

BISTROKAART

*keuken open van 12 tot 14 uur & 18 tot 21.30 uur
maandag, dinsdag en zaterdagmiddag gesloten*

We zijn met vakantie van ma 18 t/m vr 22 februari

SLAATJES

Carpaccio rode biet - gegrilde peer - schapenkaas - noten 🌿	€18,00
<i>Weingut Keth Saint Laurent - rood - glas €6,00 / fles €27,50</i>	
Sla - kip - gegrilde peer	€19,00
Sla geitenkaas - appel 🌿	€17,00
Sla geitenkaas - appel - spek	€19,00
<i>Allram Grüner Veltliner Hasel - wit - glas €6,00 / fles €29,50</i>	

PASTA'S

Pasta - champignons 🌿	€19,00
Pasta - champignons - kip - spek	€21,00
<i>Château Teyssier Saint-Emilion Grand Cru - rood - glas €9,00 / fles €43,80</i>	
Pasta ragù - rundsgehakt - spek - rode wijn - wortel - selder - tomaat	€19,00
<i>Saronsberg Provenance Shiraz - rood - glas €7,00 / fles €32,50</i>	

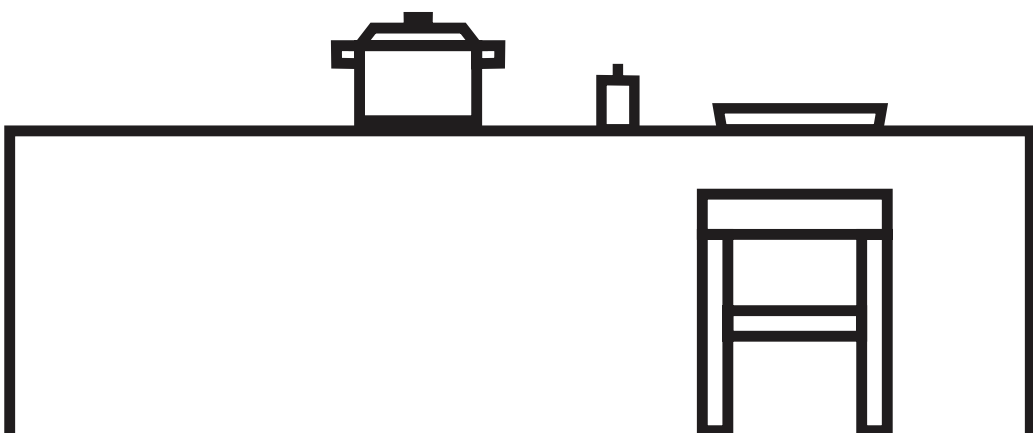
NOSTALGIE

Konijn - pruimen	€20,00
<i>Saronsberg Provenance Shiraz - rood - glas €7,00 / fles €32,50</i>	

🌿 *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.

WATER À VOLONTÉ €2,50 PP



SUGGESTIEAPERITIEF

Saronsberg Méthode Cap Classique Brut - glas €7,00 / fles €32,80
Gin Tonic - Marula - Fever Tree Clementine - €12,50

Vraag ook naar onze Tournée Minérale-kaart

DRIEGANGENMENU €35,00



VOORGERECHTEN

- Spinazieomelet - champignons - lenteui - sesam 🌿 €12,00
Allram Grüner Veltliner Hasel - wit - glas €6,00 / fles €29,50
- Mosselen - kruiden - witte wijn €12,00
Azienda Nardello Soave Classico 'Meridies' - wit - glas €6,00 / fles €27,80
- Varkenswang - knolselder - wortel - abrikozen - Oud Bruin VanderGhinste €12,00
Saronsberg Provenance Shiraz - rood - glas €7,00 / fles €32,50
Oud Bruin VanderGhinste - €2,30

HOOFDGERECHTEN

- Linzenburger - bietenhumus - slaatje 🌿 €20,00
Weingut Keth Saint Laurent - rood - glas €6,00 / fles €27,50
- Zeebaars - spinazie - prei - romanesco - champignons - puree €22,00
Domaine des Tayaux Pouilly-Fumé - wit - glas €7,00 / fles €34,50
- Onglet - sjalottensaus - witloofslaatje - ovenaardappelen €22,00
Château Teyssier Saint-Emilion Grand Cru - rood - glas €9,00 / fles €43,80

Alle hoofdgerechten kan je ook in een kleinere portie krijgen.

