

BISTROKAART

keuken open woensdag tot zondag van 17 tot 21.30 uur
donderdag, vrijdag en zondag ook van 12 tot 14.30 uur
maandag & dinsdag gesloten

APEROPANK

VOLGENS HET SEIZOEN 2 pers. €12,00/4 pers. €18,00

SLAATJES

Sla geitenkaas - appel 	€17,00
Sla geitenkaas - appel - spek	€19,00
Sla - kip - ei	€19,00

PASTA'S

Pasta - Zeeuwse kokkels - zeekraal	€22,00
Pasta - asperge - prei - courgette - zachte currysaus 	€18,00
Pasta - scampi - asperge - prei - courgette - zachte currysaus	€22,00
<i>Hammeken Cellars Mirada Organic - rosé- glas €5,50 / fles €25,80 / takeaway €8,80</i>	
Pasta - champignons 	€19,00
Pasta - kip - spek - champignons	€21,00

NOSTALGIE

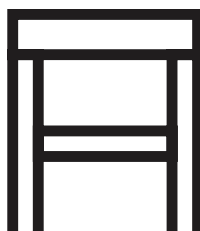
Vogelnestje - puree - kropsla - huisgemaakte mayonaise	€19,00
Vol-au-vent - puree - kropsla - huisgemaakte mayonaise	€19,00

 *vegetarisch*

In Het Looks leven we in harmonie met de seizoenen. We koken met dagverse en seizoensgebonden producten. Daarom passen we elke vier weken onze kaart aan. Voedselallergie? Zeg het ons en we houden er rekening mee.

VOOR ONZE JONGSTE KLANTEN

Gebakken visjes - patatjes	€10,00
Balletjes in tomatensaus - puree of ovenaardappelen	€9,00
Kipfilet - groentjes - puree of ovenaardappelen	€11,00
Kipfilet - appelmoes - puree of ovenaardappelen	€11,00
Pasta - kip - groentjes	€10,00
Spaghetti bolognese (klein/groot)	€8,00/€13,00
Bolletje ijs	€3,00



SUGGESTIEAPERITIEF

Entre Deux Monts Bacquaert Brut

glas €8,50 / fles €40,00 / takeaway €23,00

Stellenrust Estate Clement de Lure

glas €7,50 / fles €35,50 / takeaway €18,50

Het Looks gin - Fever Tree Indian Tonic - €13,00

Ginger Jack - Fever Tree Indian Tonic (alcoholvrij) - €9,00

DRIEGANGENMENU €43,00

VOORGERECHTEN

Gegrilde witte en groene asperges - parmezaan - rucola  €14,00

Dom. Belleville Menetou Salon - wit - glas €7,00 / fles €33,00 / takeaway €16,00

Zeeuwse kokkels - witte wijn - sjalot - look - zeekraal €14,00

Bodegas Serra da Estrela Albarino - wit - glas €6,00 / fles €28,00 / takeaway €11,00

Kalfstartaar tonnato - rucola - toast €14,00

Dom. Frédéric Mabileau Saint Nicolas de Bourgeuil 'Les Rouillères' - rood -

glas €7,50 / fles €35,00 / takeaway €18,00

HOOFDGERECHTEN

Quinoa - prei - wortel - selder - courgette - berloumi - zachte currysaus - sesam  €22,00

La Folie des Frères - wit - glas €6,50 / fles €31,00 / takeaway €14,00

Schelvisfilet - prei - venkel - courgette - spitskool - lentepuree €24,50

*Stellenrust Estate Chenin Barrel Fermented - wit - glas €7,50 / fles €35,50 /
takeaway €18,50*

Lamszadel - witte en groene asperges - jonge wortelen - bloemkool - ovenaardappelen - lamsjus €24,50

Apatsagi Pincészet Pinot Noir - rood - glas €7,50 / fles €35,50 / takeaway €18,50

Alle hoofdgerechten kan je ook in een kleinere portie krijgen.

