

AKKO

- restaurant -

Seizoensmenu | Menu de saison | Seasonal Menu

Donderdag (Jeudi – Thursday) – Zaterdag (Samedi – Saturday)

By Chef

Sebastien
ger

Maatjes | Boontjes | Erwt | Sesam en peper vinaigrette

Maatjes | Haricot vert | Petits pois | Vinaigrette piment sésames

Maatjes | Beans | Green pea | Sesame pepper vinaigrette

Zeebaars | Peterselie | Prei | Dashi & yuzu bouillon *

Bar | Persil | Poireau | Bouillon dashi & Yuzu **

*Sea bass | Parsley | Leek | Dashi & Yuzu broth ***

Paella heruitgevonden | Schelpjes | Saffraan | Jus van schelpen**

Paella revisitée | Coquillages | Saffran | Jus de carapace **

*New style paella | Shells | Saffron | Shell juice***

Krab | Spinazie | Aardappel | Xères boter | Belgische Kaviaar* Signature dish**

Crabe | Epinard | Pomme de terre | Beurre Xères | Caviar belge*** Plat signature

*Crab | Spinach | Potatoe | Xères butter | Belgian caviar*** Signature dish*

Gekonfijt kalf | Bloemkool | Tuinboon | Ajuin pickels | Jus met Martin's bier

Veau confit | Chou-fleur | Fèves | Oignons pickels | Jus à la bière Martin's

Veal confit | Cauliflower | Pickles of onion | Gravy with Martin's beer

Vacherin | Aardbei | Yoghurt | Kokos

Vacherin | Fraise | Yaourt | Coco

Vacherin | Strawberry | Yogurt | Coco

3-gangen menu | Menu 3 services | 3 course menu: € 59 / pp

4-gangen menu* | Menu 4 services* | 4 course menu*: € 69 / pp

5-gangen menu** | Menu 5 services** | 5 course menu**: € 79 / pp

6-gangen menu*** | Menu 6 services*** | 6 course menu***: € 89 / pp