De Kapblok
RESTAURANT

Lunch Elke middag van de week volgens aanbod van de markt / Le midi en semaines selons 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 , 2glazen wijn **€ 70,00**
Mise en bouche, entrée, plat, café & sucreries, 2 verres de vin

Menu De Kapblok

Menu 4 gangen/ 4 services € 86,00, All-in + € 42,50, All-in Bob formule + € 30,00

Tonijn /avocado/soja/zure room/witte rammenas (€ 25,00 à la carte)

Thon / avocado/ soya /crème aigre / radis blanc

Of

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

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

*****

Langouste /prei /venkel/ blanke botersaus *(€ 25,00 -€ 32,00 à la carte)*

Langouste / poireau / fenouil / beurre blanc

*****

Roodpootpatrijs / knolselder / witloof / veenbessen

Perdreau Bartavelle / celerie /chicon/airelles

*****

Panna cotta / yuzu / vijg / rood fruit / meringue

Panna cotta / yuzu / figue / fruits rouge / meringue

of

Selectie van wereldkazen geaffineerd

La sélection de fromages du monde.

De Kapblok 3 gangen marktmenu € 67,50 - 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 € 125,00
All-in + € 55,00
All-in Bob formule + € 37,50

Menu geldig tot 25 oktobert 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

Linguini / bosschampignons / kappertjes / olijven / parmezaan € 25,00

Linguini / champignons des bois / câpres / olives / parmesan

"Vitello tonato" / appelkappertjes / zuiderse 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 €35,00

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

Gepocheerde zeetong filets / groene asperges / tomaat / lenteui € 35,00

Filets de soles pochés / asperges vertes / tomates et oignons vert

Hoofdgerechten - Les plats

Waterzooi van seizoensgroenten / dragon € 26,00

Waterzooi de légumes de saison / estragon

Gepocheerde zeetong filets / groene asperges / tomaat en groene uitjes € 45,00

Filets de soles pochés / asperges vertes / 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 € 45,00

« Filet pure » / Pommes neuf / Béarnaise Minute

Kalfszwezerik / oesterzwam / balsamico / lenteui € 46,00

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

Grijze Patrijs / witloof / girolles / veenbessen € 50,00

Perdreau / chicons / girolles / airelles

Dessert

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

Panna cotta / yuzu / vijg / rood fruit / meringue € 14,00

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.