



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

creatief

Verrassingsmenu
passie



seizoensgericht



genieten

fresh
food



smaakvol

3 gangen / 4 gangen / 5 gangen / 6 gangen

39.95 / 49.95 / 59.95 / 69.95

Beleef 't zelf!

Belief **E11F** Tafel gebonden 4 gangen shared dining menu 42.5 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 €12.5 p.p.
tempura garnalen €5 p.p.

NA

E11F's friandises

diverse verrassende homemade zoetigheden



Soepen

SOEP VAN 'T MOMENT 7.5

TOM KHA KAI SOEP 8

romige soep van kippenbouillon en kokosmelk /
citroengras / pulled chicken



Voorgerechten


CARPACCIO VAN HET RUND 15

tomaat / truffelmayo / Parmezaanse kaas / zoetzure veggies / noten

 Pinot grigio, Il Cigno

PINK ZALM TATAKI 14.5

geroosterde zalm / marinade van biet / kaviaar van soja saus / pink
gin mousse / pannacotta van yuzu & biet / roze radijs / kletskop van sesam

 Verdejo, Verdeo

 **HARTIGE CRÈME BRÛLÉE** 14.5

crème brûlée van tomaat en Parmezaanse kaas / crème van Thaise basilicum
/ zoetzure paprika / gepofte mais / kerrie popcorn / soja bonen

 Sauvignon blanc - Hoja Sana

Chef's tip **STEAK TARTAAR** 15


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

 Chardonnay, Drostdy Hof  Shiraz, The Manor Nederburg

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




Asperges

'T WITTE GOUD




ASPERGES TRADITIONEEL 24

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

 *Chardonnay, Drosty Hof*

ASPERGE & ZALM 26.5


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

 *Pinot Grigio, Il Cigno*

Chef's tip ✓ TRIO VAN ASPERGES 24.5

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

supplement: ossenhaas 12.5

 *Viongier, Les cépages*

 *Rioja, Marques de Riscal*

ASPERGES ALS BIJGERECHT?

upgrade je hoofdgerecht met asperges €8.5

3 AA (grote) asperges met
geklaarde boter en peterselie



Chef's tip



Hoofdgerechten

✓ BLOEMKOOL STEAK 22.5

Bloemkool steak / beurre noisette / gele curry bechamel / bitterbal van Old Amsterdam kaas / hazelnoot crunch / rustieke friet

🍷 Chardonnay, Drostdy Hof 🍷 Malbec, La Linda

STICKY KOREAN CHICKEN 23.5

Sticky korean fried kippendij / sojoer boontjes / rijst / Oosterse saus / gekruide pinda koek / kroepoek

🍷 Viognier, Les Cépages 🍷 Merlot, Croix D'or

✓ TRUFFELPASTA 22

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

supplement: ossenhaas 12.5

🍷 Verdejo, Verdeo 🍷 Tempranillo, Marques de Riscal

OSSENHAAS 32.5

krachtige jus / chimichurri / rustieke friet

supplement: gebakken ganzenlever 7.5

of **2 garnalen in tempura 5.5**

🍷 Reserva Chardonnay, Escudo Rojo 🍷 Cabernet Sauvignon, Carnivor

VARKENSHAAS & RIBS 26.5

varkenshaas / bacon crumble / spareribs / krachtige jus / rustieke friet

🍷 Pinot Grigio, Il Cigno 🍷 The Manor, Shiraz



VIS VAN DE DAG 25

dagvangst / bijpassende garnituren / rustieke friet

🍷 Sauvignon blanc, Hoja Sana

ZEETONG 43.5

hele zeetong / braadjus / krokante kappertjes / rustieke friet

🍷 Sauvignon Blanc, Luigi Bosca

LIMBURGSE RUNDERSTOOF 20

jus / seizoensgroenten / appelcompôte / rustieke friet

🍷 Merlot, Croix D'or 🍷 Leffe Bruin

SATÉ VAN KIPPENDIJEN 20

kipsaté / homemade atjar / pindasaus / rustieke friet

🍷 Chardonnay, Drostdy Hof 🍷 Leffe Blond

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 na wens te bedienen! vandaar.... Aller-geen probleem!



Kids

KIDS SOEPJE 6

mini soepje naar keuze / brood & kruidenboter

KIDSBOX 11

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

PANNENKOEK 10

poedersuiker / stroop

KIDS TOETJE 5

kinder surprise toetje



Dessert

E11F'S DESSERT 11.5

wisselend verrassingsdessert

MACARON DREAM 11.5

grote macaron met ijs en mousse in de smaken van 't moment

E11F'S FLURRY 11.5

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

KAAS PLATEAU 14

5 soorten kaas / vijgencompôte / homemade vijgenbrood /
homemade bananenbrood / 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.