



ELCKERLIJC
GRILL ✕ RESTAURANT



**“SO LONG AS YOU HAVE FOOD IN YOUR MOUTH,
YOU HAVE SOLVED ALL QUESTIONS FOR THE TIME BEING”**

(Franz Kafka)

ELCKERLIJIC - OMGEVING DRONGENGOED.....	12,00
<i>Zacht en kruidig - eekhoortjesbrood - jeneverbes - vlierbloesem</i>	
MARE - SPANJE.....	11,00
<i>Arbequina olijf - rozemarijn - thijm - basilicum</i>	
MARE CAPRI - CAPRI.....	12,00
<i>Bergamot - limoen van Capri - basis kruiden mare</i>	
ETSU - JAPANS.....	11,50
<i>Fris - krachtig - kruidig - gele yuzu - groene thee - peper</i>	
MARTIN MILLER'S - IJSLAND.....	11,00
<i>Floraal - koriander - engelwortel - zoethout</i>	
BIVROST ARTIC - NOORWEGEN.....	12,00
<i>Medium body - kruidig - fruitig - gemaakt van het smeltwater v/d gletsjers</i>	
COPPERHEAD - BELGIE.....	13,00
<i>Krachtig - sinaasappel</i>	
BUSS RASPBERRY - BELGIE.....	11,00
<i>Verse botanicals - kruiden - fruit - frambozen!</i>	

WITTE BACARDI 9,50
Fris - zacht - romig

Rum

BACARDI 4 Y 10,00
Donkere honing - kruidnagel - milde vanille - gebrande eik

BACARDI 8 Y 10,50
Eik - specerijen - gedroogde abrikozen - bananenblad

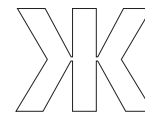
DON PAPA 12,00
Gerijpt in bourbon vaten - vanille aroma - honing

MASKARRA 12,00
Zacht - fruitig - honing - vleugje citrus

ZACAPA 23 Tip (om puur te drinken!) 14,50

APERITI EVEN

GLAS CHAMPAGNE - Marcel Deheurles Prestige	15,00
GLAS ROSÉ CHAMPAGNE - Marcel Deheurles Rosé	15,00
HUGO - Mousserend - vlierbloesem - munt	8,50
APEROL SPRITZ	11,50
KIRR ROYAL	11,00
KIRR	8,50
PICON - Witte wijn	11,00
RICARD	9,50
J&B	9,50
SANG DE PASCUAL - Mediterranean tonic	14,00
GREY GOOSE	11,50
MARTINI BELLINI	9,50
MAISON - Grootmoeders recept - Gin - verse fruitsap - secrets...	10,50



MOC KTA ILS XX	VIRGIN MOJITO 11,00 <i>Munt - limoen - sprite</i>
	NONA JUNE GIN 13,50 <i>België - verse botanicals - fruit</i>
	DARK 'N NOT SO STORMY 12,00 <i>Gutss Cuban spiced rum- Ginger beer</i>
	NOT A REAL SPRITZ 12,00 <i>Gutss Italian bittersweet- Fever tree</i>
	NO RED CHEEKS 12,00 <i>Framboos - limoen</i>
	POMPELNONA 12,00 <i>Pompelmoes - Nona gin</i>
	TROPICAL 5,00 <i>Vruchtendrank o.b.v. abrikoos</i>
	HOME MADE ICE TEA 5,00 <i>Naturel iced tea</i>
	VERSE APPELSAP 5,00 <i>Van onze eigen appelen uit de farm!</i>

COC KTA ILS XX	MOJITO 14,00 <i>Munt - limoen - bacardi</i>
	CHAMPAGNE COCKTAIL 15,00 <i>Champagne - hibiscusbloem</i>
	DARK 'N STORMY 14,00 <i>Bacardi carta negra - limoen - ginger beer</i>
	NEGRONI 13,00 <i>Gin - Campari - Vermourth</i>
	LAZY RED CHEEKS 14,00 <i>Vodka - framboos - limoen</i>
	POMPELWOOD 14,00 <i>Pompelmoes - Elckerlijc gin op houten vaten gelagerd</i>
	FARMY JACK 14,00 <i>Jack apple - Farm appelsap</i>
	JACK APPLE MULE 14,00 <i>Jack apple - ginger beer</i>
	FIREMAN JACK 14,00 <i>Jack fire - ginger beer</i>



