

menu kaart



QUAKOKEN



VOORGERECHTEN (KOUD)

Baars boven baars

Huisgerookte zeebaarssalade met gepocheerde rabarber, crème van citrus, en een tuille van zwarte olijf

14,50

We doen het nog eens dunnetjes over

Carpaccio van ossenhaas met huisgemaakte truffelmayonaise, aardappelkrokantjes en een salade van Roseval aardappel

15,50

Alle schijn van tonijn

Sashimi van tonijn met zoetzure bataat en vinaigrette van rode peper, kervel, bosui en limoen

15,50

Hou me coust

Verschrikkelijk lekkere terrine van lamsstoof, kruidencouscous, krokante van sjalot met granaatappel en crème van munt

13,50

Yin & Yang

Zoet-Zure Chinese kool met kroepoek van tapioca & quinoa, gegrilde radijs, en crème van avocado

12,50

Wat maak je me, wauw?!

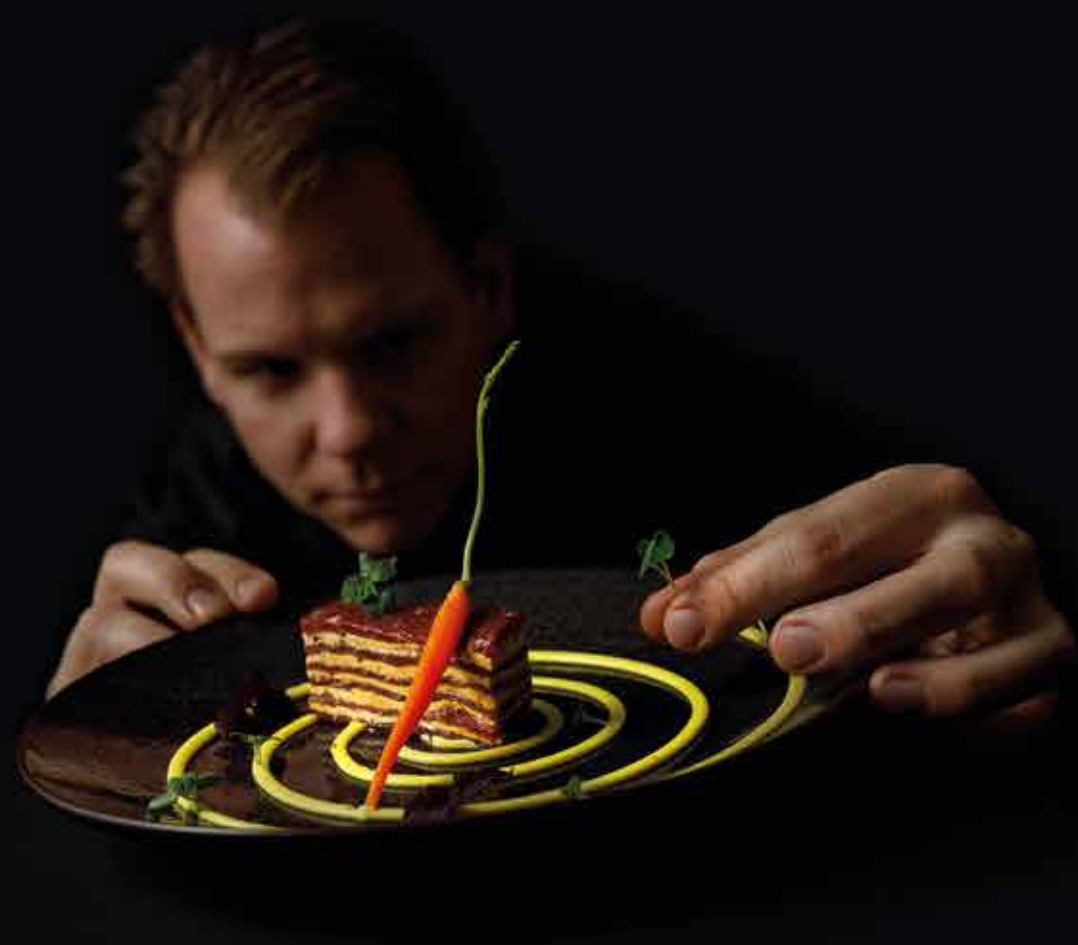
Verrukkelijk verrassend koud voorgerecht van de chef

12,50

Allergie/intolerantie of dieetwens?

