

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.



DE HEERLYCKHEYT
— restaurant —

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 Heerlyckheyt' € 10,5

Licor 43 (Cuarenta y tres) met vers geperst citroensap en bruisend Bru water. Frisse aperitief met hints van vanille en karamel.

Cava Brut glas € 7,5

Champagne 37.5cl € 47

Champagne 75cl € 80

Drappier Carte d'Or, een verfijnde, droge champagne met aroma's van boter en acaciabloem met een fris zuurtje.

Aperol Spritz € 8

Porto Tonic pink € 8,5

Kir € 7

Kir royal € 8,5

Campari puur € 6

Licor 43 (Cuarenta y tres) € 6

Campari met vers sinaasappelsap € 9,5

Pisang met vers sinaasappelsap € 9,5

Passoã met vers sinaasappelsap € 9,5

Safari met vers sinaasappelsap € 9,5

Vodka met frisdrank € 9,5

Bacardi Superior met coca cola € 9,5

Martini rood/wit € 6,5

Pineau des Charantes € 6,5

Ricard € 6,5

Porto wit/rood € 6,5

Sherry dry/medium € 6,5

Alcoholvrije cocktail van 't huis € 6,5

Crodino € 5

Gin & Tonic

Bombay Sapphire € 9

Bulldog € 9

Tanqueray € 10,5

Hendrick's € 10,5

Clover € 10,5

Bobby's € 10,5

Copper Head € 12

Monkey 47 € 12

Nordes € 12

Essense gin Over de grens € 12

Bieren

Jupiler	€ 3
Jupiler NA	€ 3
St. Idesbald blond/donker	€ 4,5
Averbode abdijbier	€ 4,5
Hoegaarden	€ 3
Vedett	€ 3,5
Westmalle tripel/dubbel	€ 4,5
Duvel	€ 4,5
Karmeliet	€ 4,5
Hibou Sauvage	€ 4,5

Dit is een Horendonks streekbier van hoge gisting. Een goudblonde volmout met dryhopping en nagisting op de fles. De perfecte kruising tussen een zachte tripel en een pittige IPA.

Huiswijnen

Wit (Chardonnay)	
per glas	€ 5,5
per fles	€ 25
Wit (Sauvignon blanc)	
per glas	€ 5,5
per fles	€ 25
Wit halfzoet	
per glas	€ 5,5
per fles	€ 25

Rosé	
per glas	€ 5,5
per fles	€ 25
Rood (Merlot)	
per glas	€ 5,5
per fles	€ 25

Frisdranken

Coca Cola	€ 3
Coca Cola zero	€ 3
Fanta	€ 3
Sprite	€ 3
Fuze Tea	€ 3
Fuze Tea Green	€ 3
Canada dry	€ 3,2
Gini	€ 3,2
Verse jus d'orange	€ 5
Schweppes tonic	€ 3,2
Schweppes agrum	€ 3,2
Bru plat/bruis 25cl	€ 2,5
Bru plat/bruis 50cl	€ 4,8
Bru plat/bruis 1 L	€ 8

Voorgerechten

Garnaalkroketten	€ 19
Huisgemaakt - grijze garnalen - gefrituurde peterselie	
Kaaskroketten	€ 16
Huisgemaakt - gruyère - grana padano - emmental - appenzeller - gefrituurde peterselie	
Duo van kaas - en garnaalkroket	€ 18
Gefrituurde peterselie	
Sint - jacobsvruchten	€ 22
Curry - tomaat - zeekraal	
Kikkerbillen	€ 21
Groene kruidenboter - look	
Oostendse vissoep	€ 16
Carpaccio van rund	€ 18
Pesto - pijnboompitten - parmezaanse kaas - zongedroogde tomaatjes - kapperappeltjes - rucola	
Vitello Tonnato	€ 18
Kalfsvlees - tonijnmayonaise - garnituur	

Hoofdgerechten

Filet pur	€ 34
Ierse Hereford Angus ras - seizoensgroenten	
Chateaubriand	€ 29
Kalfsvlees - seizoensgroenten	
<i>Peper - champignonsaus</i>	€ 3
<i>Béarnaisesaus</i>	€ 4
Stoofvlees	€ 20
Vlaamse klassieker - witloofsla	
Koninginnehapje	€ 20
garnituur	
Zeetong (seizoen)	dagprijs
Zeekraal - citroen	
Zeebaarsfilet	€ 29
wittewijnsaus - spinazie - gegratineerd	
Scampi	€ 28
Diabolique	
Salade gegratineerde geitenkaas	€ 18
Honing - salade - druiven - dressing	

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten,
kroketten of aardappelpuree naar keuze.

Desserts

Dame Blanche	€ 9
Vanilleroomijs - warme Callebaut chocolade	
Coupe mokka	€ 8,5
Coupe bresilienne	€ 9
Mokka-ijs - caramelsaus - nootjes	
Coupe vanille	€ 8,5
Coupe advokaat	€ 9,5
Coupe aardbeien (seizoen)	€ 9,5
Supplement slagroom	€ 1
Crème brûlée	€ 9,5
Kaasbordje Van Tricht	€ 14
4 soorten—garnituur	

Warme dranken

Koffie / deca koffie / espresso	€ 3
Dubbele espresso	€ 4
Cappuccino / café latte	€ 3,5
Thee	€ 3
Verse munt thee	€ 4,5
Irish -, Italian -, French -, Spanish -, Heerlyckheyt coffee (Met licor 43)	€ 9

Digestief

Cognac Rémy Martin VSOP	€ 9
Cognac Courvoisier VS	€ 8
Cognac Hennessy VS	€ 8,5
Armagnac	€ 8
Baileys	€ 7
Tia Maria	€ 7
Calvados	€ 9
Cointreau	€ 8
Grand Marnier	€ 8
Armaretto Disaronno	€ 7
Grappa	€ 7
Sambuca	€ 7
Limoncello	€ 7

Whiskey

Glenmorangie single malt 10 years	€ 10
Glenfiddich single malt 12 years	€ 10
The Balvenie single malt 12 years	€ 11
Oban single malt 14 years	€ 11

Oude porto

Porto 10 years	€ 10,5
Porto 20 years	€ 12,5