



JUNI - JULI

1. 42 € (zonder soep 37 €)
Millefeuille van Rivierkreeftjes met Zachte Curry en Elixir d'Anvers
Aspergevelouté (tot ongeveer 27 juni)
Kalkoenfilet op Normandische wijze met Calvados
Warme Ananas met Rabarberijs en Speculaascrumble
2. 44 € (zonder soep 37 €)
Tarte Tatin van Tomaat, Feta en Olijven
Jonge Erwtjessoep met Gerookte Heilbot en Dragon
Piccata van Kalfsvlees met Marsala
Vlierbloesemsorbet met Aardbeien
3. 48 € (zonder soep 42 €)
Maatjes à la Niçoise
Bloemkoolvelouté met Hazelnootjes
Lokeendfilet met Gember en Appel, Vrijg en Gnocchi van Butternut
Roomijs van Witte Asperges met geconfijte Groene Asperges
4. 45 € (zonder soep 38 €)
Asperges op zijn Vlaams (tot ongeveer 27 juni)
Thaise Kippensoep
Pladijsfilet met Hazelnootkorst en Citroen
Panna Cotta van Kardemom met gecarameliseerde Aubergine
5. 53 € (zonder soep 44 €)
Tabouleh met Kreeft en Gerookte Konijnenfilet
Consommé van Ossenstaart
Navarin van Staartvis
Chocoladetaart met Gember
6. 48 € (zonder soep 40 €)
Krokantje van Gerookte Lokeend en Honing-notenvinaigrette
Postelein- of Waterkerssoep met Grijs Garnaaltjes
Zeewolf filet met Zomergroenten
Tarte Tatin van Banaan met Butterscotch van Elixir d'Anvers

Met smakelijke groeten,

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