BIEREN

Carlsberg van 't vat	4,00	Liefmans on the rocks	5,00
Jupiler	4,00	Kasteelbier Rouge	6,50
Westmalle Triple	5,00	Gulden draak Smoked <i>Diepdonkere gerstewijn, karamel, ronde rokerigheid!</i>	6,50
Westmalle Dubbel	5,00	Gerard streekbiertje	6,50
Orval	6,50	<i>Onze grootvader Gerard zijn blond biertje!</i>	
Duvel	5,50	*Carlsberg 0%	4,00
Omer	5,50	Force majeure 0%	
Vedett	5,00	*KRIEK <i>Fris, fruitig, licht zurige afdrank</i>	6,50
Vedett White	5,00	*TRIPEL <i>Smaakmarathon, kruidige eindsprint!</i>	6,50
Fourchette <i>Verfrissende meergranentriple!</i>	6,50	*La Trappe nillis <i>trappistenbier, donker, amber, fruitig en moutig met aangename bitterheid en karameltoets</i>	6,50

WIJNEN PER GLAS

WITTE WIJN /

Moulin des Vignes	6,00
Languedoc - Frankrijk - 100% Chardonnay Verse boter, ananas, exotisch fruit. Vol met citrustoets. Mondvullend.	
Survivor	7,50
Swartland -Western cape - Zuid-Afrika - 100% Chenin Fruitige wijn met subtiele tonen van hout en limoen.	
Clos de la Molénie [BiO]	9,50
Bordeaux - Frankrijk - 100% Sauvignon Blanc Aroma's van witt bloemen, perzik en mango. In de mond heeft de wijn een zekere rondheid en vetheid. Subtiele mineraliteit.	
Clos des Frères - Belgische wijnbouwer [BiO]	11,50
Zuidelijke Rhône - Frankrijk 45% Roussanne - 21% Clairette - 17% Viognier - 10% Bourboulenc - 7%Grenache Blanc Doordat de Viognier houtlagering heeft gehad voelt deze wijn al wat vettig aan. Maar de fijne onderbouw egaliseert de oppervlakkige geuren tot een gepolijste diamant!	
Pouilly Fuissé "Quintessence"	14,50
Domaine Sangouard-Guyot - Bourgogne - 100% Chardonnay Rijke, volle wijn die alle zintuigen prikkelt. Deze Fuissé is zeer aangenaam om jong te drinken. Oude wijnstokken van gemiddeld 45 jaar oud.	

ROSÉ WIJN /

Gris d'Amélie	6,00
Languedoc - Frankrijk - 80% Grenache rosé, 20% Syrah Frisse rosé met een heldere en lichte kleur. Intense aroma's van kleine rode vruchten (vooral frambozen)	

RODE WIJN /

Big Red Beast	6,00
Languedoc - Frankrijk - 100 % Alicante Bouschet Rijpe rode bessen, viooltjes en vanille met een lichte pepertoets. Kruidige, sappige wijn.	
Weingut Keth "Saint-Laurent"	7,00
Rheinhessen - Duitsland - 100% Saint Laurent 2019 Vlierbessen, wilde kersen, fruitig.	
Coco rôtie	8,50
MClarenavale - Australië - 96% Syrah - 4% Viognier Levendig, fruitig. Rood fruit, ceder & abrikoos.	
La Fleur de Badette - Belgische wijnbouwer	9,50
Saint-Emilion - Bordeaux - Merlot - Cabernet-Franc Hun Vandenbogaerde - Finesse, elegantie en subtiliteit ten top!	
Paradiso mast	10,50
IGP Puglia - Italië - 100% Negroamaro Krachtig en kruidig. Veel rijp fruit & tonen van hout en karamel	
Brunello di Montalcino DOCG	16,50
Castelli Martinozzi- Toscane - 100% Sangiovese Viooltjes, muskus, weelderige tannines, harmonieus.	



