

# LUNCH SUGGESTIES

---

## **Taloêr Appelmans** **18,50**

Maak je keuze uit vlees, vis of veggie en geniet van drie lekkere gerechtjes op één taloêr (bord). Perfect voor een gevarieerde lunch.

### **Vlees**

Kroket van Duroc-varken, getoast zuurdesembrood met carpaccio van filet d'Anvers en een spread van roomkaas, pesto en tomaten-gremolata. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

### **Vis**

Kroket van grijze Belgische noordzeegarnalen. Getoast zuurdesembrood met Schotse gerookte zalm en roomkaas. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

### **Veggie**

Belgische kaaskroket. Getoast zuurdesembrood met buffelmozzarella van de Belgische kaasmeester Van Tricht, pesto en tomaten-gremolata. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

## **BROOD**

---

### **Brioche gerookte zalm** **15,00**

Zacht briochebroodje van Desemenzo, Schotse gerookte zalm, zoetzure komkommer, rucola, roomkaaspesto en tomaten-gremolata, mosterd-honingdressing.

### **Broodje carpaccio Anversa** **10,50**

Focaccia met pesto rosso, carpaccio van licht gerookt Antwerps rundvlees, pecorino, rucola, olijfolie van eerste persing en oude balsamico.

### **Supplement Belgische frieten met mayonaise + 3,00**

### **“Soep van de dag”** **dagprijs**