



De Kapblok
RESTAURANT

Lunch Elke middag van de week volgens aanbod van de markt / Le midi en semaines selon l'arrivage du marché

Hapje, hoofdgerecht, koffie & dessert, glas wijn € 50,00

Mise en bouche, plat, café & sucreries, verre de vin

Hapje, Voorgerecht, hoofdgerecht, koffie & dessert, 2 glazen wijn € 70,00

Mise en bouche, entrée, plat, café & sucreries, 2 verres de vin

Menu De Kapblok

Menu 4 gangen / 4 services € 85,00, All-in + € 42,50, All-in Bob formule + € 30,00

Langouste / meloen / curry / gember / zure room / witte rammenas

Langouste / melons / curyy gïngimbre / crema aigre / radis blanc

Of

Terrine van ganzenlever / konfijt Jonagold / Calvados / Brioche Sup € 3.00

Terrine Foie d'oie maison / confit de pommes / Calvados / Brioche

Zeetong / Belgische asperges / tomaat / groene uit

Filets de soles / asperges Belges / tomates / oignons verts

Kalfsfilet / zandwortel & steranijs / jus van morieljes

Filet de veau / carottes badiannes / jus aux morille

Fantasie chocolade / rood fruit / meringues

fantaisie au chocolat / fruits rouges / meringues

of

Selectie van wereldkazen geaffineerd

La sélection de fromages du monde.

De Kapblok 3 gangen marktmenu € 65,00 - All-in + 32.50 - All-in bob + 20,00

Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert (volgens marktaanbod en humeur van de chef)

Entrée, plats, dessert selon l'humeur du chef

(Niet van toepassing op vrijdagavond en zaterdagavond-non valable le vendredi et samedi soir)

Degustatiemenu ~ Menu Degustation

Menu 6 gangen - 6 services € 120,00

All-in + € 55,00

All-in Bob formule + € 37,50

Menu geldig tot 17 mei 2026

Beste klant, al onze gerechten worden vervaardigd in een atelier waar er minstens sporen van de meest voorkomende allergenen zijn, indien u bepaalde zaken niet kan of mag eten gelieve ons dit steeds op voorhand te melden zodat wij een gepaste oplossing kunnen voorstellen.

Voorgerechten - Les Entrées

“Vitello tonato” / appelkappertjes / zuidere groenten € 25,00

“Vitello tonato” / câpres pommes / senteurs méditerranéen

Terrine van ganzenlever / konfijt Jonagold / Calvados / Brioche € 30,00

Terrine Foie d'oie maison / confit de pommes / Calvados / Brioche

Gebakken ganzenlever / appel / paprika / jostabes € 34,00

Foie d'oie poelé / pommes / poivrons / jus de josta

Aspergs / ei / peterselie / boter € 28,00

Asperges / œuf / persil / beurre

Gepocheerde zeetong filets / asperges / tomaat / lenteu € 35,00

Filets de soles pochés / asperges / tomates et oignons vert

Hoofdgerechten - Les plats

Waterzooi van seizoensgroenten / dragon € 26,00

Waterzooi de légumes de saison / estragon

Gepocheerde zeetong filets / asperges / tomaat en groene uitjes € 42,50

Filets de soles pochés / asperges / tomates et oignons vert

Kalfsfilet / zandwortel & steranijs / jus van morieljes € 37,00

Filet de veau / carottes badiannes / jus aux morilles

“Filet pur” / Pommes neuf / vers geklopte Béarnaise € 42,50

« Filet pure » / Pommes neuf / Béarnaise Minute

Kalfszwezerik / oesterzwam / balsamico / lenteu € 46,00

Ris de veau / pleurotes / vinaigre de balsamic / oignons verts

Dessert

Huisgemaakt Ijs / sorbet - Sorbet / Glace maison € 13,00

Rood fruit / limoen / meringues / fruits rouges / citron vert / meringues € 15,00

Moelleux van chocolade - Moelleux au chocolat € 15,00

Krokantje van jonagold / Croquant de jonagold € 15,00

Selectie van wereldkazen geaffineerd La sélection de fromages du monde € 16,00

Beste klant, al onze gerechten worden vervaardigd in een atelier waar er minstens sporen van de meest voorkomende allergenen zijn, indien u bepaalde zaken niet kan of mag eten gelieve ons dit steeds op voorhand te melden zodat wij een gepaste oplossing kunnen voorstellen.