

SUGGESTIEAPERITIEF

- Champagne Marcel Deheurles Réserve*
glas €10,00 / fles €49,60 / takeaway €30,60
- M&A Arndorfer (Méthode traditionnelle)*
glas €9,50 / fles €47,00 / takeaway €28,00
- Het Looks gin - Fever Tree Indian Tonic* - €14,00
- Limoengin - Fever Tree Indian Tonic (alcoholvrij)* - €12,50
- Vicaris Tripel Gueuze* - €7,50

DRIEGANGENMENU €47,00

VOORGERECHTEN

- Tartaar portobello - knolselder - amandelschilfers €16,00
Zimmerman Rosshimmel Grüner Veltliner - wit - glas €8,00 / fles €37,50 / takeaway €18,50
Gruut blond (5,5%) - €7,00
- Forel - boschampignons - hazelnoot €16,00
Olim Bauda Gavi di Gavi - wit - glas €8,50 / fles €40,00 / takeaway €21,00
Saisonneke Extra (4,4%) - €6,00
- Reepaté - wilde worst - pickles - toast €16,00
Heaps Good Wine Co. The Wayward Cardinal Rdece - rood - glas €6,50 / fles €30,00 / takeaway €11,00
Moinette Bio (7,5%) - €6,50

HOOFDGERECHTEN

- Risotto - pompoen - salie - champignon - boerenkool 🍄 €25,00
Le Mandolare Il Roccolo Soave Classico - wit - glas €7,00 / fles €33,50 / takeaway €14,50
Barbo (0,0%) - €7,50
- Rog - prei - boerenkool - kool - botersaus - kappertjes - puree €28,00
Beaumont Hope Marguerite - wit - glas €9,50 / fles €47,00 / takeaway €28,00
Vicaris Tripel Gueuze (7,0%) - €7,50
- Fazant - savooi - spruiten - champignon - witloof - spek - calvadossaus - waaieraardappel €29,00
Nuiton-Beaunoy Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - rood - glas €8,50 / fles €40,50 / takeaway €21,50
Houblon De Poes (5,5%) - €6,50

Alle hoofdgerechten kan je ook in een kleinere portie krijgen.

Liever geen aardappelen? Vraag extra groentjes.

NAGERECHTEN

- Crumble - seizoensfruit - vanilleijs° €11,00
- Chocomousse vegan - gepofte quinoa - noten €9,00
- Café glacé €11,00
- Chocolademoeleux - 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 rode biet - gegrilde peer - kastanje - schapenkaas 🌿	€22,00
Sla geitenkaas - appel - noten 🌿	€20,00
Sla geitenkaas - appel - spek - noten	€23,00

PASTA'S

Pasta - boerenkoolpesto - champignon - pompoen - prei - kool 🌿	€22,00
Pasta - kip - spek - boerenkoolpesto - champignon - pompoen - prei - kool	€24,00
Pasta - champignon 🌿	€21,00
Pasta - kip - spek - champignon	€24,00

KLASSIEKERS

Vol-au-vent - puree - kropsla	€24,50
Luikse salade - boerenkool - spruiten - rode ui - ei - krieltjes 🌿	€20,00
Luikse salade - spek - boerenkool - spruiten - rode ui - ei - krieltjes	€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.

WATER À VOLONTÉ €3,50 PP

VOOR ONZE JONGSTE KLANTEN

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



*Een menu om van te smullen tot 23 november.
Max. 4 verschillende gerechten per tafel.
Alle gerechten kan je ook bestellen in onze takeaway.*