**"WINE
IS THE MOST HEALTHFUL
AND MOST HYGIENIC
OF BEVERAGES".**

Louis Pasteur

TAPAS

- **ELCKERLIJCH OESTER** (4 ST.) 26,00
Creuses - granité van appel & basilicum - gel van Elckerlijc gin - zalmeitjes
- **HUISBEREIDE WITTE WORST** 15,00
Krokante ui - radijsscheuten
- **GARNALENBOLLETJES** (4 st.) 16,00
Kruidendip
- **BRUSCETTA PANCETTA** (4 st.) 20,00
Tomatensalsa - Italiaans spek - ciabatta
- **AUBRAC KROKETJES** (4 st.) 18,00
Aubrac rund - Gerard bier - pickles dip
- **GEGRILDE SCAMPI** (4 st.) 17,00
Huisgemaakte tartaarsaus
- **VLEESPLANK** 25,00
Huisbereide charcuterie
- **CARPACCIO VAN WAGYU** 23,50
Jonge rucolamix - gerookt zout - parmezaan
- **TATAKI VAN KAGOSHIMA WAGYU** 29,00
Kort gegrild - Oosters - 100% Japanse Black
- **DIM SUM** (4 st.) 22,00
Kip - champignon - lentui
- **GEGRILD BUIKSPEK** 16,00
BBQ saus
- **GEGRILDE BREYDELHAM** 14,00
Honingmosterdsaus
- **MANGALICAHAM** (PORTIE VAN 100 GR) 24,50
Exclusieve Hongaarse gedroogde ham



“THERE IS NO SINCERER LOVE THAN THE LOVE OF FOOD”.

George Bernard Shaw

OESTERS

CREUSES - 6 stuks - 28,00

Oester uit het Nederlandse Grevelingen meer.

Licht zoete smaak - zilte nasmaak.

DANIEL SORLUT - 6 stuks - 33,50

Volle oester - krachtige persoonlijkheid -

zeldzame smaakervaring.

ASSORTIMENT OESTERS 3/3 - 31,00

SUPPLEMENT GEGRILDE OESTERS - 4,50

VOORGERECHTEN

• **HALVE KREEFT SPECIALITEIT** 44,50

Gegrild - aroma's van vuurkruiden - kruidenboter

• **HUISGEROOKTE ZALM** 22,00

Gerookt in onze oklahoma - mierikswortel - sjalot

• **WILDE SCAMPI** 18,50 / 26,50

Gegrild - notenslaatje - huisgemaakte tartaar

• **RUNDSARPACCIO** 20,50

Rubia Gallega - gerijpt - truffel - parmezaan

• **GARNAALKROKETJES** 20,50

Artisanale kroketten (2 stuks) - slaatje

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood,
huisgerookte boter & gezouten boter met gedroogde entrecôte - Voorgerechtportie als hoofdgerecht +€5

SUGGESTIES

LANGOUSTINES

VG (3st) 34,00 // HG (5st) 56,00

*Deze kleine Zweedse kreeften zijn een ware delicatessen.
Het witte visvlees is mager en heeft een zachte, wat zoetige smaak.*

Fregola - lauwe tomatensalsa - daslook

CHATEAUBRIAND AUBRAC

Vanaf 2 personen 46,00 /pp

*Het zijn filets van oudere, vrouwelijke Aubrac runderen. Die hebben het langst kunnen
genieten van de sappige grassen en kruiden,
waardoor je een ongelooflijk smaakvol en mals stukje vlees krijgt.*

Geserveerd met gegrilde groenten en krielaardappelen

VARKENSWANG

39,00

*Zoals de naam doet vermoeden - afkomstig uit de kaakspieren van de wangen van het varken.
Het vlees is doorweven met zeer kleine zenuwen en pezen, wat de wangetjes een typische smaak geeft.
Geen enkel ander stukje vlees is zo smaakvol en boterzacht!*

Honingmosterdsaus - knol - en wortelgroentjes - aardappelkroketjes

LAMSKROON

46,00

*Geselecteerd uit de beste Ierse boerderijen,
traditionele mestmethoden gecombineerd met een
volledige natuurlijke omgeving.*

Uit de Josper - gegrilde moestuin groentjes - gratin



VLEES

CÔTE À L'OS.....39,⁰⁰ / 78,⁰⁰
1/2 personen - Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

Dit is het deel van de rug, van onze Belgische dikbil. We gebruiken de tuseenrib d.w.z. de 6de tot de laatste rib.

HOLSTEIN RIBEYE.....39,⁵⁰
Boven wijnavatsnippers

Een stukje uit de rug. De ribeye ligt helemaal tegen de nek. Dat zorgt ervoor dat het iets peziger en vetter is, maar een geweldige smaak!

FILET PUR.....42,⁵⁰
Belgisch Witblauw - met eikenhout gegrild

Het malste stukje vlees van onze Belgische trots "Het Wit-Blauw". Het bevindt zich achter de dunne lende. Dus in de binnenkant van de onderrug.

GEGRILDE GANZENLEVER..... 14,⁰⁰

Een extra gegrild stukje ganzenlever bij uw gegrild vleesgerecht met aangepaste saus.

