



DE HEERLYCKHEYT  
— restaurant —

## MENUKAART

---

van 12.00 tot 15.00 en 17.00 tot 21.00

Onze menu kaarten bij restaurant De Heerlyckheyd veranderen zeer regelmatig. Daarom kan het voorvallen dat de menu kaarten op de website verschillen met deze in het restaurant. Onze excuses hiervoor.

Nieuwstraat 107 / B-2910 Essen / T +32 (0)3 689 02 25  
info@deheerlyckheyd.be

[www.deheerlyckheyd.be](http://www.deheerlyckheyd.be)

## **LUNCHGERECHTEN** (elke dag van 12.00 - 15.00)

Ambachtelijke kroketten van kreeft - garnituur	15,50 €
Kaaskroketten uit eigen keuken - Gruyère - Grana Padano - Emmental - Appenzeller - garnituur	13,95 €
Duo van kaas- en kreeftkroket - garnituur	14,95 €
Wok - rundsreepjes - soja - groentjes	17,00 €
Wok - scampi's - zoetzuur - groentjes	17,00 €
Salade - geitenkaas - gegratineerd - honing - dressing	16,95 €
Salade - kipreepjes - mango - sesam - dressing	16,50 €
Salade met scampi's en gerookte zalm - tzatziki - tomatentapenade	16,95 €
Carpaccio van het Wagyu rund - pesto - rucola - pijnboompitjes	16,50 €
Parmezaan - zongedr. tomaatjes - kapperappeltjes	

Kaasbordje - voor u zorgvuldig uitgekozen in samenwerking met kaasmeester Van Tricht  
3 kazen : 9,95 € / 4 kazen: 11,95 € / 5 kazen: 13,95 €

Deze gerechtjes worden geserveerd met brood en kruidenboter  
Supplement frietjes, kroketjes of puree aardappelen 1,50 €

## **LUXE BROODJES** (elke dag van 12.00 - 15.00)

Broodje met Brie - noten - honing - rucola	9,50 €
Broodje met geitenkaas - honing - walnoten - gerookt spek	9,75 €
Broodje met gerookt spek en ei	8,50 €
Broodje met warme beenham - rucola - honingmosterddressing	9,00 €
Broodje met Wagyu carpaccio - rucola - tomatentapenade - Parmezaanse kaas	10,95 €
Broodje met gerookte zalm - tzatziki - komkommer - rucola	10,95 €
Broodje met gerookte ham - pesto - rucola	8,50 €

Deze gerechtjes worden geserveerd met slagarnituur

## **SUGGESTIES**

Wij hebben steeds heerlijke suggesties die week op week veranderen naargelang het seizoen.

## **VOORGERECHTEN**

Ambachtelijke kroketten van grijze Noordzeegarnalen - garnituur	15,95 €
Kaaskroketten uit eigen keuken - Gruyère - Grana Padano - Emmental - Appenzeller - garnituur	13,95 €
Duo van kaas- en garnaalkroket - garnituur	14,95 €
Foie gras - gebakken - Porto - Jonagold appels	16,50 €
Carpaccio van het Wagyu rund - basilicum - rucola - pijnboompitten - Parmezaan zongedroogde tomaatjes - kapperappeltjes	14,95 €
Rijkgevulde vissoep	12,95 €

## **HOOFDGERECHTEN**

Filet pure van het Ierse Hereford Angus ras	29.95 €
Chateaubriand van het Belgisch witblauw ras	21.95 €
<i>Deze gerechten worden geserveerd met bijpassende seizoensgroenten.</i>	
- Peperroom, champignonroom, portosaus, jus nature	3.00 €
- Béarnaise	4.00 €
Konijn op grootmoeders wijze - gekarameliseerde appeltjes	23.95 €
Stoofvlees - Vlaamse klassieker - salade van witloof	17.95 €
Koninginnehapje - garnituur	17.95 €
Zeetong - zeekraal - citroen	dagprijs
Scholfilet - bieslookroom - warme groenten	25.95 €
Pasta met gebakken scampi's - pittige tomatensaus - groenten	22.95 €
Vegetarische pasta - currysous - groentenwielde	17.00 €

Hoofdgerechten worden vergezeld van frietjes, kroketjes of puree aardappelen

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 gerechtje niet meer verkrijgbaar is. Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Meld het ons even.

