

SUGGESTIEAPERITIEF

- Champagne Marcel Deheurles Réserve
glas €10,00 / fles €49,60 / takeaway €30,60
- Crémant d'Entourloupe (Pet Nat)
glas €8,50 / fles €41,50 / takeaway €22,50
- Het Looks gin - Fever Tree Indian Tonic - €14,00
- Limoengin - Fever Tree Indian Tonic (alcoholvrij) - €11,00
- Vicaris Tripel Gueuze - €7,50

DRIEGANGENMENU €47,00

VOORGERECHTEN

- Gegrilde groenten - burrata  €16,00
UNA Grüner Veltliner - wit - glas €6,00 / fles €28,80 / takeaway €9,80
Viven Nada (0,3%) - €5,50
- Maatje - sla - boontjes - rode ui - ei €16,00
Marras Chenin Blanc Piekenierskloof - wit - glas €6,00 / fles €29,50 / takeaway €10,50
La Cress (6,5%) - €7,00
- Pulled pork - koolslaasje - naanbrood €16,00
Saturno Tinto Reserva - rood - glas €7,50 / fles €36,00 / takeaway €17,00
Gruut Blond (5,5%) - €7,00

HOOFDGERECHTEN

- Moussaka - tomaat - aubergine - courgette - aardappel - quorn -
rucola - schapenkaas  €24,00
Lyrarakis Liatiko - rood - glas €6,50 / fles €30,50 / takeaway €11,50
God (0,0%) - €6,50
- Zeebaars - courgette - broccoli - rode puntpaprika - venkel -
rode ui - krieltjes €27,00
Wente Morning Fog Chardonnay - wit - glas €7,50 / fles €35,00 / takeaway €16,00
Blanche de Namur (4,5%) - €4,70
- Saltimbocca - ratatouille - krieltjes €28,00
Three Sticks Head High Pinot Noir - rood - glas €8,50 / fles €42,00 / takeaway €23,00
Houblon (5,5%) - €7,00

Alle hoofdgerechten kan je ook in een kleinere portie krijgen.
Liever geen aardappelen? Vraag extra groentjes.

NAGERECHTEN

- Appel-rabarbercrumble - vanilleijs° €11,00
- Aardbei - rabarber - vanilleijs° €11,00
Cour Rheoum Secret de Rhubarbe - rosé - glas €8,50 / fles €41,50 / takeaway €22,50
- Chocomousse vegan - gepofte quinoa - noten €9,00
- Café glacé €11,00
- Chocolademoelleux - vanilleijs° (min. 15' bereidingstijd) €10,00
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 - €6,50

° voor wie wil hebben we ook suikervrij vanilleijs of veganijs

APEROPLANK

VOLGENS HET SEIZOEN €11,00/pp. (vanaf 2 pers.)

SLAATJES

Carpaccio coeur de boeuf tomaat - courgetteslierten 🌿	€20,00
Carpaccio coeur de boeuf tomaat - courgetteslierten - burrata - scampi	€24,00
Sla geitenkaas - appel - noten 🌿	€20,00
Sla geitenkaas - appel - spek - noten	€23,00

PASTA'S

Pasta - zomergroenten - zachte kokoscurry 🌿	€21,00
Pasta - scampi - zomergroenten - zachte kokoscurry	€27,00
Pasta - kip - zomergroenten - zachte kokoscurry	€24,00
Pasta - champignon 🌿	€20,00
Pasta - kip - spek - champignon	€23,00

KLASSIEKERS

Vol-au-vent - puree - kropsla	€24,50
Steak tartaar - slaatje - krieltjes	€28,00

🌿 *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.

WATER À VOLONTÉ €3,50 PP

VOOR ONZE JONGSTE KLANTEN

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



*Een menu om van te smullen tot 27 juli.
Max. 4 verschillende gerechten per tafel.
Alle gerechten kan je ook bestellen in onze takeaway.*