Alle vleesgerechten worden geserveerd met heerlijke frietjes & salade

VIS

WILDE SCAMPI..... 28,⁵⁰ / 36,⁵⁰
Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - huisgemaakte tartaar - frietjes - salade

Op zee gevangen scampi, buitengewoon van kwaliteit en smaak. Met onze heerlijke zelfgemaakte schaaldierenmarinade krijgt onze scampi een pikante toets.

PASTA GEGRILDE SCAMPI.....36,⁵⁰
Roomsaus - champignons - tagliolini

KREEFT SPECIALITEIT.....89,⁰⁰
Gegrild - kruidenboter - aardappel in de schil - salade

Deze kreeften leven in het koude zeewater rond de kusten in Canada. Ze hebben een gewicht tussen de 685 & 785 gram.

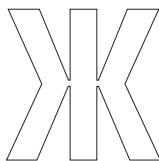
ZEETONG.....42,⁰⁰
Gegrild - frietjes - salade

Stevige platvis, zacht en sappig van smaak

VEGGIE

GROENTESCHOTEL.....28,⁰⁰
Gegrild - kerselaar - vuurkruiden - gegrilde aardappel

PASTA GEGRILDE GROENTEN.....32,⁰⁰
Roomsaus - champignons - tagliolini



INDIEN U GRAAG IETS ANDERS WENST DAN FRIETJES, HEBBEN WE OOK RIJST, AARDAPPEL IN DE SCHIL MET KRUIDENBOTER, PASTA, KROKETJES OF AARDAPPELPUREE.

SIDE DISHES

Al onze gerechten worden geserveerd met salade & frietjes, tenzij anders vermeld. Hier enkele sharing gerechtjes voor een extra smaakbeleving !

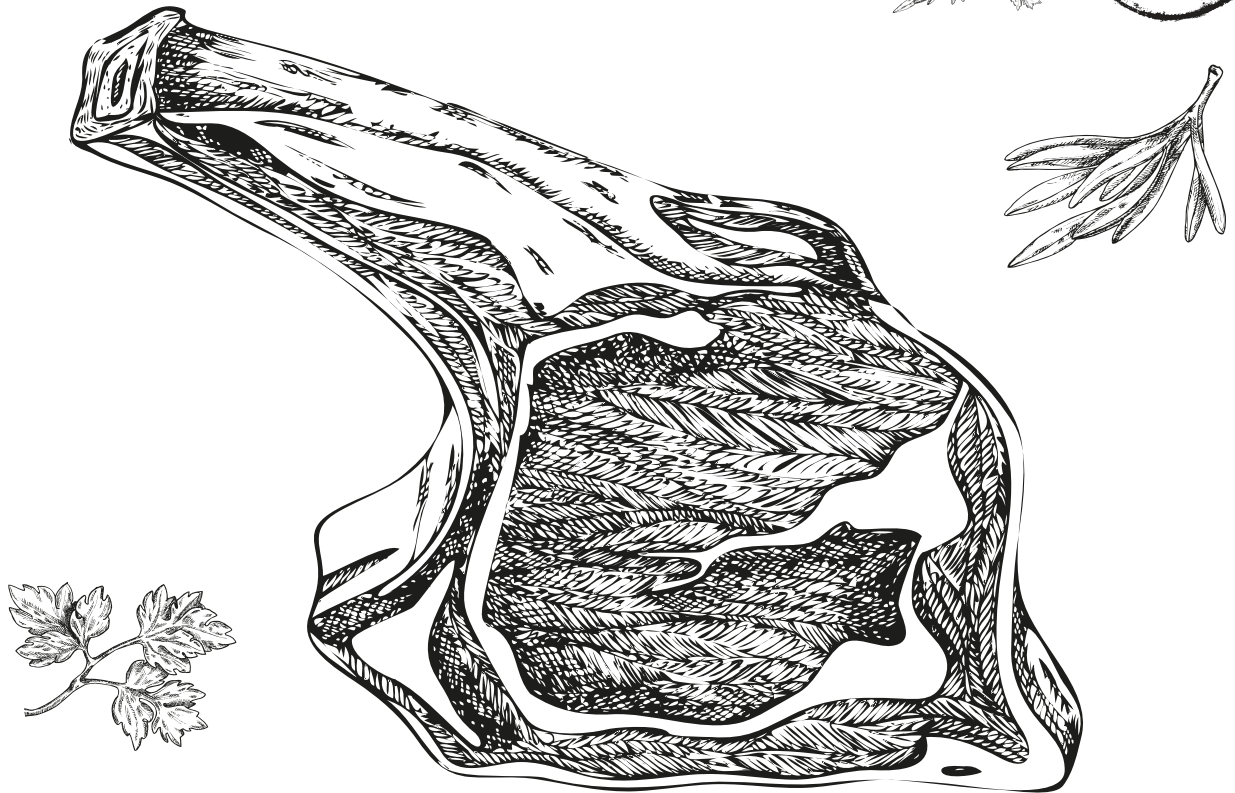
GEGRILDE GROENTEN 19,⁰⁰
Met een vleugje rook

