lerse steak

Dessert:

- Coupe aardbei.

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

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

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
Limoncello Spritz		€ 9
Cava	€ 35	€ 9
Champagne	€ 65	
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 85	
Porto Offley wit/ rood		€ 6
Martini bianco / rosso		€ 6
Martini Royal		€ 9
Ricard		€ 7
Campari		€ 7
Pineau des Charentes		€ 7
Sherry Medium/ Fino		€ 7
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 / kruiden/ Bliss Royal	€ 12
Biondo Orange	€ 11.5
Crodino	€ 7
Martini	€ 6
Kidibul	€ 4
Wijnen (wit / rood) Vintense	€ 7
Bieren :	
Cristal 0/0	€ 3
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	€ 3.5
Tonic:	
Schweppes	€ 3
Bliss Royal	€ 4
Looza Sinaas / appel	€ 3.5
Ice tea	€ 3.5

Bieren :

Assortiment zoutjes/ kaas/salami	€ 6
Assortiment frituurhapjes	€ 12
Cristal van het vat	€ 3
Bier van de maand	zie bord
Omer	€ 5
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5
Duvel	€ 4.5
Leffe blond/ donker	€ 4.5
Cornet Blond Oaked	€ 5
Karmeliet Tripple	€ 5,5
Kriek Mort subite	€ 4
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5
Scotch Gordon	€ 3.5
Chimay blauw	€ 5.5
Oude geuze Boon 37.5 cl	€ 7

Warme dranken

Espresso/ ristretto / Deca	€ 4
Koffie van het huis	€ 15
Thee	€ 4
Verse thee munt of gember	€ 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
Sambucca warm	€ 8.5
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 € 31.00
Gegrilde vis, schaaldieren en Aziatische keuken

Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas € 31.00
Spanje / Albarino
Zalm, tonijn, varkensvlees

Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio € 33.00
Oosterse gerechten, visgerechten

Domaine Begude Etoile Limoux
Frankrijk/ Chardonnay
Nieuwe Franse eiken vaten € 43.00
Oosterse en wok-gerechten

Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre € 46.00
Frankrijk / Sauvignon Blanc
Visgerechten

André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux € 60.00
Frankrijk / Chardonnay
Top Bourgogne – houtlagering
Zeebaars, zeetong

Rosé wijn:

Château de Berne Esprit Mediterranée € 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	