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

## **KREEFT** enkel op reservatie

Kreeft Belle Vue	dagprijs
Hele lauwwarm geserveerde kreeft met verse cocktailsaus en salade	
Kreeft 'De Heerlyckheit'	dagprijs
Hele warm geserveerde kreeft met gestoofde groentjes en curry, gegratineerd met Gruyère	

## **DESSERTS**

Dame blanche, vanille ijs met Callebaut chocolade	7.50 €
Crème brûlée	8.00 €
Vanille ijs met advocaat	8.00 €
Trio van vruchtensorbet	8.00 €
Vanille ijs met verse aardbeien en coulis (seizoen)	8.50 €
Trio van roomijs	8.50 €
(U mag kiezen uit de volgende smaken: mokka, witte chocolade met frambozen crunch, speculaas, vanille, yoghurt-abrikoos, koekjes of banaan)	
Sabayon met vanilleroomijs	9.95 €

Ons roomijs wordt ambachtelijk bereid met natuurlijke producten en verse melk en room door de Gerda hoeve, Schijf, Nederland.

Kaasbordje - voor u zorgvuldig uitgekozen in samenwerking met kaasmeester Van Tricht  
3 kazen : 9.95 € / 4 kazen: 11.95 € / 5 kazen: 13.95 €

Supplement slagroom	0,75 €
---------------------	--------

## **APPERITIEF**

---

Aperitief 'De Heerlyckheit'	9.00 €
Cava Brut	7.00 €
Aperol spritz	7.00 €
Kir	6.00 €
Kir Royal	8.00 €
Campari puur	5.50 €
Campari met vers sinaasappelsap	8.50 €
Licor 43 (cuarenta y tres) met ijsblokjes	6.00 €
Pisang Ambon/ Passoã / Safari met vers sinaasappelsap	8.50 €
Vodka Smirnoff met frisdrank	8.50 €
Bacardi Superior met coca cola	8.50 €
Martini rood/wit	6.00 €
Pineau des Charentes	6.50 €
Ricard	6.50 €
Porto wit/rood	6.00 €
Sherry dry/medium	6.00 €

## **BIEREN**

---

Jupiler van 't vat	2.40 €
Jupiler NA	2.00 €
Leffe Blond/Donker	3.50 €
Hoegaarden	2.80 €
Palm	2.50 €
Mystic	2.80 €
Vedett	3.30 €
Westmalle Tripel/Dubbel	3.95 €
Duvel	3.95 €
Karmeliet	3.95 €
Hibou Sauvage	3.95 €
(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.)	

## **FRISDRANK**

---

Coca Cola-light-zero / Fanta / Sprite	2.50 €
Fuze tea/green	2.50 €
Canada Dry	2.80 €
Gini	2.80 €
Verse jus d'orange	4.50 €
Schweppes tonic/agrum	2.80 €
Minute Maid sinaasappel/appel	2.70 €
Bru plat/bruisend 25cl	2.00 €
Bru plat/bruisend 50cl	4.20 €
Bru plat/bruisend 1l	7.40 €

## **WARME DRANKEN**

---

Koffie/Deca koffie	2.75 €
Espresso	2.75 €
Double Espresso	4.00 €
Cappuccino	2.95 €
Caffé Latte	2.95 €
Macchiato	2.95 €
Thee TWG assortiment (Harmutty zwarte thee, Earl Grey Buddha, Jasmine Queen, Crème Caramel, Morroccan mint, Emperor Sencha groene thee)	2.95 €
Verse munt thee	4.30 €
Irish Coffee, Italian Coffee, French Coffee, Spanish Coffee	7.50 €

## **PORTO**

---

Porto 10 years	7.95 €
Porto 20 years	9.95 €

## **GIN**

---

Bombay Sapphire	9.00 €
Bulldog	9.00 €
Tanqueray	9.50 €
Hendrick's	9.50 €
Clover	9.50 €
Copper Head	11.00 €
Monkey 47	11.00 €
Over de Grens	12.00 €

Onze gins worden geserveerd met Fever Tree Premium Indian Tonic /  
Fever Tree Mediterranean Tonic / Fentimans Botanical Tonic.