Liever geen aardappelen? Vraag extra groentjes.

NAGERECHTEN

Rabarber - aardbei - vanilleijs° €9,00

Chocomousse vegan - gepofte quinoa - noten €9,00

Café glacé €9,00

Chocolademoeleux - vanilleijs° €9,00

Smith Woodhouse Porto '10 years' - rood - glas €6,00 / fles €41,00 / takeaway €26,50

Dame bière (vanilleijs° - chocoladesaus met VanderGhinste Oud Bruin) €9,00

Sorbet / sorbet - cava Don Bertran €7,00/€9,00

Kaasbordje €10,00

Côteaux du Layon Saint-Aubin - wit - glas €5,50 / fles €31,50 / takeaway €17,00

Blandys 5 years Sercial Dry Madeira - glas €6,50

° voor wie wil hebben we ook suikervrij vanilleijs

WATER À VOLONTÉ 3,00 PP

Een menu om van te smullen tot 5 juni - Max. 4 verschillende gerechten per tafel

Alle gerechten kan je ook bestellen in onze takeaway.

SUGGESTIEWIJNEN

We serveren je graag wijnen met een uniek concept. Voor een fles betaal je de winkelprijs + 17 euro 'stop- of kurkgeld'. Je kan bij ons ook flessen kopen.

SUGGESTIEAPERITIEF

Entre Deux Monts Bacquaert Brut

Belgische bubbel, gemaakt volgens de Méthode Traditionnelle. Chardonnay en Pinot Noir. Fijne citrustoets verweven met rijper pitfruit. Aroma's van vanille en tropisch fruit.

Stellenrust Estate Clement de Lure Méthode Cap Classique

Zuid-Afrikaan van Chenin Blanc, Chardonnay en Cabernet Franc. De naam verwijst naar Crémant de Loire. De druiven die worden gebruikt zijn immers typische Loire druiven.

BIJ DE VOORGERECHTEN

Domaine Belleville Menetou Salon - wit

Sauvignon Blanc uit de Loire. Tropisch in de neus. Fris en fruitig met fijne zuurtjes. Mineralig.

Bodegas Serra da Estrela Albarino - wit

Uit Galicië (Spanje). Ziltig, romig met zachte zuurtjes, fijne citrus en aangename mineraliteit.

Dom. Frédéric Mabileau Saint Nicolas de Bourgeuil 'Les Rouillères' - rood

Cabernet Franc uit de Loire. Toets van paprika en rood fruit. Sappig met een lange afdronk.

BIJ DE HOOFDGERECHTEN

La Folie des Frères - wit

Viognier uit de Rhône. Aromatische neus met amandel en kruiden en beetje honing.

Stellenrust Estate Chenin Barrel Fermented - wit

Volle, romige, sappige Zuid-Afrikaan. Fijne zuren en frisse neus. Lange afdronk.

Apatsagi Pincészet Pinot Noir - rood

Hongaar met een explosie aan rood fruit. Een beetje Mon Chéri? Sappig en fijn in de mond.

BIJ DE PASTA ASPERGES

Hammeken Cellars Mirada Organic - rosé

Spaanse Bobal en Tempranillo. Aardbei, citrusvruchten en rozenblaadjes. Verfrissend.

BIJ DE NAGERECHTEN

Smith Woodhouse Porto '10 years old' - rood

Krachtig, kruidig en complex, met noten, karamel en eikenhout. Weelderige mondstructuur.

Côteaux du Layon Saint-Aubin Domaine des Forges - wit

Chenin blanc uit de Loire. Agrumtoetsen en aroma's van exotische vruchten. In de mond een mooi evenwicht gedomineerd door droge vruchten zoals abrikozen, vijgen en dadel.

Blandys 5 years Sercial Dry Madeira

Een delicate droge madeira. Aroma's van droog fruit, hout en citrus, met een frisse en nootachtige afdronk.