Liever geen aardappelen? Vraag extra groentjes.

NAGERECHTEN

- Tarte tatin - appel - peer - speculaasijns €8,00
- Café glacé €8,00
- Chocolademoelleux - vanilleijs° €8,00
Quinta do Vallado 10 year Old Tawny Port - rood - glas €6,50 / fles €38,00
- Dame bière (vanilleijs° - chocoladesaus met bier Oud Bruin VanderGhinste) €8,00
- Sorbet / sorbet - Prosecco Valdobbiadene Marsuret Brut €6,00/€8,00
- Kaasbordje €8,00
Mistela Bodega Domiciano - amber - glas €5,50 / fles (50cl) €31,00

° voor wie wil hebben we ook suikervrij ijs

Voedselallergie? Zeg het ons en we houden er rekening mee.

Een menu om van te smullen tot 3 maart

SUGGESTIEWIJNEN

We serveren je graag een selectie wijnen met een uniek concept. Je betaalt voor een fles de winkelprijs vermeerderd met 17 euro 'stop- of kurkgeld'. Je kan bij ons ook flessen aan winkelprijs kopen.

SUGGESTIEAPERITIEF

Saronsberg Méthode Cap Classique Brutwinkel €15,80 / fles €32,80

Voor bubbelfans. Zuid-Afrikaan. Overwegend chardonnay met 'n beetje pinot noir. Biscuit. Verse appel. Lange, elegante en droge afdronk

BIJ DE VOORGERECHTEN

Allram Grüner Veltliner Hasel - wit *winkel €12,50 / fles €29,50

Oostenrijker uit Kamptal. Fris, fruitig en zuiver. Levendig, elegant en mineralig in de afdronk.

** ook bij de slaatjes*

Azienda Nardello Soave Classico 'Meridies' - witwinkel €10,80 / fles €27,80

Italiaan uit Veneto. 100% Garganega. Complexe aroma's van witte bloemen. Rijp geel fruit en weelderig in de mond, mede door de vulkanische bodem.

Saronsberg Provenance Shiraz - rood *winkel €15,50 / fles €32,50

Uit het Zuid-Afrikaanse Tulbagh. Heerlijke aroma's van donkere bessen. In de mond rood fruit, kruiden en wat florale toetsen. Fluwelige tannines, een volle body en soepele afdronk.

** ook bij de pasta ragù en het konijn*

BIJ DE HOOFDGERECHTEN

Weingut Keth Saint Laurent - rood *winkel €10,50 / fles €27,50

100% Saint Laurent uit het Duitse Rheinhessen. Aroma's van vlierbessen en wilde kersen.

Krachtige en tegelijk fris fruitige rode wijn.

** ook bij de carpaccio rode biet*

Domaine des Tayaux Pouilly-Fumé - witwinkel €17,50 / fles €34,50

100% Sauvignon blanc uit de Loire (Frankrijk). Citrus en toetsen van abrikoos en perzik. Het woord 'Fumé' verwijst naar de grijze, rookachtige waas die rijpende sauvignondruiven bedekt.

Château Teyssier Saint-Emilion Grand Cru - rood *winkel €26,80 / fles €43,80

Topper uit Bordeaux (Frankrijk). Merlot en Cabernet franc. Moderne stijl Saint Emilion. Een elegante wijn die eerlijk en zuiver is. Aroma's van viooltjes en zwart fruit. Heerlijk kruidig, fluwelig en rijp.

** ook bij de pasta met champignons*

BIJ DE NAGERECHTEN

Quinta do Vallado 10 year Old Tawny Port - roodwinkel €21,00 / fles (50 cl) €38,00

Droge vruchten, praliné, sinaasappelconfijt en wat tabak. Fris en fluweelzacht.

Mistela Bodega Domiciano - amberwinkel €14,00 / fles (50 cl) €31,00

Argentijnse dessertwijn. Moscatel en Torrontes. Sinaasappel maar ook honing en gedroogd fruit. Vanille en cacao. Lekker evenwichtig.