

SUGGESTIEAPERITIEF

- Champagne Marcel Deheurlles Réserve
glas €11,00 / fles €52,00 / takeaway €33,00
- Terre dei Buth Spumante Pinot noir
glas €7,00 / fles €32,50 / takeaway €13,50
- Zéro Mousseux (alcoholvrij)
glas €7,00 / fles €34,00 / takeaway €15,00
- Het Looks gin - Fever Tree Indian Tonic - €14,00
- Vicaris Tripel Gueuze (7,0%) - glas €7,50

DRIEGANGENMENU €49,00

VOORGERECHTEN

- Groentenkoekjes - slaatje - yoghurt dip €17,00
 - Kupelwieser Pinot Bianco - wit - glas €7,00 / fles €33,00 / takeaway €14,00
 - Space Cadet (5,0%) - €5,00
- Gegrilde zwaardvis - Oosterse groenten - sesam €18,00
 - Allram Riesling Gaisberg 1ste Lage - wit - glas €9,50 / fles €45,00 / takeaway €26,00
 - Golden Tricky (7,5%) - €6,00
- Tagliata rund - champignon - kool - rode ui €18,00
 - GD Vajra Monterustico Langhe Nebbiolo - rood - glas €8,00 / fles €38,00 / takeaway €19,00
 - Arabier (8,0%) - €6,50

HOOFDGERECHTEN

- Aubergine - bulgur - tomaat - schapenkaas €26,00
 - Bernhart Riesling 'Kalkmergel' - wit - glas €8,50 / fles €40,70 / takeaway €21,70
 - Bink Blond (5,5%) - €6,00
- Zeebaars - courgette - broccoli - rode puntpaprika - rode ui - lamsoor - krielaardappelen €30,00
 - Château de Beauregard Saint-Véran - wit - glas €10,50 / fles €51,20 / takeaway €32,20
 - Ter Dolen wit (5,1%) - €7,00
- Kalfslapje - gedroogde ham - salie - ratatouille - krielaardappelen €30,00
 - Inama Carmenère Più - rood - glas €8,50 / fles €41,80 / takeaway €22,80
 - Bon Secours blond (8,0%) - €7,50

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

NAGERECHTEN

- Gegrilde nectarine - mascarponecrème - amandel €11,00
- Crumble - seizoensfruit - vanilleijs° €11,00
- Chocomousse vegan - gepofte quinoa - noten €9,00
- Café glacé €11,00
- Chocolademoeleux - vanilleijs° (min. 15' bereidingstijd) €11,00
 - Smith Woodhouse Porto '10 years' - rood - glas €6,00 / fles €41,00 / takeaway €26,50
- Dame bière (vanilleijs°- chocoladesaus met Caves) €10,00
- Bolletje ijs tussen twee Sopperkoekjes €5,50
- Sorbet / sorbet - cava €8,00/€10,00
- Kaasbordje €13,00
 - Côteaux du Layon Saint-Aubin - wit - glas €5,50 / fles €31,50 / takeaway €17,00
 - Budureasca Premium Sabrize Fumé - wit - glas €6,50 / fles €31,00 / takeaway €12,00
 - Mariage Parfait Madeira - €7,50

° voor wie wil hebben we ook suikervrij vanilleijs of veganijs

APEROPLANK

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

SLAATJES

Sla geitenkaas - appel - noten 	€21,00
Sla geitenkaas - appel - spek - noten	€24,00

PASTA'S

Pasta - seizoensgroenten - zachte currysaus 	€23,00
Pasta - kip - seizoensgroenten - zachte currysaus	€25,00
Pasta - scampi - seizoensgroenten - zachte currysaus	€28,00
Pasta - champignon 	€24,00
Pasta - kip - spek - champignon	€27,00

KLASSIEKERS

Steak tartaar - slaatje - ovenaardappelen	€29,00
Vol-au-vent - puree - kropsla	€24,50

 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 - groentjes - puree of 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 bolognaise (klein/groot)	€9,00/€13,00
Bolletje ijs	€3,50



Een menu om van te smullen tot 29 augustus.

Max. 4 verschillende gerechten per tafel.

Alle gerechten kan je ook bestellen in onze takeaway.

