



De lunchmenu's zijn voorzien van een aperitiefje met een hapje, 2 glazen wijn en water pp. en koffie of thee na met chocolaadje en koekjes.

Hetzelfde menu wordt gekozen voor het hele gezelschap.

Voor een keuze-hoofdgerecht vis/vlees vragen wij 3€ per persoon extra.

Uiteraard kunnen er uitzonderingen gemaakt worden voor diëten, vegetariërs,...

LUNCHMENU'S AAN 37 € - met 1 glas huisaperitief

Voorgerechten:

Bisque van grijze garnalen

Groenkruidenroomsoep

Zalmmousselines met witte wijnsaus

Kruidig slaatje met champignons, spekjes, sjalotjes en vlierbloesemazijn

Hoofdgerechten:

Hoevekipfilet met witloof, gember en koffiesaus (winter, anders andere groente)

Kalkoengebraad met zachte knoflookroom, verse tijm, broccoli en kroketjes

Varkensgebraad met saus van Seefbier en bloemkoolroosjes

In kokos gepaneerde visfilet met komkommer en limoensaus

Pladijsfilet met tapenadesaus en pompoenpuree (zomer, anders andere vis)

Desserten:

Appel in bladerdeeg met vanillesaus

Bavarois van mango met passievruchten

Rabarbertaart met vanille-ijs van het huis

LUNCHMENU'S AAN € 40 – met 1 glas schuimwijn als aperitief

Voorgerechten:

Zalmparcaccio met basilicum, limoen en fijne olijfolie

Tatintaart van tomaten en fetakaas (lente-zomer)

Tatintaart van witloof en geitenkaas (herfst-winter)

Aspergesoep met gerookte forel (lente-zomer)

Witloofsoep met truffelroom (herfst-winter)

Gepofte kerstomaatjes, pistou, buffelmozzarella

Hoofdgerechten:

Parelhoen met zachte knoflookroom, verse tijm en broccoli

Varkenshaasje met portosaus, champignons en kroketjes

Gebakken zalm met kruidenkorst en zuiderse puree

Loze vink van doradefilet op spinaziestoemp met duglérésaus

Speenvarkegebraad met dragonroomsaus, preirisotto met boschampignons



Desserten:

- Bosbessentaart met cichorei-ijs
- Peer gepocheerd in vanille, saus met calvados
- Parfait van Elixir d'Anvers met seizoenfruit

FEESTELIJKE LUNCHMENU'S AAN € 42 met 1 glas schuimwijn als aperitief

Voorgerechten:

- Flensje met gerookte zalm en venkel
- Warm geitenkaasje op honingappel met kruidige sla en nootjes
- Roomsoep van bospaddestoelen onder een hoedje (enkel vanaf de herfst- max.30 p.)
- Bliny's met gerookte zalm en forel, garnaaltomaatje op rucola, met mierikswortelsaus

Hoofdgerechten:

- Lamsfilet met groentenkrans en aardappelgratin
- Vispannetje met oa. zalm en zeevruchten
- Parelhoenfilet met Chartreusesaus
- Waterzooi van kabeljauw met witloof met zijn vinaigrette van tuinkruiden (winter, anders andere groente)
- Lokeendfilet met honing en citroen

Desserten:

- Oosterse sinaasappel met steranijs en kaneel en amandelijs
- Bananentaart met rum en kokos, limoensorbet
- Dessertenbordje met 1 taartje, 1 sorbetje, 1 panna cotta

Met smakelijke groeten,

“De Lokeend”

Generaal Belliardstraat 11, 2000 Antwerpen

Tel: 03/231.80.16

www.lokeend.be

info@lokeend.be