

Van harte welkom in LOF Restaurant. Met trots presenteer ik het herfstmenu aan u.

Opgegroeid aan de kust in Koksijde zult u de zee altijd terugvinden in mijn gerechten. Ook de seizoenen blijven onveranderlijk een bron van inspiratie. Vaak start ik met één of twee ingrediënten. Samen met de sommelier, de brigade en het keukenteam groeit dit - uit liefde voor ons vak - uit tot een totaalervaring die we vol passie vandaag aan u serveren.

Enjoy.

*Hanneke Vandebotermiet*

## EXPRESSIONS BY CHEF HANNES

Florence Maritime | brioche | sambai

Horsmakreel | miso | hooi  
*Supplement Imperial Heritage Caviar +15*

Kabeljauw | karnemelk | kervel

Kreeft | kalf | Cevenne ui (6<sup>de</sup> gang)

Eend | aardpeer | cèpe

Koffie | kastanje | kokos (7<sup>de</sup> gang)

Duindoornbes | pistache | pomelo

5 gangen 79 (woensdag en donderdag)

6 gangen 95

7 gangen 105

## DRANKENARRANGEMENT

5 gangen / 6 gangen / 7 gangen

Alcoholisch 60 / 70 / 80

Non-alcoholisch 40 / 50 / 60

## IMPERIAL HERITAGE CAVIAR

10 gram 45 / 30 gram 125

## VAN TRICHT'S KAZEN

3 kazen 12 / 6 kazen 20

*Per tafel serveren wij of meergangenmenu's of à la carte gerechten.*

## À LA CARTE

### VOORGERECHTEN

Horsmakreel | miso | hooi | Imperial Heritage Caviar 33

Kabeljauw | karnemelk | kervel 34

Rode biet | radijs | olijf VG 26

### HOOFDGERECHTEN

Kreeft | kalf | Cevenne ui 43

Aardpeer | cèpe | eend 42

Kalfszwezerik | trompette de la mort | aubergine 44

Seitan | aardpeer | girolles VG 33

### DESSERTS

Koffie | kastanje | kokos 14

Duindoornbes | pistache | pomelo 13

Miso | banaan | spelt VG 13

*Gerechten gemarkeerd met (VG) zijn vegan.*

*We adviseren graag bij allergieën of speciale dieetwensen.*

*De samenstelling van de gerechten kan veranderen. Alle prijzen zijn in euro en inclusief btw.*