

# RESTAURANT



#### Gezonde voeding

Onze koks bereiden dagelijks, met veel passie, uit kraakverse ingrediënten, heerlijke en licht verteerbare gerechten.

#### Biologisch

Onze kruiden en eetbare bloemen zijn afkomstig van een biologisch gecertificeerde Herborist: Puur Aroma. Deze biologische kruiden en bloemen zitten boordevol vitaminen, mineralen, fytonutriënten en zijn een echte immuunbooster.

#### Dressings

De keuken gebruikt voor de afwerking van de salades uitsluitend de allerbeste koudgeperste olijfolie dressings van PuurOlijf.

#### Seizoensgebonden

Omdat we bij Elaisa werken met seizoensgebonden ingrediënten zal de menukaart elk seizoen wijzigen. Op deze manier volgt het lichaam het natuurlijk ritme.

De keuken is t.e.m. 21u00 open.




## Edelsteenwater - VitaJuwel

Masaru Emoto ontdekte de informatie dragende eigenschappen van water. Iets dat onze Egyptische voorouders kennelijk al wisten. Zij maakten veelvuldig gebruik van edelsteen therapie door het toevoegen van edelstenen aan water en wijn.

De toepassing van edelstenen ter bevordering van de kwaliteit en de ondersteunende eigenschappen kunnen we ook in een latere periode terugvinden. In de Middeleeuwen beschreef Hildegard von Bingen de bijzondere kracht hiervan. Edelstenen worden in alle tijden niet alleen op waarde geschat door hun unieke uitstraling, maar ook door hun fijne karakter.

Elk soort kristal of edelsteen heeft bijzondere eigenschappen die goed zijn voor uw lichaam, geest en gevoel. Ons 'edelsteenwater' wordt geïtaliseerd door een met edelstenen gevulde staaf, ook wel 'fiool' genoemd.

Elk VitaJuwel fiool wordt uit hoogwaardig, Boheems glas door een meesterhand op een gepatenteerde wijze handgemaakt. Men gebruikt hierbij enkel glas dat vrij is van schadelijke stoffen en zorgvuldig geselecteerde fairtrade-edelstenen. Ervaar en proef de kracht van ons met VitaJuwel geïtaliseerd edelsteenwater!

-  Wellness
-  Balance
-  Love

## Wellness

### Rozenkwarts - Amethyst - Bergkristal

Prijs per karaf, 1 liter € 11,00

Deze belevenisvolle en vitaliserende mengeling is al sinds honderden jaren bekend en zou helpen om waarneming, intuïtie en empathie te verbeteren. Tegelijkertijd bevordert deze het welbevinden.

Amethyst en rozenkwarts staan voor harmonie en balans, bergkristal geldt als steen voor klaarheid en waarneming en versterkt de werking van andere edelstenen. Beleef "Wellness" voor het verstand bij elke slok van deze gebalanceerde en beproefde mengeling!

## Balance

### Sodaliet - Chalcedon - Bergkristal

Prijs per karaf, 1 liter € 11,00

Sodaliet staat al heel lang bekend voor balans, wijsheid en innerlijke vrede. Bijkomend zou hij de harmonische verstandhouding tussen de mensen versterken en wordt daarom ook soms "poëet" steen genoemd.

Wat zou meer kunnen helpen in deze tijd van constante onrust, haastigheid en hectiek? Elke slok edelsteenwater met deze mengeling kan elke dag helpen om deze tijd met een geestelijk evenwicht, mentale rust en innerlijke kracht aan te gaan.

## Love

### Rozenkwarts - Granaat - Bergkristal

Prijs per karaf, 1 liter € 11,00

Liefde is de hoogste energie in het universum en het mooiste gevoel dat ons doordringen kan. Deze energie en dit gevoel ervaart men met deze mengeling. Rozenkwarts is de edelsteen van de harmonie en de gevoeligheid. De vurige granaat staat voor passie en sensualiteit. Als men deze twee verenigd krijgt men een unieke emotionele liefdes dynamiek.



