



Welkom in restaurant Akko,

We vragen om allergieën, speciale diëten, zwangerschap of andere eetgewoontes steeds vooraf te melden.

*Wanneer dit niet op voorhand gebeurt, behouden wij ons recht voor een supplement aan te rekenen.
Sommige dieetwensen, zoals veganisme, sluiten wij helaas niet aan bij ons menu en onze kookstijl.*

Voor het keuze menu groepen van meer dan zes personen kunnen een maximum van twee gerechten per gang kiezen.

Bienvenue au restaurant Akko,

Nous vous demandons de bien vouloir nous informer au préalable de toute allergie, régime particulier, grossesse ou habitude alimentaire spécifique.

En cas de non-communication, nous nous réservons le droit de facturer un supplément. Certaines exigences alimentaires, tel le végétarisme, ne correspondent malheureusement pas à notre menu ni à notre style de cuisine et ne peuvent donc pas toujours être prises en compte.

Notre menu à choix, pour des tables de plus de six personnes est limité à un maximum de deux plats par service.

AKKO

- restaurant -

Keuze Menu 3 gangen €72 en 4 gangen €86

*Zaterdag serveren wij enkel het Signature menu | Samedi nous servons uniquement notre menu Signature
Saturday we only serve our Signature menu*

Voorgerechten | Entrées | Starters

Goudbrasem | Avocado | Ramonas | Miso | Vinaigrette van kappers en wasabi

Daurade | Avocat | Ramonas | Miso | Vinaigrette de câpres et wasabi
Gold bream | Avocado | Ramonas | Miso | Capers and wasabi vinaigrette

Saku tonijn | Wakame | Radijs | Balsamico | Basilicum vinaigrette

Thon Saku | Wakame | Radis | Balsamique | Vinaigrette basilic
Saku Tuna | Wakame | Radish | Balsamic | Basil vinaigrette

Vangst van de dag | Prei | Zwarte look | Pompoen | Chardonnay boter

Marée du jour | Poireau | Ail noir | Courge | Beurre de Chardonnay
Catch of the day | Leek | Black garlic | Squash | Chardonnay butter

63° ei | Aardappel | Gekarameliseerd witloof | Aardpeer | Tijmboter [vegetarisch]

Œuf 63° | Pomme de terre | Chicon confit | Topinambour | Beurre au thym [végétarien]

63° Egg | Potato | Caramelized Endive | Sunchoke | Thyme butter [vegetarian]

Hoofdgerechten | Plats | Main Courses

Suprême van maïs gevogelte | Conchiglioni | Chanterelle | Aubergine | Gevogelte jus

Suprême de Volaille Jaune | Conchiglioni | Girolle | Aubergine | Jus réduit de volaille
Corn fed poultry | Conchiglioni | Chanterelle mushroom | Eggplant | Reduced Chicken Jus

Kalf | Sucrine | Gepekeld rode ui | Crème van ratte aardappelen | Fine champagne met mosterd

Veau | Sucrine | Oignons pickles rouges | Crèmeux de ratte | Fine champagne moutarde
Veal | Sucrine | Pickled red onions | Creamy ratte Potato purée | Fine champagne with mustard

Zeetong | Wortel | Spinazie | Parijse champignon | Zeekraal | Citroenboter

Sole | Carotte | Epinard | Champignon de Paris | Passe-pierre | Beurre au citron
Sole | Carrot | Spinach | Button mushroom | Samphire | Lemon butter

Risotto Arborio | Champignon | Spinazie | Artisjok | Mascarpone [vegetarisch]

Risotto Arborio | Champignon | Epinard | Artichaut | Mascarpone [végétarien]

Risotto Arborio | Mushroom | Spinach | Artichoke | Mascarpone [vegetarian]

Desserten | Desserts

Mirabel | Bittere chocolade | Amandel | Verbena en citrus gel | Rode vruchtensorbet

Mirabelle | Chocolat amère | Amande | Gel verveine agrume | Sorbet fruits rouges
Mirabel Plum | Bitter chocolate | Almond | Verbena and citrus gel | Red fruit sorbet

Trilogie van chocolade | Vanille | Chocolade Sorbet

Trilogie de chocolat | Vanille | Sorbet chocolat
Trio of chocolate | Vanilla | Chocolate sorbet

Kaasselectie

Sélection de fromages
Cheese Selection

AKKO

- restaurant -

Signature Menu 5 gangen €96 of 6 gangen €112*

Sébastien Oger

Goudbrasem | Avocado | Ramonas | Miso | Vinaigrette van kappers en wasabi

Daurade | Avocat | Ramonas | Miso | Vinaigrette de câpres et wasabi
Seabream | Avocado | Ramonas | Miso | capers and wasabi vinaigrette

Vangst van de dag | Prei | Zwarte look | Pompoen | Chardonnay boter

Marée du jour | Poireau | Ail noir | Courge | Beurre de chardonnay
Catch of the day | Leek | Black garlic | Squash | Chardonnay Butter

Kreeftenlasagne | Spinazie | Artisjok | Tijm | Bisque

Lasagne homard | Epinard | Artichaud | Thyl | Bisque
Lobster lasagna | Spinach | Artichoke | Thyme | Bisque

Suprême van maïs gevogelte | Conchiglioni | Chanterelle | Aubergine | gevogelte jus

Suprême de volaille Jaune | Conchiglioni | Girolle | Aubergine | Jus réduit de volaille
Yellow poultry | Conchiglioni | Chanterelle mushroom | Eggplant | Reduced Chicken Jus

Kaasselectie*

Sélection de fromages*

Cheese selection*

Mirabel bittere chocolade | Amandel | Verbena en citrus gel | Rode vruchtensorbet

Mirabelle | Chocolat amère | Amande | Gel verveine agrume | Sorbet fruits rouges
Mirabel Plum | Bitter chocolate | Almond | Verbena and citrus gel | Red fruit sorbet

Bijpassende Wijnen worden per glas geserveerd aan €9

BOB glaasje €5

Alcoholvrij alternatief per glas €7