

**Beste gasten,  
Welkom bij restaurant Luxo**

### **Ingrediënten van de hoogste kwaliteit**

**Hier bij restaurant Luxo serveren we een (h)eerlijke keuken met respect voor het product. Wij staan dan ook gekend voor onze ingrediënten van de hoogste kwaliteit. Zo gaan we altijd op zoek naar het allerbeste wat het land en de zee ons te bieden heeft.**

**Neem nu onze Spaanse Rubia Gallega runderen. Deze zijn 100% rasecht en grazen maar liefst 365 dagen per jaar buiten in de natuur krijgen zo hun unieke smaak. Zo zijn we ook terecht heel fier dat wij de enige echte zuivere Japanse Wagyu A5 serveren bij Luxo. (geen goedkopere imitatie uit andere landen.)**

**Uit zee hebben we dan de speciale oesters zoals Gillardeau. Deze oester heeft zelfs een AOC label. We werken ook met de mooiste zeetongen van de laatste sleep, IJslandse kabeljauwhaas Royal en uiteraard onze Belgische trots : Zeebrugse handgepelde garnalen (geloof me u proeft het verschil). Voor de liefhebber hebben we Doyy kaviaar. Deze kaviaar is van de hoogste kwaliteit zonder toevoeging van conserveringsmiddelen. Voeg daar de bekwaamheid en creativiteit van onze chef aan toe en u beseft al snel waarom restaurant Luxo zo veel tevreden gasten heeft.**

### **Passie van wijn**

**Na mijn opleiding als sommelier in Ter Groene Poorte te Brugge, heb ik dan stage gelopen in o.a. Hertog Jan te Brugge. Ondertussen is dit een beetje uit de hand gelopen hobby geworden. Zo hebben wij een 300 tal top referenties op onze wijnkaart staan, waarvan een aantal zeer exclusieve wijnen die het beste uit onze gerechten naar boven halen.**

### **Leveranciers**

**Zonder hun passie zou het ons ook niet lukken om aan deze uitzonderlijke producten te komen. Na meer dan 20 jaar hebben we een heel goede band met onze leveranciers uitgebouwd. Waarvoor dank aan hen om elke keer de beste producten voor ons te selecteren.**

### **Belevenis**

**Op restaurant gaan moet een belevenis zijn vanaf het aperitief tot en met de koffie. Daarom kiezen wij ook voor luxe materialen in onze inrichting. Serveer hier dan nog eens heerlijke uitgebalanceerde gerechten en topwijnen bij. Geniet er van!**

## DRINKS TO START A PERFECT MEAL...

### BUBBELS 15cl.

Coupe Champagne Blanc de Blancs	18 Euro
Apertief Maison	18 Euro
Kirr Royal	18 Euro

### APERITIFS

Campari – Pisang – Passoa – Safari	8 Euro
Martini Rosso – Bianco	8 Euro
Kirr witte wijn	9 Euro
Ricard Pernod (incl.water)	12 Euro
Pineau de Charentes	8 Euro
Picon Vin blanc	12 Euro
Aperol Spritz	14 Euro
Sherry Tio pepe	8 Euro
Porto red LBV	8 Euro
Porto White	8 Euro
Crodino alcohol vrij bitter	6 Euro

### RUM

Bacardi white superior	9 Euro
Bacardi Gold	9 Euro
Capitain Morgan black	9 Euro

### VODKA

Absolut	9 Euro
Grey Goose Premium vodka	12 Euro

### WHISKY

Blends	
J&B (UK)	9 Euro
William Lawson Super spiced (UK)	9 Euro
Johnny Walker Red label (UK)	9 Euro
Johnny Walker Black label (UK)	12 Euro
Four Roses Bourbon (USA)	12 Euro
Single malts	
Macallan Amber (Speyside UK)	16 Euro
Macallan 12 Years (Speyside UK)	20 Euro
Higland park 12 Years (Orkney UK)	16 Euro
Oban 14 Years (Highland UK)	18 Euro
Chivas Regal 12 Years (Highland UK)	15 Euro