## Waterkaart

per fles

Acqua Panna 0.50 l - € 4,70  
San Pellegrino - Sparkling 0.50 l - € 4,70

Earth Water plat 0.75 l - € 5.90

Earth Water bruisend 0.75 l - € 5.90

*100% van de nettowinst gerealiseerd door Earth Water wordt gedoneerd om waterprojecten te financieren.*

BRU – Mineral Water 1 l - € 6.50

BRU – Licht bruisend 1 l - € 6.50

## BATU Kombucha

gemaakt op basis van gefermenteerde groene of zwarte thee

Ginger & Lemon € 5,80

Lime & Mint € 5,80

Passion Fruit & Hop € 5,80



# Frisdranken

Spa plat	€ 2.60
Spa bruisend	€ 2.60
Coca-Cola	€ 2.90
Coca-Cola Zero	€ 2.90
Schweppes Indian Tonic	€ 2.90
Appelsap Bio « den Boogerd »	€ 3.50
Appel - Peer Bio « den Boogerd »	€ 3.50
Appel – Rode vruchten Bio « den Boogerd »	€ 3.90
Appel - Framboos Bio « den Boogerd »	€ 4.00
LemonAID+ Blood Orange - 330ml	€ 6.20
LemonAID+ Passion Fruit & Mango - 330ml	€ 6.20
Tönisteiner Orange	€ 3.10
Tönisteiner Citroen	€ 3.10
Tönisteiner Vruchtenkorf	€ 3.50
Vers Pompelmoessap	€ 5.50
Vers Sinaasappelsap	€ 5.50



# Summer Drinks

<b>ChariTea Red</b> <i>Rooibosthee met Passievrucht - 330ml</i>	€ 6.20
<b>ChariTea Green</b> <i>Groene Thee met Gember - 330ml</i>	€ 6.20
<b>PomTon</b> <i>Pompelmoessap met Tonic</i>	€ 8.40
<b>SinaasTonic</b> <i>Sinaasappelsap met Tonic</i>	€ 8.40

# Bieren

Kompel Pils 4%	€ 3.60
Kompel Bovengronds Blond 6%	€ 5.20
Kompel Ondergronds Donker 6%	€ 5.20
Kompel Prion des Fleurs 8%	€ 6.30
Kompel l'Or Noir 8,2% (Beste Trippel – World Beer Awards 2021)	€ 6.20
Kompel Kriek 3,5%	€ 5.00
Duvel 8,5%	€ 5.50
Hoegaarden 4,9%	€ 3.50
Hoegaarden Radler 2%	€ 3.80
Jupiler 0%	€ 3.70





# Hot Drinks



Espresso	€ 3.50
Koffie	€ 3.50
Décafé	€ 3.50
Cappuccino	€ 3.80
Cappuccino met slagroom	€ 5.00
Koffie verkeerd	€ 3.80
Latte Macchiato	€ 3.80
Warme chocomelk	€ 3.50
Supplement slagroom	€ 1.00

\* Alle koffies zijn in décafeïne te verkrijgen



# Theekaart

## Kruidenthee

Cafeïnevrije kruidenthees zijn enorm heilzaam en therapeutisch. Vaak worden ze ingezet bij het voorkomen van diverse gezondheidsproblemen. Onze selectie werkt energetisch en kalmerend.

<b>Energetische thee bio</b> <i>Smaak: fruitig, fris, mix van gojibessen, guarana, rozenbottel, munt en zoethout</i>	€ 4.50
<b>Zen Garden bio</b> <i>Smaak: aroma van bloedsinaasappel en vanille, mix van verbena, citroengras en kamille</i>	€ 4.50
<b>Verse Muntthee</b>	€ 4.50
<b>Verse Gemberthee</b>	€ 4.50

## Natuurlijke thee

<b>Groene thee</b> <b>Lung Ching</b> <i>Smaak: mild met zoete nasmaak</i>	€ 4.70
<b>Huangshan Yun Wu</b> <i>Smaak: vol, zoet en fris met nootachtige en fruitige tonen</i>	€ 4.70



