



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.

***Deze lunches worden enkel op weekdays geserveerd.**

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 41 € - met 1 glas huisaperitief

Voorgerechten:

Gepofte kerstomaatjes, pistou, buffelmozzarella

Groenekruidenroomsoep

Zalmmousselines met witte wijnsaus

Kruidig slaatje met champignons, spekjes, sjalotjes en vlierbloesemazijn

Mosselsoep met Bootjesbier (in het mosselseizoen)

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

Panna Cotta van mango met passievruchten

Rabarbertaart met vanille-ijs van het huis

LUNCHMENU'S AAN € 44 – met 1 glas schuimwijn als

aperitief Voorgerechten:

Zalmp Carpaccio 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)

Witloofsoep met truffelroom (herfst-winter)

Wildkroket op Waldorfsalade (in het wildseizoen)



Hoofdgerechten:

Parelhoen met zachte knoflookroom, verse tijm en broccoli
Gebakken zalm met kruidenkorst en zuiderse puree
Schartongrolletjes op spinaziestoemp met duglérésaus
Ardeens varkenshaasje met dragonroomsaus, preirisotto met boschampionns
Saltimbocca van hoevekip met geitenkaas en Ganda-ham

Desserten:

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

FEESTELIJKE LUNCHMENU'S AAN - € 47 met 1 glas schuimwijn als aperitief

Voorgerechten:

Flensje met gerookte zalm en venkel
Bisque van grijze garnalen
Vichyssoise met gerookte forel en sumak ([lente-zomer](#))
Warm geitenkaasje op honingappel met kruidige sla en nootjes
Bliny's met gerookte zalm en forel, garnaaltomaatje op rucola, met mierikswortelsaus

Hoofdgerechten:

Lamsfilet met groentenkrans en aardappelgratin
Vispannetje met oa. zalm en zeevruchten
Varkenshaasje met portosaus, boschampionns en amandelkroketjes
Parelhoenfilet met Chartreusesaus
Waterzooi van kabeljauw en witloof met tuinkruiden-vinaigrette ([winter](#))
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