Uiteraard nemen wij in onze keuken een allergie/intolerantie of dieetwens uiterst serieus, maar helaas is kruisbesmetting van allergenen nooit voor 100% uit te sluiten.

Vraag een van onze teamleden naar de mogelijkheden en voorkomende allergenen.



VOORGERECHTEN (WARM)

Ondergedumpeld

Oosterse kippenbouillon met een handgevouwen kippendij-dumpling en gesneden bosui

8,50

Mooiste maissie van de klas

Ravioli van mais (met pancetta), krokante sjalot en huisgemaakte tomaten-basilicumsaus

9,50

Heb dr mn buik vol van

Krokant buikspek met gebakken vijg een stroop van rode port en gremolata van rucola

12,00

Wat maak je me, wauw?!

Verrukkelijk verrassend warm voorgerecht van de chef

13,25

Allergie/intolerantie of dieetwens?

Uiteraard nemen wij in onze keuken een allergie/intolerantie of dieetwens uiterst serieus, maar helaas is kruisbesmetting van allergenen nooit voor 100% uit te sluiten.

Vraag een van onze teamleden naar de mogelijkheden en voorkomende allergenen.



HOOFDGERECHTEN

Dat maakt de tongen los

Twee bereidingen van tongfilet met Hollandse garnaal, courgettelinten en schuim van beurre blanc

26,50

Shrimply the best

Gebakken knoflook gamba's, geroosterde pomodori tomaten, krokante mihoen en een peterselie botersaus

27,50

Rib uit 't lijf

Spareribs (zonder de ribs) van het Ibericovarken, gewokte spinazie op Aziatische wijze met pommes amandines

23,50

Edgy veggie

Heetgeblakerde geroosterde groene asperges, crème aubergine, pommes amandines, saus van gepofte rode ui en krokante parmezaan

17,50

Tot op het bot voor 2 personen

Tomahawksteak van kalf geserveerd met garnituren, chimichurri, kalfsjus, café de Paris boter en verschillende zoutsoorten 'on the side'.

42,50

Wat maak je me, wauw?!

Verrukkelijk verrassend hoofdgerecht van de chef

19,50

Allergie/intolerantie of dieetwens?

Uiteraard nemen wij in onze keuken een allergie/intolerantie of dieetwens uiterst serieus, maar helaas is kruisbesmetting van allergenen nooit voor 100% uit te sluiten.

Vraag een van onze teamleden naar de mogelijkheden en voorkomende allergenen.

 vegetarische gerechten



BIJGERECHTEN

Voortruffelijke friet

Handgesneden friet met huisgemaakte truffelmayonaise	3,50
--	------

Sla me niet over

Frisgroene side-salad met een vinaigrette van het seizoen	3,00
---	------

CHEF'S TABLE MENU

Laat je volledig verrassen QuaSmaak en QuaBeleving.
Eet je iets (liever) niet? Geen probleem.
Geef dit voordien aan bij één van onze teamleden.

3-gangen	37,00
4-gangen	46,50
5-gangen	55,00
6-gangen	63,00
7-gangen	69,00
8-gangen	76,50

(7 en 8 gangen alleen te bestellen voor 20:00)

Allergie/intolerantie of dieetwens?

Uiteraard nemen wij in onze keuken een allergie/intolerantie of dieetwens uiterst serieus, maar helaas is kruisbesmetting van allergenen nooit voor 100% uit te sluiten.
Vraag een van onze teamleden naar de mogelijkheden en voorkomende allergenen.



DESSERTS

Banana na Toffee van chocolade met banaan, gesuikerde wafel en vanille ijs	8,00
Waarbei? Daarbei! Gebakken aardbeien met romig Madagaskar vanilleijs, espuma van munt, spongecake en kletskep	9,00
Wat maak je me, wauw?! Verrukkelijk verrassend dessert van de Chef	7,00
Ik laat me de kaas niet van m'n wagen eten Selectie van de mooiste kazen met heerlijke kaasbegeleiders direct van onze kaaswagen	11,50
Koffie dik Afterdinnerkoffie met huisgemaakte friandises en een mini crème brulee	7,50

i Allergie/intolerantie of dieetwens?
Uiteraard nemen wij in onze keuken een allergie/intolerantie of dieetwens uiterst serieus, maar helaas is kruisbesmetting van allergenen nooit voor 100% uit te sluiten.
Vraag een van onze teamleden naar de mogelijkheden en voorkomende allergenen.

QUAKOKEN