### Witte thee

#### White Silver Needle

*Smaak: zoet met laag cafeïnegehalte*

€ 4.70

#### Pai mu tan bio

*Smaak: mild, zacht, zoetig en bloemig*

€ 4.70

### Zwarte thee

#### Jin Jun Mei

*Smaak: vol, verfijnd en honingzoet*

€ 4.50

#### Golden yunnan

*Smaak: fris, zacht, fruitig met een lichte geur van cederhout*

€ 4.50

### Pu Erh

#### Pu Erh Special

*Smaak: aardachtig met een lichte zoete smaak*

€ 4.60

#### Pash Pu Erh

*Smaak: aardachtig en vol*

€ 4.60

### Oolong thee

#### Milky Oolong

*Smaak: licht orchidee-achtige ondertoon met een melk- en zijdeachtige textuur*

€ 4.70

#### Big Red Roobe

*Smaak: goud/oranje kleurige thee met een aangename langdurige nasmaak*

€ 4.70

## Bloementhee

Elke theebloem is met de hand gemaakt en is 100% natuurlijk. Ze bevatten veel ondersteunde eigenschappen, verschillend van bloem tot bloem. De gedroogde bloem wordt met de theebladeren handmatig samengebundeld tot een theebolletje. Eens men kokend water over het "theebolletje" geschonken heeft, zal deze zich na enkele minuutjes openen tot een mooie bloem.



#### Summer Dream Theebloem

*Lelie, jasmijn en Yinzhen groene thee*

€ 5.90

#### Spring Melody Theebloem

*Thousand days bloem, jasmijn, goudsbloem en Yinzhen groene thee*

€ 5.90

#### Phoenix Eye Theebloem

*Jasmijn, thousand days bloem en Yinzhen groene thee*

€ 5.90

#### Lily Basket Theebloem

*Lelie, jasmijn en Yinzhen groene thee*

€ 5.90

#### Jasmin Fairy Theebloem

*Gele kamille, jasmijn en thousand days bloem*

€ 5.90

#### Blossom Diamond Theebloem

*Lelie en jasmijn*

€ 5.90

# Bubbels

Prosecco Le Couchon Brut of Rosé	per glas per fles	€ 8.50 € 39.00
Champagne Claude Baron 'Cuvée Saphir' Brut	per glas per fles	€ 11.00 € 62.00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	per fles	€ 85.00

# Aperitieven

Aperol		€ 9.70
Martini Bellini		€ 8.00
Gin Tonic <i>Tanqueray Rangpur gin - Indian tonic</i>		€ 14.50
Gin tonic <i>Malfy Rosa - Pink Pepper tonic</i>		€ 14.50
Virgin Mojito 0%		€ 9.50
Gin Tonic 0% <i>Nona June - Ginger ale</i>		€ 11.50



# Wijnkaart

## Witte wijnen

<b>Fraktique wit</b> <i>Smaak: fruitige en aardse smaken van mineraliteit</i>	per glas per fles	€ 6.00 € 22.00
<b>Laureato - Vetrère</b> <i>Smaak: volle harmonieuze wijn - rijpe perzik &amp; meloen geaccentueerd door balsamico</i>	per glas per fles	€ 7.50 € 38.00
<b>Fedele Bianco bio &amp; vegan friendly</b> <i>Smaak: fris fruitig - mineraal - citrus - mango</i>	per fles	€ 22.00
<b>Aldeneck - Pinot Gris "Barrique"</b> <i>Smaak: volle harmonieuze wijn - rijpe gele vruchten getoast - mineralen</i>	per fles	€ 44.50
<b>Aldeneck - Pinot Blanc</b> <i>Smaak: frisse fruitige smaak - appel &amp; citrus - gerookte mineralen - witte peper</i>	per fles	€ 43.00
<b>Aldeneck - Pinot Gris</b> <i>Smaak: rijp fruit - rijke smaak met rafelige zuren - gerookte mineralen - kruiden</i>	per fles	€ 44.50
<b>Saint - Veran 'A la Côte' Château Vitallis</b> <i>Smaak: heerlijke volle Chardonnay - geconfijte perzik en peer - bloesems - hazelnoot - botertoets</i>	per fles	€ 46.50



# Smoothies

Lovely Green <i>Spinazie - avocado - groene appel - banaan</i>	€ 7.00
Berry Bomb <i>Bosbes - banaan - appel - mango</i>	€ 7.00
Hawaiian <i>Mango - banaan - appel</i>	€ 7.00

