

*We zijn met vakantie van 1 tot 8 november
Terug open woensdag 9 november vanaf 17.30 uur*

*Nieuwe openingsuren vanaf 9 november:
dinsdag tot zaterdag van 17.30 tot 21 uur
woensdag, donderdag en vrijdag ook van 12 tot 14 uur
zondag & maandag gesloten*

*Feestje, workshop, teambuilding of vergadering?
Vraag naar de mogelijkheden in onze zaaltjes.*

APEROPLANK

VOLGENS HET SEIZOEN€9,00/pp. (vanaf 2 pers.)

SLAATJES

Carpaccio rode biet - gegrilde peer - kastanje - schapenkaas 🌿	€22,00
Sla geitenkaas - appel 🌿	€18,00
Sla geitenkaas - appel - spek	€20,00
Sla kip - gegrilde peer	€19,00

PASTA'S

Pasta - boerenkoolpesto - pompoen - champignons 🌿	€20,00
Pasta - boerenkoolpesto - pompoen - champignons - kip	€23,00
Pasta - champignons 🌿	€19,00
Pasta - kip - spek - champignons	€22,00

NOSTALGIE

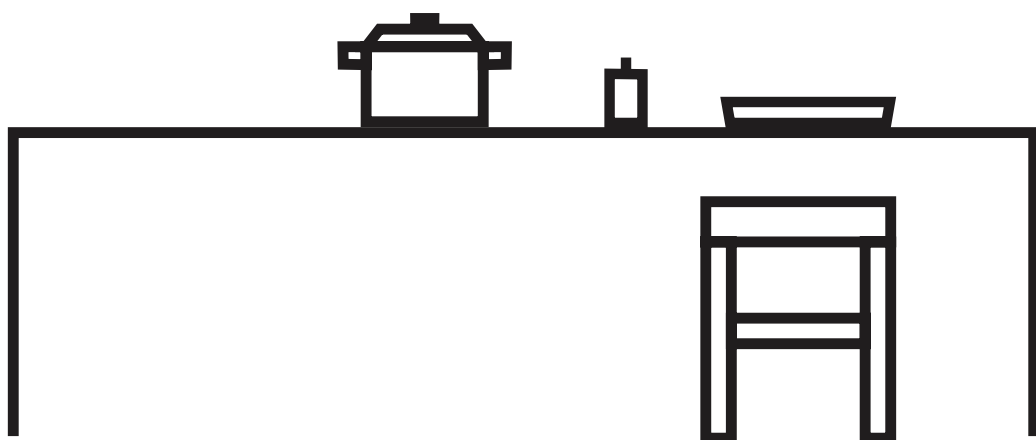
Vol-au-vent - puree - kropsla - huisgemaakte mayonaise	€24,50
Witloof - hesp - kaas - puree - kropsla - huisgemaakte mayonaise	€22,00

🌿 *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	€11,00
Balletjes in tomatensaus - puree of ovenaardappelen	€11,00
Kipfilet - groentjes - puree of ovenaardappelen	€11,50
Kipfilet - appelmoes - puree of ovenaardappelen	€11,50
Pasta - kip - groentjes	€11,00
Spaghetti bolognaise (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

Marquise de Moulbaix 'Blanc de Blancs' Millésimé

glas €9,00 / fles €43,80 / takeaway €26,80

Het Looks gin - Fever Tree Indian Tonic - €13,50

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

DRIEGANGENMENU €45,00

VOORGERECHTEN

Kastanjesoep - toast - champignon  €14,00

Clos des Frèr[es] La Folie des Frères - wit - glas €6,50 / fles €31,00 / takeaway €14,00

Forel - champignon - hazelnoot €14,00

*Azienda Ferrero Federico Serra Scura Langhe Arneis - wit - glas €6,00 / fles €29,50 /
takeaway €12,50*

Tagliata hert - slaatje - walnoot €14,00

*Elio Filippino Barbera d'Alba 'Vigna Veja' - rood - glas €7,00 / fles €33,00 /
takeaway €16,00*

HOOFDGERECHTEN

Groententaartje - slaatje - gele en rode biet  €23,00

*Villa Medici 'Custoza' Superiore Veneto - wit - glas €6,00 / fles €29,50 /
takeaway €12,50*

Rog - prei - witte kool - romanesco - venkel - koolrabi - kappertjes -
botersaus - puree €25,00

Lothian Vineyards Chardonnay - wit - glas €8,50 / fles €41,00 / takeaway €24,00

Fazant - spruiten - savooikool - champignon - spek - calvadossaus -
waaieraardappel €25,00

*Dom. Basconillos 'Finca de Altura' Ribera del Duero - rood - glas €7,50 / fles €35,00 /
takeaway €18,00*

Alle hoofdgerechten kan je ook in een kleinere portie krijgen.

Liever geen aardappelen? Vraag extra groentjes.

NAGERECHTEN

Crumble - peer - vanilleijs° €10,00

Chocomousse vegan - gepofte quinoa - noten €9,00

Café glacé €10,00

Chocolademoelleux - 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 €7,00/€9,00

Kaasbordje €11,00

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

Mariage Parfait 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 27 november.

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. Chardonnay en Pinot Noir. Fijne citrustoets verweven met rijp pitfruit. Aroma's van vanille en tropisch fruit.

Marquise de Moulbaix 'Blanc de Blancs' Millésimé

Nog een Belgische bubbel. 100% Chardonnay. Fris en mineralig.

BIJ DE VOORGERECHTEN

Clos des Frèr[es] La Folie des Frères - wit

Viognier uit de zuidelijke Rhône. Beetje geconfijt fruit en nootjes. Lichte oxidatie.

Azienda Ferrero Federico Serra Scura Langhe Arneis - wit

Uit Piemonte. Fluweelzachte fruitige aroma's. Minerale tonen.

Elio Filippino Barbera d'Alba 'Vigna Veja' - rood

Intense aroma's van fruit. Lichte houttoets en frisse zuurtjes. Ook een subtiele kruidigheid.

BIJ DE HOOFDGERECHTEN

Villa Medici 'Custoza' Superiore Veneto - wit

Uit het Italiaanse Veneto. Delicate aroma's van bloemen met toetsen van tropisch fruit en saffraan. Frisse afdronk.

Lothian Vineyards Chardonnay - wit

Zuid-Afrikaan. Houttoetsen samen met boter, wit en geel fruit. Een mooie complexe Chardonnay.

Dom. Basconcillos 'Finca de Altura' Ribera del Duero - rood

Uit Spanje. 100% Tempranillo. Kruidige aroma's van kersen. Ook wat munt en karamel. Zachte tannines.

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.