



DEZE BUDGETVRIENDELIJKE MENU'S ZIJN GELDIG VANAF TENMINSTE 20 PERSONEN, MET DE BEDOELING DAT IEDEREEN HETZELFDE GERECHT NEEMT zonder uitzondering.  
Wil u toch de keuze laten tussen vlees- of vismenu, dan rekenen we 3 € extra per persoon.

**Lente en zomermenu's:** 49 € pp. , aperitief met hapjes, een halve fles wijn en koffie/thee inbegrepen.  
Spa-water aan 9 € per literfles.

Het volledige menu bestaat uit een voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert.

Zonder soep bedraagt het menu 45,00 €

Zonder voorgerecht bedraagt het menu 43,00 €

#### Voorgerechten

- Salade van Capri (Buffelmozzarella, Coeur de boeuf-tomaten en basilicum)
- Kleurige Visterrine met Saus en Frisse Sla
- Nieuwe Maatjes à la Niçoise (verkrijgbaar vanaf half juni) (+ 1 €)
- Terrine van Bloemkool en Broccoli
- Carpaccio van Buffelmozzarella en Geroosterde Paprika met Foccacciatoast
- Asperges met Warm Geitenkaasje op een Fruitig Slaatje van Granny Smith (+ 2 €)
- Warme Aspergeflans met Erwtjessaus
- Asperges in Bladerdeeg met Maltezersaus (+ 1 €)  
(asperges zijn verkrijgbaar tot 20 juni)
- Bloemkoolflan met Tomatencoulis en Waterkers

#### Soepen

- Jonge Erwtjessoep met Vadouvan
- Spinazievelouté met Sesam
- Komkommersoep (warm of gekoeld geserveerd)
- Aspergeroomsoep ( tot 20 juni)
- Paprikasoep in 2 Kleuren (warm of gekoeld geserveerd) (+ 1 €)
- Soep van San Marzano-Tomaten met Koriander (vanaf half mei)
- Mediterraanse Pistou-soep (+ 1 €)
- Oosterse Kippensoep met Madras-curry en Appel (+ 1 €)

#### Hoofdgerechten

- Gestoofde Konijnenbouten met Spekjes, Jenever en Mosterdsaus (+ 1 €)
- Gebraden Lamsbout met Ratatouille (+ 1 €)
- Gerookt Varkensgebraad gevuld met Abrikozen en Kaneel
- Seizoervisfilet in Kervelsaus met Pastis
- Kabeljauwhaasje in Sesamkorst met Gember-vinaigrette (+ 2 €)
- Gentse Waterzooi van Noordzeevis (+ 1 €)
- Gebakken Hoevekipfilet met Ansjovis en Knoflook
- Kalkoengebraad met Zuiderse Groenten en Saffraanrijst
- Zomerse Brochette van Zalm met Caponata (+ 1 €)
- Coq au Vin Blanc

### Nagerechten

- Lekkernij van plattekaas met verse vruchtjes
- Aardbeientaart
- Kersenclafoutis
- Riz Condé met abrikozensaus
- Vanille-ijs met seizoenfruit
- Parfait van cichorei met warme vruchten van het seizoen (+ 1 €)
- Rabarbertaart met kaneelijs
- Kaasbordje met rozijnenbrood en huisgemaakte chutney (+ 2 €)

Smakelijke groeten,

“De Lokeend”  
Generaal Belliardstraat 11  
2000 Antwerpen  
Tel: 03/231.80.16  
[www.lokeend.be](http://www.lokeend.be)  
[info@lokeend.be](mailto:info@lokeend.be)