

Wij werken enkel met verse producten. Zo kan het gebeuren dat we aan een bereiding , een wijziging moeten uitvoeren in functie van het marktaanbod of dat een gerecht niet meer verkrijgbaar is.

Gezelschappen van boven de 8 personen , vragen wij om de keuze te beperken , dit om u beter te kunnen bedienen.

Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Meld het ons even.

Info: Europese verordening betreffende verstrekking van voedselinfo aan consumenten. Bepaalde stoffen en producten van onze bereide gerechten kunnen allergieën of intoleranties veroorzaken.

Graag bij reservatie ons ervan te verwittigen. Vraag naar onze allergenenkaart.



Herinner je gisteren

Droom over morgen

Geniet vandaag

Smakelijk!

Welkom in restaurant De Heerlyckheyt

Op 19 maart 2014 opende Maarten restaurant De Heerlyckheyt .

De naam “De Heerlyckheyt” (heerlijkheid) kent verschillende betekenissen...

Lekkers, lekkernijen, tongstreling : dit is dé uitdaging... Mensen laten genieten van heerlijke gerechten in modern-klassieke stijl.

Pracht, aanzien : de uitstraling van de gevel spreekt boekdelen en wekt nieuwsgierigheid naar de binnenkant. Hoge plafonds met prachtige ornamenten, een gang met fraai marmer, de eetruimte afgeboord met bijzonder mooie houten lambrisering, een magnifieke schoorsteenmantel, ... geven het gebouw de luister die het verdient.

Het pand werd gebouwd in 1896. Een statig herenhuis gebouwd door Frans Buurmans, burgemeester van Essen en sigarenfabrikant. Opgetrokken in neogotische stijl. In het midden van de 20ste eeuw waren er expeditiekantoren gevestigd.



Aperitieven

Aperitief 'De Heerlyckheyd'	€ 12
<i>Licor 43 (Cuarenta y tres) met vers geperst citroensap en bruisend Bru water. Frisse aperitief met hints van vanille en karamel.</i>	
Aperol Spritz	€ 12
Limoncello Spritz	€ 12
Kir	€ 9
Kir royal	€ 11
Campari puur	€ 9
Licor 43 (Cuarenta y tres)	€ 9
Campari met vers sinaasappelsap	€ 12
Pisang met vers sinaasappelsap	€ 12
Passoã met vers sinaasappelsap	€ 12
Safari met vers sinaasappelsap	€ 12
Vodka met frisdrank	€ 12
Bacardi Superior met coca cola	€ 12
Martini rood/wit	€ 9
Pineau des Charantes	€ 9
Ricard	€ 9
Porto wit/rood	€ 9
Sherry dry/medium	€ 9

Alcoholvrij

Alcoholvrije cocktail van 't huis	€ 11
Crodino	€ 8
Clover gin Mineral	€ 12

Bubbels

Cava Brut glas	€ 9
Cava fles	€ 35
Champagne 37.5cl	€ 52
Champagne 75cl	€ 92

Gin & Tonic

Hendrick's	€ 15
Clover	€ 16
Nordes	€ 15
Copper Head	€ 16
Monkey 47	€ 16

Bieren

Stella	€ 3,5
Stella 0,0 %	€ 3,5
Brugse zot	€ 5,5
Sportzot 0.4 %	€ 6
Averbode abdijbier	€ 5,5
Vedett	€ 4,5
Westmalle tripel/dubbel	€ 5,5
Duvel	€ 5,5
Karmeliet	€ 5,5
Butchers Brew	€ 6

Met dit bier heeft slager Tom Tobac zijn passie voor genieten verder uitgebreid. Het is een amberkleurige pale ale, met een verfrissende aanzet die overgaat in evenwichtige smaken van mout, karamel en een lichte kruidigheid, afgerond met een aangename nasmaak, een subtiel rokerig accent en een lichte hoppigheid.

Huiswijnen

Wit

per glas	€ 6
per fles	€ 27

Wit halfzoet

per glas	€ 6
per fles	€ 27

Rosé

per glas	€ 6
per fles	€ 27

Rood

per glas	€ 6
per fles	€ 27

Frisdranken

Coca Cola	€ 3,5
Coca Cola zero	€ 3,5
Fanta	€ 3,5
Sprite	€ 3,5
Fuze Tea	€ 3,5
Fuze Tea Green	€ 3,5
Canada dry	€ 4
Gini	€ 4
Verse jus d'orange	€ 5
Schweppes tonic	€ 4
Bru plat/bruis 25cl	€ 3,5
Bru plat/bruis 50 cl	€ 7
Bru plat/bruis 1L	€ 9.5

Voorgerechten

Garnaalkroketten	€ 25
huisgemaakt - grijze garnalen - gefrituurde peterselie	
Kaaskroketten	€ 18
huisgemaakt - gruyère - grana padano - emmental - appenzeller - gefrituurde peterselie	
Duo van kaas - en garnaalkroket	€ 22
gefrituurde peterselie	
Scampi	€ 20
curry - tomaat - zeekraal	
kikkerbillen	€ 22
groene kruidenboter - look	
Oostendse vissoep	€ 17
huisgemaakt - verschillende vissoorten	
Carpaccio van rund	€ 18
pesto - pijnboompitten - parmezaanse kaas - zongedroogde tomaatjes - kapperappeltjes - rucola	

Hoofdgerechten

Filet pur € 38
seizoensgroenten - saus naar keuze

Entrecôte €35
gemengde salade - saus naar keuze

Peper - champignonsaus € 3

Béarnaisesaus € 4

Bakwijze:

Blue (bloederig rood), saignant (sappig en rood), a point
(sappig en roze), bien cuit (doorbakken)

Stoofvlees € 26
Vlaamse klassieker - witloofsla

Koninginnehapje € 26
garnituur

Scampi €29
diabolique

Tongfilets € 32
champignons - Chablissaus- zeekraal

Paling in 't groen € 32
Klassiek - verse groene kruiden

Ravioli € 24
Ricotta - spinazie - kruidensaus

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten,
kroketten of aardappelpuree naar keuze. Bij een supplement frieten, kroketten of
aardappelpuree wordt €2 aangerekend

Desserts

Dame Blanche	€ 10
Vanilleroomijs - warme Callebaut chocolade	
Coupe mokka	€ 10
Coupe bresilienne	€ 11
Mokka-ijs - caramelsaus - nootjes	
Coupe advokaat	€ 12
Coupe aardbeien (seizoen)	€ 11
Supplement slagroom	€ 1,5
Crème brûlée	€ 11
Kaasbordje van 't kaasatelier Oud Gastel	€ 15
4 soorten—garnituur	

Warme dranken

Koffie / deca koffie / espresso	€ 3,5
Dubbele espresso	€ 4,5
Cappuccino / café latte	€ 4,5
Thee	€ 3,5
Verse munt thee	€ 5
Verse gember thee	€ 5
Irish -, Italian -, French -, Spanish -, Heerlyckheyt coffee (Met licor 43)	€ 12

Digestief

Cognac Courvoisier VSOP	€ 13
Cognac Courvoisier VS	€ 10
Armagnac	€ 11
Baileys	€ 9
Tia Maria	€ 9
Calvados	€ 13
Cointreau	€ 10
Grand Marnier	€ 10
Amaretto Disaronno	€ 9
Grappa	€ 9
Sambuca	€ 9
Limoncello	€ 9

Whiskey

The Balvenie single malt 12 years	€ 14
Oban single malt 14 years	€ 16

Oude porto

Porto 10 years	€ 13
Porto 20 years	€ 15