## Rode wijnen

<b>Fraktique rood</b> <i>Smaak: rood fruit - zwarte peper - lange geurige afdrank</i>	per glas € 6.00 per fles € 22.00
<b>Campo Marina Luccarelli</b> <i>Smaak: fluwelige wijn - rijpe bosvruchten - mokka - kaneel - zachte tannines</i>	per glas € 7.50 per fles € 34.90
<b>Fedele Rosso bio &amp; vegan friendly</b> <i>Smaak: sappige elegante structuur rode &amp; blauwe bes - zwarte peper</i>	per fles € 22.00
<b>Aldeneyck - Pinot Noir "Barrique"</b> <i>Smaak: veel structuur - zeer elegante kracht - bessen &amp; kersen - viooltjes - subtiele houttoets</i>	per fles € 65.00

## Rosé wijnen

<b>Fraktique gris rosé</b> <i>Smaak: exotisch fruit en rode bessen</i>	per glas € 6.50 per fles € 27.00
<b>Fedele Rosé bio &amp; vegan friendly</b> <i>Smaak: zeer karaktervolle rosé - verse rode bessen - kruiden - viooltjes</i>	per glas € 6.90 per fles € 27.00

## Kleine hapjes

Portie olijven	€ 4.50
Portie kaas	€ 5.00
Warme oosterse hapjes met chilisaus	€ 9.00



Voor allergenen of intoleranties: vraag naar onze allergenenkaart.  
Mocht er een aanpassing in een gerecht gewenst zijn i.v.m. een intolerantie of allergie, laat het ons gerust weten.



## De kleine gezonde goesting

(tot 17u)

Magere Bio yoghurt met granola en fruitcoulis	€ 6.95
Magere Bio yoghurt met açaï en granola	€ 7.00
Magere Bio yoghurt met granola	€ 6.75
Frisse verse fruitsalade met munt	€ 9.50

## Wafels

(van 15u tot 17u)

Brusselse wafel met poedersuiker en slagroom	€ 6.00
Brusselse wafel met verse aardbeien, poedersuiker en slagroom	€ 9.00



Voor allergenen of intoleranties: vraag naar onze allergenenkaart.  
Mocht er een aanpassing in een gerecht gewenst zijn i.v.m. een intolerantie of allergie, laat het ons gerust weten.

## Lunch

(van 11 tot 17u)

Speltbrood met avocado en gerookte zalm, bieslook en radijs	€ 16.50
Croque monsieur met waldkornbrood	€ 12.50
Garnaalkroketjes met citroen en cocktailsaus	€ 19.50
Beefburger met een sesam broodje, crispy bacon en cheddar kaas met chipotle barbecue-saus	€ 16.50
Rodebiet burger met een sesam broodje, rucola en truffelmayonaise	€ 15.50
Speltbrood met limoen/koriander humus en avocado	€ 11.50
Kaaskroketjes met mosterd dille crème	€ 14.50
Iberico-haasje met seizoensgroenten en champignon roomsaus	€ 21.50
Filet van gemarineerde hoevekip met een pittige tomaten-groenten salsa	€ 19.50
Zalmfilet van de grill met witte asperges, Hollandaise saus en dragon	€ 26.50

## Healthy Elaisa Rice Bowl

Geurige rice bowl van basmati rijst met komkommer, lente ui, radijs, ananas, edamame en wakame.

Rice Bowl met gegrilde tonijnfilet	€ 22.50
Rice Bowl met gemarineerde tempeh	€ 19.50



For allergens or intolerances, please ask for our allergen chart.  
In case you need an adjustment in a dish due to an intolerance or allergy, please let us know.

## Soepen

(tot 17u)

Soep van de dag	€ 6.50
Aspergesoep met hooi ham, ei en peterselie	€ 9.50
Aspergesoep met ei en peterselie	€ 8.50

## Salades

Salade met honing gebakken geitenkaas, spekjes, appel, walnoot en honing-mosterddressing	€ 24.40
Salade met honing gebakken geitenkaas, appel, walnoot en honing-mosterddressing	€ 20.10
Caesarsalade met traag gegaarde kip, croutons, Parmezaanse kaas en een gekookt eitje	€ 18.00



For allergens or intolerances, please ask for our allergen chart.  
In case you need an adjustment in a dish due to an intolerance or allergy, please let us know.

