

VERRASSINGSMENU

3 / 4 / 5 / 6

42.5 / 52.5 / 62.5 / 72.5



passie smaakvol
seizoensgericht

culinair creatief

genieten fresh
food

koks aan tafel



Beleef t zelf!

Belaef E11F

3 gangen shared dining menu

3 gangen shared dining

42.5 p.p.

Wilt u een unieke avond beleven vol heerlijke gerechtjes en gezelligheid? Dan is ons Belaef E11F menu de perfecte optie. Het is een 3-gangen shared dining concept waarbij u al deze gerechtjes krijgt om te delen met uw gezelschap. Zonder een keuze te hoeven maken! Let op dit menu is echter alleen tafel gebonden te bestellen!

U kunt (indien wenselijk) de hoofdgerechten upgraden: zie onze extra opties to share!

VOORGERECHTEN

SOEPJE VAN 'T MOMENT

CARPACCIO IN EEN GLAASJE

Rundercarpaccio - truffelmayo - radijs - noten

BRUSCHETTA VAN TOMAAT

Tomaten - knoflook - basilicum

ZALM SUSHI

Sushi rijst - geflambeerde zalm in soja dressing - avocadocrème - soja boon - mango

CROQUETJE KIP TRUFFEL

Huisgemaakt kroketje van: kip - truffel - paddenstoel

HOOFDGERECHTEN

SURF EN TURF SPIES

Diamanthaas - garnaal - chimmichurri

BAO CRISPY CHICKEN

Bao bun - krokante kip - chili mayo - zoetzure groente

RENDANG STOOFVLEES

Indisch stoofvlees van rund - gekruide spitskool

GEBAKKEN RIJST & EDAMAME

Rijst - groenten - ei - soja saus - Edamame boontjes

RUSTIEKE FRIET

Extra hoofdgerecht opties to share

Season special wisselende prijs

Gebakken Ossenhaas €19.5

Crispy garnalen met chili dip €9.5

Pasta aioli €12.5

Truffel Parmezaan friet €5.5

Frisse salade €5.5

Dessert info!

Al onze patisserie wordt door onze patissier huisgemaakt! De smaken van alle desserts zijn wisselend en seizoensgebonden helemaal ingespeeld op de lekkerste foodtrends! Laat u verrassen!

DESSERTS

MACARON

E11F'S MAGNUM

SURPRISE GLAASJE

MARSHMALLOW

FRIANDISE

Soepen

SOEP VAN 'T MOMENT 8.5

TOM KHA KAI SOEP 9

romige soep van kippenbouillon en kokosmelk /
citroengras / pulled chicken



Voorgerechten

CARPACCIO VAN HET RUND 15.5

tomaat / truffel-mayo / Parmezaanse kaas /
zoetzure veggies / geroosterde noten

 Pinot grigio

FISH-A-LISCIOUS 15.5

geflambeerde zalm / makreel Pani-Puri / pannacotta van kreeft /
krokante kappertjes / sojadressing / Ponzu / komkommer

 Verdejo

 **COURGETTE CARPACCIO** 15

gele en groene courgette / zachte geitenkaas /
walnoten crunch / kruidendressing / balsamico

 Sauvignon blanc

Chef's tip **STEAK TARTAAR**

tartaar van het rund / beurre noisette / noten crunch /
crème van gerookte eidooier / oude kaas schotsen / kwartel ei

 Chardonnay  Shiraz

VOORGERECHT 15.5

GROTE PORTIE 21.5

Poke bowls

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

KLEIN/GROOT

VEGA  15.5 / 20.5 *Vegan* ook mogelijk!

ZALM 15.5 / 20.5

CRISPY CHICKEN 15.5 / 20.5

SURF & TURF 18.5 / 23.5
carpaccio / garnaal voorgerecht/hoofdgerecht



Hoofdgerechten

OSSENHAAS 32.5

krachtige jus / chimichurri / seizoensgroenten / rustieke friet

supplement: 2 garnalen in tempura 6

 Pinot grigio  Cabernet Sauvignon

VARKENSHAAS 26.5

Pulled Pork / Pancetta crunch / jus van limburgse mosterd

 Chardonnay  Shiraz

RENDANG 22.5

Indisch stoofvlees van rund / gekruide spitskool

keuze uit: rustieke friet / gebakken rijst

 Merlot  Leffe Bruin



PASTA AIOLI 19.5

verse pasta / kruiden olie / knoflook
/ chilli / tomaat / courgette

supplement: ossenhaas 16

garnalen 12.5

 Pinot Grigio  Malbec

STICKY KOREAN CHICKEN 24.5

Sticky Korean fried kippendij / sajoer boontjes /
rijst / Oosterse saus / kroepoek

 **OOK VEGETARISCH IS MOGELIJK**
(STICKY KOREAN BLOEMKOOI)

 Viognier  Pinot noir



Asperges

T WITTE GOUD



ASPERGES TRADITIONEEL 2.5

zacht gegaarde asperges / ham / gepocheerd ei /
geklaarde boter / krieltjes / peterselie

 Chardonnay, Drosty Hof

ASPERGE & ZALM 28.5

zacht gegaarde asperges / gebakken
zalmfilet / gepocheerd ei / hollandaise
saus / krieltjes / peterselie

 Pinot Grigio, Il Cigno

Chef's tip ✓ TRIO VAN ASPERGES 2.5

zacht gegaarde asperges / asperge bitterbal
/ asperge frietjes / gepocheerd ei
/ krieltjes / truffel saus / peterselie

supplement: ossenhaas 12.5

 Viognier, Les cépages

 Rioja, Marques de Riscal



ASPERGES ALS BIJGERECHT?

upgrade je hoofdgerecht met asperges €9.95

3 AA (grote) asperges met
geklaarde boter en peterselie

Vis

VIS VAN DE DAG 26

dagvangst / bijpassende garnituren / rustieke friet

 Pinot Grigio

ZEETONG 45

hele zeetong / braadjus / krokante kappertjes / rustieke friet

 Verdejo



Kids

KIDS SOEPJE 6

mini soepje / brood & kruidenboter

PANNENKOEK 10

poedersuiker / stroop

KIDS TOETJE 5

kinder surprise toetje

KIDSBOX11

frietjes, keuze uit:
kroket, frikandel of
kipnuggets /
appelmoes /
curry of mayo

**MET KIDS
VERRASSING!**



Aller-geen probleem

Heeft u een allergie, dieetwens of verzoek? Geef dit bij uw reservering aan. Zodat wij daar uiterst rekening mee kunnen houden. Wenst u info of heeft u een vraag over uw allergie en dieetwens, stel deze dan gerust. Wij kijken graag naar de mogelijkheden die er voor u WEL zijn! Bij E11F willen we graag voor iedereen toegankelijk zijn en doen we erg ons best om iedereen naar wens te bedienen! Vandaar.... Aller-geen probleem!



Desserts

Dessertwijn
Torres, Moscatel oro floralis

E11F'S DESSERT 11.5

wisselend verrassingsdessert

PORNSTAR MARTINI DESSERT 11.5

vanille crumble / pornstar martini cheesecake / gelei van passievrucht / geserveerd in een glas

E11F'S FLURRY 11.5

vanille parfait / pannacotta van karamel / 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

KAAS PLATEAU 14.5

5 soorten kaas / compôte / homemade getoast brood / appelstroop / druiven / noten

 Rode port



Grand Dessert

Feest op een etagère! 13.5 P.P.

Deluxe dessert met verrassende smaken en structuren, huisgemaakt door onze patissier. vanaf 2 (of meer) personen te bestellen.