Supplement frisdrank 4 Euro, verse jus 6 Euro

### BELGIUM BEERS

Stella Artois (blonde pils)	4 Euro
Lefe blond (trappist)	6 Euro
Duvel (stevig blond bier)	6 Euro
Omer (sterk blond bier)	6 Euro
Bar Belge (amberbier)	7 Euro
Bar Blanche (witbier)	7 Euro
Bar Brutale (stevig blond bier)	8 Euro

## WINE BY THE GLASS 15cl.

### White wine

Santa Carolina reserva Sauvignon blanc	8 Euro
Santa Carolina reserva Chardonnay	8 Euro
Sancerre "cuvée Silex" la Perriere	12 Euro

### Red wine

Santa Carolina reserva Cabernet S.	8 Euro
Beauregnard Ducasse Graves 2016	12 Euro

### Rose wine

Muga rosé	8 Euro
-----------	--------

## GIN & FEVER TREE

Bombay original dry (UK)	13 Euro
Dry Gin met smaak van peper & jeneverbes	
Bombay Sapphire (UK)	14 Euro
10 Botanicals, kruidig en floraal.	
Hendrick's (UK)	15 Euro
Fris met toetsen van komkommer	
Spring Gin (Belgium)	15 Euro
Kruidige, frisse gin.	
Gin Mare (Spain)	15 Euro
Smaken van jeneverbes, tijm en basilicum	
Copperhead (Belgium)	15 Euro
Jeneverbessen, sinaas, kardemon	
Copperhead Gibson edition (Belgium)	15 Euro
Foelie, peper, laurier, gember, venkel	
Monkey 47 (Belgium)	15 Euro
47 soorten kruiden, lavendel, mint, vlierbes	
Double You (Belgium)	15 Euro
Jeneverbessen, hop, roos, zoethout	
Copperhead non Alcoholic (Belgium)	14 Euro
Alcoholvrije gin 0%, citrus	

## FRESH JUICES

Verse jus d'orange / citron	8 Euro
Lemon Squash (orange,citroen,grenadine)	10 Euro

## SOFTDRINKS

Coca cola & Zero	4 Euro
Ice Tea (33cl.)	5 Euro
Tonic Fever Tree	5 Euro
Appeltise & Appelsap Looza	5 Euro

## WATERS

San Pellegrino 25cl.	4 Euro
Aqua Panna 25cl.	4 Euro
San Pelligrino 50cl.	7 Euro
Aqua Panna 50 cl.	7 Euro
San Pellegrino 100cl.	12 Euro
Aqua Panna 100cl.	12 Euro

# De kwaliteit van Doyy Caviar Gold

Kaviaar van de hoogste kwaliteit en smaak.

Doyy Caviar Royale Gold. De Gold kaviaar is een unieke kaviaar van de Huso Dauricus.

Door de excentrieke kleur en smaak is de Royale Gold kaviaar een unieke beleving om heerlijk van te genieten. Exclusief bereid door onze 'Caviar Master' Ilham Iskenderov.

De kaviaar heeft een prachtige glimmende gouden tint, met een duidelijk aanwezig 'oog'. Het is een zeer licht ziltige, maar vooral uiterst boter-romige kaviaar, met een zéér lange aromatische nasmaak van o.a. (cashew) noot.

De Caviar Royale Gold is een speciaal geselecteerde kaviaar op basis van kleur en diameter. Alleen de best geselecteerde kaviaar is goed genoeg om de naam 'Royale Gold' te dragen. De kaviaar heeft een diameter van 3 mm en een perfect gouden kleur.

De Royale Gold kaviaar is afkomstig van de hybride Huso Dauricus, een steur die meer dan 5 meter lang kan worden en meer dan 1000kg weegt. De volwassen vrouwelijke vis begint na 10-14 jaar kuit te schieten, en doet dit slechts om de 4 jaar.

De Huso Dauricus is de enige steur naast de Huso Huso die ook zelf vis eet. Dit zorgt voor een unieke smaak van de kaviaar.