## Voorgerechten

(vanaf 17u)

Carpaccio van black angus met balsamico, truffelcreme en Parmezaanse kaas	€ 17,50
Zalmcarpaccio met een crème van citrus, frisse radijs en bieslook	€ 24,90
Tataki van tonijn met ponzu, wakamé en grapefruit	€ 17,50

## Healthy Elaisa Chakra Salad

(vanaf 17u)

Full-spectrum kruidensalade, biologisch geteeld door herborist PUUR AROMA, voedzaam voor elke Chakra. De salade wordt afgewerkt met eetbare bloemen en groene pistachenootjes. Deze salade werkt in op de volgende drie chakra's:

Hart Chakra: peterselie en erwtscheutjes

Kruin Chakra: gember

Basis Chakra: venkel, bloedsinaasappel en gele biet

€ 18.50

## Healthy steambaskets

(vanaf 17u)

Stoommandje met Gyoza, groenten en soya-dip	€ 19.50
Stoommandje met Gyoza, groenten, garnalen en soya-dip	€ 23.50



For allergens or intolerances, please ask for our allergen chart.  
In case you need an adjustment in a dish due to an intolerance or allergy, please let us know.

# Hoofdgerechten

(vanaf 17u)

Asperges op Vlaamse wijze met ei, peterselie en geklaarde boter	€ 23,50
Zalmfilet van de grill met witte asperges, Hollandaise saus en dragon	€ 26,50
Dorade Royal van de grill, met groene en witte asperges en chutney van tomaat	€ 21,50
Ravioli van Limburgse asperges met peterselie, béchamel en Parmezaan	€ 19,50
Iberico-haasje met seizoensgroenten en champignon roomsaus	€ 21,50
Filet van gemarineerde hoevekip met een pittige tomaten-groenten salsa	€ 19,50
Supplement : portie witte asperges	€ 16,50

# Bijgerechten

Enkel bij hoofdgerechten en/of salades

Frietjes, kroketten of pasta	€ 3,95
Supplement warme groenten	€ 4,00
Mayonaise - Ketchup - Mosterd	€ 1,00



For allergens or intolerances, please ask for our allergen chart.  
In case you need an adjustment in a dish due to an intolerance or allergy, please let us know.

# Vegetarische 🌱 & Vegan 🌱 gerechten

(van 11u tot 21u)

Aspergesoep met ei en peterselie 🌱	€ 8,50
Salade met honing gebakken geitenkaas, appel, walnoot en honing-mosterddressing 🌱	€ 20,10
Geurige Rice Bowl van basmati rijst met komkommer, lente ui, radijs, ananas, edamame en wakame. met gemarineerde tempeh 🌱	€ 19,50

(van 11u tot 21u)

Rodebiet burger met een sesam broodje, rucola en truffelmayonaise 🌱	€ 15,50
Rodebiet burger met een sesam broodje en rucola 🌱	€ 15,50
Speltbrood met limoen/koriander humus en avocado 🌱	€ 11,50
Kaaskroketjes met mosterd dille crème 🌱	€ 14,50

(vanaf 17u)

Full-spectrum kruidensalade, biologisch geteeld door herborist PUUR AROMA, voedzaam voor elke Chakra. De salade wordt afgewerkt met eetbare bloemen en groene pistachenootjes. Deze salade werkt in op de volgende drie chakra's:

Hart Chakra: peterselie en erwtscheutjes

Kruin Chakra: gember

Basis Chakra: venkel, bloedsinaasappel en gele biet 🌱 € 18,50

Ravioli van Limburgse asperges met peterselie, béchamel en Parmezaan 🌱 € 19,50

Gewokte witte en groene asperges met tempeh 🌱 € 18,50

Stoommandje met Gyoza, groenten en soya-dip 🌱 🌱 € 19,50

Asperges op Vlaamse wijze met ei, peterselie en geklaarde boter 🌱 € 23,50



For allergens or intolerances, please ask for our allergen chart.  
In case you need an adjustment in a dish due to an intolerance or allergy, please let us know.

# Nagerechten

Frisse verse fruitsalade met munt	€ 9.50
Dame Blanche	€ 9.00
Moelleux met vanille-ijs en een chocolade krokantje	€ 10.50
Barlet met lemoncurd en licht gekarameliseerde meringue	€ 11.50
Extra bol ijs	€ 1.50
Supplement slagroom	€ 1.00



For allergens or intolerances, please ask for our allergen chart.  
In case you need an adjustment in a dish due to an intolerance or allergy, please let us know.