

LOF
RESTAURANT

MENU

*Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij uw host.
De samenstelling van gerechten kan steeds wijzigen.*

NL

LOF's JOURNEY

Wilde zalm | ponzu | mierikswortel | postelein
+*Supplement – Royal Belgium Caviar 12*

Coquille | parmezaan | kefirlimoen

Mechelse koekoek | vanille | schorseneer
+*Supplement – Zwarte wintertruffel (seizoensgebonden) 15*

Zeeduivel | sjalot | prei | ansjovis

Houtduif | knolselder | morille | dashi

Yoghurt | gezouten karamel | peperkoek

Peer | jasmijn | lychee

Menu 95
Menu met passende wijnen 150

CHEF'S FAVS

Wilde zalm | ponzu | mierikswortel | postelein
+*Supplement – Royal Belgium Caviar 12*

Coquille | parmezaan | kefirlimoen

Mechelse koekoek | vanille | schorseneer
+*Supplement – Zwarte wintertruffel (seizoensgebonden) 15*

Zeeduivel | sjalot | prei | ansjovis

Houtduif | knolselder | morille | dashi

Peer | jasmijn | lychee

Menu 85
Menu met passende wijnen 140

ROYAL BELGIUM CAVIAR

10 gram 45 | 30 gram 125
met garnituren

LOF ESSENTIAL

Wilde zalm | ponzu | mierikswortel | postelein
+*Supplement – Royal Belgium Caviar 12*

Coquille | parmezaan | kefirlimoen

Mechelse koekoek | vanille | schorseneer
+*Supplement – Zwarte wintertruffel (seizoensgebonden) 15*

Houtduif | knolselder | morille | dashi

Peer | jasmijn | lychee

Menu 70
Menu met passende wijnen 120

VAN TRICHT'S KAZEN

Plateau met 3 kazen 12
Plateau met 6 kazen 20

Keuze uit
Neteling | Florence Maritime | Kaasterkaas
3 laits de Soumagne | XO Van Tricht | Grevenbroecker

LOF
RESTAURANT

*Please inform your host in regard to your diet and allergy requirements.
The composition of dishes can always change.
All prices are in Euros and include VAT.*

EN

MENU

LOF's JOURNEY

Wild salmon | ponzu | horseradish | purslane
+Supplement – Royal Belgium Caviar 12

Scallop | parmesan | kaffir lime

Malines chicken | vanilla | scorzonera
+Supplement – Black winter truffle (seasonable) 15

Monkfish | shallot | leek | anchovy

Wood pigeon | celeriac | morel | dashi

Yogurt | salty caramel | gingerbread

Pear | jasmine | lychee

Menu 95
Menu with corresponding wines 150

CHEF’S FAVS

Wild salmon | ponzu | horseradish | purslane
+Supplement – Royal Belgium Caviar 12

Scallop | parmesan | kaffir lime

Malines chicken | vanilla | scorzonera
+Supplement – Black winter truffle (seasonable) 15

Monkfish | shallot | leek | anchovy

Wood pigeon | celeriac | morel | dashi

Pear | jasmine | lychee

Menu 85
Menu with corresponding wines 140

ROYAL BELGIUM CAVIAR

10 grams 45 | 30 grams 125
with condiments selection

LOF ESSENTIAL

Wild salmon | ponzu | horseradish | purslane
+Supplement – Royal Belgium Caviar 12

Scallop | parmesan | kaffir lime

Malines chicken | vanilla | scorzonera
+Supplement – Black winter truffle (seasonable) 15

Wood pigeon | celeriac | morel | dashi

Pear | jasmine | lychee

Menu 70
Menu with corresponding wines 120

VAN TRICHT’S CHEESES

Platter of 3 cheeses 12
Platter of 6 cheeses 20

Choice of
Neteling | Florence Maritime | Kaasterkaas
3 laits de Soumagne | XO Van Tricht | Grevenbroecker

LOF
RESTAURANT

Questions autour d'allergènes: consultez le responsable de salle svp.
La composition des mets est susceptible à des changements.
Les prix s'entendent en Euros et sont TVA inclus.

FR

MENU

LOF's JOURNEY

Saumon sauvage | ponzu | raifort | pourpier
+Suppl. Caviar Royal Belge 12

St. Jacques | parmesan | citron vert kéfir

Coucou de Malines | vanille | salsifis
+Suppl. Truffe Noire d'hiver (de saison) 15

Lotte | échalote | poireau | anchois

Pigeon Ramier | céleri-rave | morille | dashi

Yaourt | caramel salé | pain d'épice

Poire | jasmin | litchi

Menu 95
Menu avec vins assortis 150

CHEF'S FAVS

Saumon sauvage | ponzu | raifort | pourpier
+Suppl. Caviar Royal Belge 12

St. Jacques | parmesan | citron vert kéfir

Coucou de Malines | vanille | salsifis
+Suppl. Truffe Noire d'hiver (de saison) 15

Lotte | échalote | poireau | anchois

Pigeon Ramier | céleri-rave | morille | dashi

Poire | jasmin | litchi

Menu 85
Menu avec vins assortis 140

ROYAL BELGIUM CAVIAR

10 grams 45 | 30 grams 125
avec garnitures

LOF ESSENTIAL

Saumon sauvage | ponzu | raifort | pourpier
+Suppl. Caviar Royal Belge 12

St. Jacques | parmesan | citron vert kéfir

Coucou de Malines | vanille | salsifis
+Suppl. Truffe Noire d'hiver (de saison) 15

Pigeon Ramier | céleri-rave | morille | dashi

Poire | jasmin | litchi

Menu 70
Menu avec vins assortis 120

FROMAGES VAN TRICHT

Plateau de 3 fromages 12
Plateau de 6 fromages 20

Choix entre
Neteling | Florence Maritime | Kaasterkaas
3 laits de Soumagne | XO Van Tricht | Grevenbroecker