

BELAEF 'T ZELF

Bij E11F willen wij eten en drinken voor u een **échte beleving** laten zijn. In ons **modern restaurant** serveren wij **verrassende foodtrends** met extra aandacht voor **mooie ingrediënten, uitstraling en kwaliteit**. Wij staan voor **oprecht gastheerschap**, vanuit het **hart** en met **passie**. Onder het motto "**Belaef 't zelf**" willen wij iedereen welkom heten en **sfeervol** laten **genieten** in onze ambiance. Daarbij serveren wij voor **ieder wat wils**.



since
2018

VERRASSINGS MENU

seizoensgericht

creatief

genieten

fresh
food

smaakvol

3 gangen / 4 gangen / 5 gangen / 6 gangen

39.95 / 48.95 / 57.95 / 66.95

BELAEF 'T ZELF!



Belæf E11F

4 gangen shared dining menu

Tafel
gebonden

39,95 p.p.

VOOR

Poke bowl zalm

sushirijst / zalm / avocadocrème / paksoi / mango / veggies /
wakame / sojabonen / wasabimayo / kroepoek

Carpaccio

rundercarpaccio / parmezaanse kaas / noten / truffelmayo

TUSSEN

Tom Kha Kai soep

romige soep van kippenbouillon en kokos / citroengras /
pulled chicken / foccacia + kruidenboter

HOOFD

Pasta aioli

optioneel te bestellen met garnalen €5 p.p.
verse pasta / tomaat / knoflook olie / courgette / bieslook

Limburgse runderstoof

jus / appelcompôte

Saté van kippendijen

malse kipsaté / homemade atjar / pindasaus

+ **Frisse salade en rustieke friet**



Extra optie bij 't hoofdgerecht:
Ossenhaas €11 p.p.

NA

E11F's friandises

diverse verrassende homemade zoetigheden



Voorgerechten

SOEP VAN 'T MOMENT 7

TOM KHA KAI SOEP 7.5

romige soep van kippenbouillon en kokosmelk /
citroengras / pulled chicken



CARPACCIO VAN HET RUND 14

tomaat / truffel-mayo / parmezaanse kaas /
zoetzure vegies / geroosterde noten

 Verdeo, Torres

ZALM TATAKI 14

geroosterde zalm / pannacotta van mango en wasabi /
soja dressing / radijs / komkommer / avocado crème

 Viognier, Les cépages

BRUCHETTA OP Z'N E11F'S 14

salsa van tomaat & basilicum / crostini van brioche /
krokante parmezaanse kaas / gel van rode ui

 Sauvignon blanc - Hoja Sana

Poke bowls

sushirijst / avocadocrème / paksoi / mango / zoetzure veggies /
wakame / sojabonen / wasabimayo / zeewier kroepoek

KLEIN/GROOT

VEGA  14.5 / 19.5 *Vegan* ook mogelijk!

ZALM 14.5 / 19.5

CRISPY CHICKEN 14.5 / 19.5

SURF & TURF 16.5 / 21.5

carpaccio / garnaal voorgerecht/hoofdgerecht



Hoofdgerechten

Vlees

OSSENHAAS 31.5

krachtige jus / chimichurri / rustieke friet

supplement: gebakken ganzenlever 7.5
of **2 garnalen in tempura 5.5**

 Les Cépages, Viognier  Carnivor, Cabernet Sauvignon

VARKENSHAAS & RIBS 26.5

varkenshaas / baconcrumble / spareribs /
krachtige jus / rustieke friet

 Torres, Verdeo  The Manor, Shiraz

Chef's tip



Vis

VIS VAN DE DAG 24.5

dagvangst / bijpassende
garnituren / rustieke friet

 Il Cigno, Pinot Grigio

ZEETONG 42.5

hele zeetong / braadjus / seizoensgroenten /
krokante kappertjes / rustieke friet

 Guigal Côtes du Rhône





Pasta

✓ TRUFFELPASTA 21.5

verse pasta / paddenstoelen / tomaat / courgette / pijnboompitten / rucola / parmezaanse kaas

supplement: ossenhaas 11

🍷 Pinot Grigio, Il Cigno 🍷 Cabernet Sauvignon, Carnivor

✓ PASTA AIOLI 19.5

verse pasta / tomaat / knoflook olie / courgette / bieslook

supplement: garnalen 7

🍷 Viognier, Les cépages

Luxe salades

SALADE VIS 22.50

gerookte zalm / garnaal / gerookte forel / knapperige witvis / inktvisringen / bonbon van kreeft / groenten / brood + kruidenboter

Chardonnay, Drosty Hof 🍷

SALADE SURF & TURF 22.50

ossenhaas / gefrituurde garnalen / oosterse dressing / sesam / taugé / bosui / groenten / brood + kruidenboter

Viogier, Les cépages 🍷

SALADE CARPACCIO 19

rundercarpaccio / parmezaanse kaas / noten / truffelmayo / zoet-zure groenten / brood + kruidenboter

supplement: gefituurde garnalen 4.50

Verdeo, Torres 🍷

SALADE VEGA ✓ 18.50

parelcouscous / mango / noten / avocado crème / feta / krokante uienringen / brood + kruidenboter

Sauvignon Blanc, Hoja Sana 🍷



Plate service

LIMBURGSE RUNDERSTOOF 19.5

jus / seizoensgroenten / appelcompôte / rustieke friet

🍷 Croix D'or, Merlot 🍷 Leffe Bruin

SATÉ VAN KIPPENDIJEN 19.5

kipsaté / homemade atjar / pindasaus / rustieke friet

🍷 Drostdy Hof, Chardonnay 🍷 Leffe Blond van de tap



Allergenen?

Heeft u een allergie? meld het ons! Dan kunnen wij daar rekening mee houden. Wenst u allergenen info, stel uw vraag dan gerust. Tip: Geef bij uw reservering uw allergie aan, zodat de keuken zich uiterst kan voorbereiden.



Kids

KIDS SOEPJE 5

mini soepje naar keuze / brood + kruidenboter

KIDSBOX 11

friet / kroket of frikandel of kipnuggets / appelmoes / curry of mayo / kinderverrassing

PANNENKOEK 10

poedersuiker / stroop

KIDS TOETJE 5

kinder surprise toetje

Nagerechten

Dessertwijn
Torres, Moscatel oro floralis



Belaet T zelf

PINK PORNSTAR MARTINI 11

cheesecake passievrucht / pink passion macaron
/ frambozen sorbet / roze koek crumble /
suikerspin / zure mat rolletje

E11F'S FLURRY 11

vanille parfait / pannacotta van caramel /
M&M's choco schotsen / ganache / crumble

E11F'S DESSERT

11 VAN 'T MOMENT

KOFFIE COMPLEET 9.5

thee, koffie of cappuccino / homemade likeurtje /
vier keer wat lekkers voor bij de koffie

KAASPLANKJE 13.50

div. soorten kaas / compôte /
vijgenbrood / appelstroop

 Rode port

Chef's tip!

GRAND E11F DESSERT

Te bestellen vanaf 2 personen: 12.5 P.P.

Deluxe dessert met verrassende smaken en
structuren, huisgemaakt door onze patissier.