

DECEMBER - JANUARI

1. 46 € (zonder soep 38 €)
Flensjes met Pompoen, Geitenkaas en Rode Ajuinconfituur
Zeeuwse Mosseltjes in Kleurige Bouillon met Kardemom
Lokeendfilet, Chartreusesaus, Appeltjes en Knolseldergratin
Maraschinosorbet met Citrusvruchtensalade
2. 63 € (zonder soep 53 €)
Halve Kreeft uit de oven met Kari Gosse
Oesterroomsoep met Witte Wijn
Hertenfilet met Forestièresaus *
Dessertenbordje met Vlierbloesensorbet, Crème Brulée en Havermoutcake
3. 51 € (zonder soep 44 €)
Huisgemaakte Paté van Everzwijn en Foie Gras *
Groene Kruidenroomsoep met Quenelles van Achelse Blauwe
Grietfilet met Oestersaus
Klassieke Kerstbûche
4. 50 € (zonder soep 43 €)
Gekonfijte Kabeljauwfilet met Koriander
Consommé Célestine
Staartvisfilet in 't Groen met Ratte-aardappeltjes
Warme Wafeltjes met Mascarpone en Perencompote
5. 45 € (zonder soep 40 €)
Koninginnehapjes met Zeevruchten
Venkelsoepje met Dragon
Parelhoenfilet met Gekonfijte Raapjes en Veenbessen
Panna Cotta met Gebakken Appel en Calvadoscaramel
6. 51 € (zonder soep 44 €)
Ravioli gevuld met Bospaddestoelen
Pastinaaksoepje met Gerookte Lokeend
Hazenrug Harlekijn met Wintergarnituur *
Champagnesorbet met Compote van Winters Fruit

* het wildseizoen loopt tot ongeveer 10 januari

Met smakelijke groeten,

“De Lokeend”
Generaal Belliardstraat 11
2000 Antwerpen
Tel: 03/231.80.16
www.lokeend.be
info@lokeend.be