## **WHISKEY**

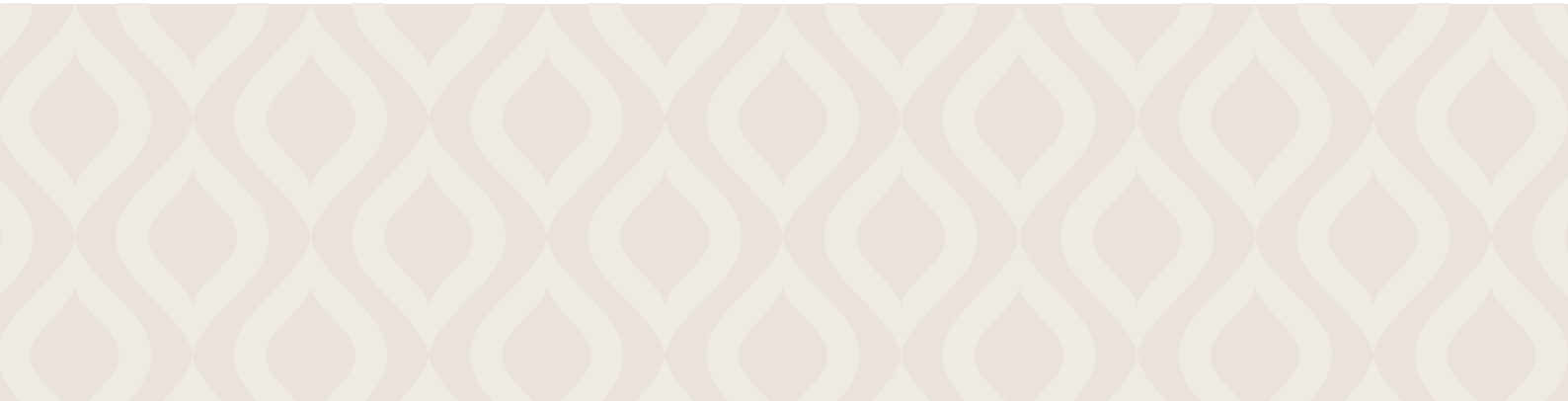
---

Glenmorangie single malt Scotch whiskey 10 years	7.00 €
Glenfiddich single malt Scotch whiskey 12 years	7.00 €
The Balvenie single malt Scotch whiskey 12 years	8.00 €
Oban single malt Scotch whiskey 14 years	8.00 €
Johnnie Walker Red Label blended Scotch whiskey	6.50 €
Jack Daniel's Tennessee whiskey	6.00 €

## **DIGESTIEF**

---

Cognac Rémy Martin VSOP	8.00 €
Cognac Courvoisier VS	5.50 €
Cognac Hennessy VS	6.00 €
Cognac Hennessy VSOP	7.50 €
Armagnac Clés Des Duc	5.00 €
Baileys	5.50 €
Tia Maria	5.50 €
Calvados	6.00 €
Cointreau	6.00 €
Grand Marnier	6.00 €
Amaretto Disaronno	6.00 €
Grappa	5.50 €
Sambuca	5.50 €
Limoncello	5.50 €



#### **OPENINGSUREN**

maandag	gesloten
dinsdag	17.00 - 21.00
woensdag	12.00 - 15.00 en 17.00 - 21.00
donderdag	12.00 - 15.00 en 17.00 - 21.00
vrijdag	12.00 - 15.00 en 17.00 - 21.00
zaterdag	12.00 - 15.00 en 17.00 - 21.00
zondag	12.00 - 15.00 en 17.00 - 21.00

Nieuwstraat 107 / B-2910 Essen / T +32 (0)3 689 02 25  
info@deheerlyckheyt.be

[www.deheerlyckheyt.be](http://www.deheerlyckheyt.be)