ZOETE AARDAPPELFRIETJES 6,⁵⁰
Truffelmayo - parmezaan

WITLOOFSALADE 6,⁵⁰
Verse mayonaise - peterselie

GEBAKKEN CHAMPIGNONS 6,⁵⁰
Verse kruiden - sjalot

SAUSJES 3,⁵⁰
Peperroom, archiduc, béarnaise of stroganoff



Wat is dry aged meat?

Bij dry aged meat gaan we op zoek naar de meest kwalitatieve runderen in hun ras of selectie, uit verschillende streken/landen, met hun bijhorende voedingspatronen.

Meestal zijn dit oudere dieren die een mooi leven achter de rug hebben, vele smaken hebben kunnen opnemen en gekweekt zijn voor melk of voortplanting.

We gebruiken uitsluitend de tussenrib om dan 4 tot 6 weken te rijpen in een daarvoor voorziene klimaatkast.

Hierdoor breekt het spierweefsel af en wordt vocht onttrokken.

Dit zorgt voor een malsere en een meer intense smaak van de cote à l'os. Geserveerd met heerlijke frietjes, een frisse salade, huisgemaakte pickles & verse mayonnaise.



GERIJPTE ENTRECOTE

AUBRAC

64,00

Een frans vleesras uit midden en zuid Frankrijk. Wij importeren een uitstekende selectie hiervan uit een boerderij van de familie van Stevin, die dit heerlijke malse stukje met zorg voor u zal grillen. Dit vlees heeft een zeer fijne en malse vleesdraad. Deze koeien grazen 4 tot 10 jaar op de graslanden, zeer lekkere en vlezige smaak.

ANGUS AZOREN

81,00

Black Angus runderen lopen een heel jaar door vrij in de uitgestrekte natuur van de Portugese Azoren, een archipel in de Atlantische oceaan. Hun stressloze leven en rustige karakter vertalen zich in zeer mals en sappig vlees. De smaak van de Azoren komt terug door het kwalitatieve gras van de biotoop waarin ze grazen. Ze zorgt voor een lichte kruidentoets en smaakaroma's die uit het vet vrijkomen, wat uitmondt in karaktervolle smaak.

OEDSLACH SUPER PREMIUM

86,50

Het ultieme en beste stuk vlees. Selectie op kleur, vetmarbrering, aroma, consistentie en structuur. Gerijpt volgens de traditie van vroeger, gecombineerd met unieke rijpingsprocessen! In aangepaste rijpingskamers waar ze o.a. appels laten fermenteren in whisky.

BURGI

69,50

Japans voor België - Kwaliteitsmerk die garant staat voor extreem gemarmerd rundsvlees. Met Berugi voeren we de strengste selectie aan Belgische melkkoeien die er momenteel te vinden is. Met rassen zoals Holstein en Jersey gaan we voor mooi gemarmerd vlees van eigen bodem.

NORMANDE

66,00

Het is een dubbeldoelras uit Normandië. Die gekweekt worden in traditionele boerderijen. Ze worden gemolken voor verschillende kazen, o.a. camembert. Ze leven op kruidig grasland. Als de melkproductie afneemt worden ze afgemest voor dit krachtig, romig stukje vlees met een fijne intramusculaire dooradering.

WAGYU

149,00

Raszuivere stamboekdieren uit Japan. Behoort tot de A5 categorie, dit is de hoogste quotering qua vet dooradering. Een zeer exclusief stuk, die zeker de moeite waard is! Ideaal om in een tasting eens een aantal schelletjes te kunnen proeven van dit uitzonderlijke stuk!

RUBIA GALLEGA

77,50

Met zijn afkomst in Galicië, in het Noord-Westen van Spanje, dankt deze Spaanse topper haar faam aan hun prachtige terroir. Door de overzeese invloeden en onstuimige kruiden en grassen krijgt het vlees een prachtige, kruidige en ziltige nasmaak. Wij gaan uitsluitend aan het werk met oudere dieren wat de smaak ten goede komt.