



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

BELAËNT ZELF!



Belief 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

Truffelpasta

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

Limburgse runderstoof

jus / appelcompôte

Saté van kippendijen

malse kipsaté / homemade atjar / pindasaus

+ **Frisse salade en rustieke friet**



Extra opties bij 't hoofdgerecht:

Ossenhaas €11 p.p.
tempura garnalen €5 p.p.

NA

E11F's friandises

diverse verrassende homemade zoetigheden



Voorgerechten

SOEP VAN 'T MOMENT 7.5

TOM KHA KAI SOEP 7.5

romige soep van kippenbouillon en kokosmelk /
citroengras / pulled chicken

WILD BOUILLON 8.5

paddenstoelen / bosui / geroosterde knolselderij



CARPACCIO VAN HET RUND 14

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

 Verdeo, Torres

ZALM TATAKI 14

geroosterde zalm / pannacotta van biet en aardpeer / nori krokantje
soja dressing / chioggia biet / crème van bieslook

 Viognier, Les cépages

 **PORTOBELLO TRUFFEL** 14

portobello / truffelkaas / appel en bietensalsa /
schuim van biet en honing / noten / granaatappel

 Sauvignon blanc - Hoja Sana

Chef's tip **WILD CARPACCIO** 15

hert / truffel-mayo / pastinaak chips / pompoen / noten / Parmezaanse kaas

supplement: ganzenlever krullen 5.5

 Drostdy Hof, Chardonnay  Nederburg, Manor Shiraz  Hertog Jan, Bock bier van de tap

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

Wild



Chef's tip HERTENBIEFSTUK 28.5

krachtige jus / paddenstoelen / gratin van aardpeer en pastinaak

supplement: gebakken ganzenlever 7.5

 *El sanat del Montsant, Syrah*

TRIO VAN WILD 27.5

wildzwijn filet / wildstoof / wildbitterbal / krachtige jus

 *Marques de Riscal, Tempranillo*

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*



Vis

VIS VAN DE DAG 24.5

dagvangst / bijpassende garnituren / rustieke friet

 *Il Cigno, Pinot Grigio*

ZEETONG 42.5

hele zeetong / braadjus / 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



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

i

Heeft u een allergie? meld het ons!

Zodat wij daar rekening mee kunnen houden. Wenst u info of heeft u een vraag over de allergenen, stel deze dan gerust.

Tip: Geef bij uw reservering uw allergie aan, zodat de keuken zich uiterst kan voorbereiden.



**MET KIDS
VERRASSING!**

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

E11F'S DESSERT VAN 'T MOMENT 11

wisselend verrassingsdessert

APPLE CRUMBLE 11

warme appel crumble / karamel /
boeren vanille roomijs / stroopwafel

E11F'S FLURRY 11

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

KOFFIE COMPLEET 9.5

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

Dessertwijn
Torres, Moscatel oro floralis



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.

Feest op een etagère!

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