Door de unieke behandeling van de kaviaar en het gebruik van enkel natuurlijke producten tijdens het oogsten en wassen komt de smaak van deze kaviaar volledig tot zijn recht. De kaviaar is met een lage hoeveelheid zout gewassen om de natuurlijke smaak te behouden. Er worden geen conserveringsmiddelen als Borax toegevoegd tijdens de bereiding.

U proeft de kaviaar zoals deze behoort te zijn.

**Pommes Moscovite style Doyy Royale Gold Caviar (25gr.)      110 Euro**

Smeurige aardappelpuree met zure room en vers geklopte mousselinesaus.

Purée de pommes de terre avec crème aigre et sauce mousseline fraîchement fouettée.

**Pommes Moscovite style Doyy Royale Gold Caviar (50gr.)      180 Euro**

Smeurige aardappelpuree met zure room en vers geklopte mousselinesaus.

Purée de pommes de terre avec crème aigre et sauce mousseline fraîchement fouettée.

**Geduld, hier wordt nog gekookt niet opgewarmd.  
Patience, ici en cuire encore on chauffé pas.**

## Voorgerechten – entrées

Artisanale garnaalkroketten 25 Euro  
Handgepelde Zeebrugse garnalen, mesculen slaatje en gefrituurde peterselie.  
Croquettes de crevettes artisanales  
Crevettes Zeebrugoise pluche à la main, salade mesculen, persil frit.

Sint-jacobsvruchten uit Dieppe 35 Euro  
Gebakken, butternut, cantharel en vers geklopte mousselinesaus.  
Coquilles Saint-Jacques de Dieppe  
Cuir, butternut, girolles et sauce mousseline fraîchement fouettée.  
\*Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 45 Euro


Gerookte Noorse zalm 28 Euro  
Twee keer gerookt ; op padoukhout en vanille, gemarineerde zeealgen.  
Saumon fumé norvégien  
Fumé deux fois ; aux bois de padouk et vanille, algues marines marinées.  
\*Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 45 Euro

Jamon de Belotta Pata Negra (100gr.) 45 Euro  
100% zuivere Belotta ham, 40 maanden gerijpt, handgesneden door Cortador.

Gillardeau oesters (M3) geserveerd op ijs. (6 stuks) 35 Euro  
Hûîtres Gillardeau servir sur glace. (6 pièces)

Mechelse Asperges AA VG 30 Euro  
Gestoomd, ei, boter, morieljes, Belotta Pata negra  
Asperges de Malines AA HG 40 Euro  
Vapeur, œuf, beurre, morilles, Belotta Pata negra.

Handgepelde grijze Zeebrugse garnalen. 35 Euro  
Tomaat garnalen style.  
Crevettes grises Zeebrugoise epluchées à la main.  
Tomates crevettes style.

Langoustines<sup>oo</sup> uit IJsland  35 Euro  
Gebakken in de knoflook, ui, wilde champignon, rode pigment en tuinkruiden.  
Langoustines<sup>oo</sup> d'Islande  
Cuites à l'ail, à l'oignon, au champignon sauvages, le pigment rouge et fines herbes.

**Enkel voorgerechten worden niet geserveerd.  
Seules les entrées ne sont pas servies.**

# Hoofdgerechten – plats

Ijslandse kabeljauwhaas Royal 2 bereidingen; gebakken en gestoomd, asperge, jonge wortel, prei, handgepelde grijze garnalen en vers geklopte mousselinesaus. Filet de cabillaud Islandais Royal 2 préparations; au four et à la vapeur, asperges, carottes, poireaux, crevettes grises epluchées à la main et sauce mousseline fraîchement fouettée. *Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 45 Euro	40 Euro
Noordzeetong (500gr.) Gebakken in de hoeveboter, slaatje en Belgische frieten. Sole mer du nord “Meunière” Cuire au beurre de ferme, salade et frites Belge.	50 Euro
Wilde Noordzee Tarbot Gegrild op de graat, asperges, romanesco, babywortel, vers geklopte Mousseline. Turbot sauvage de la mer du Nord Grillé, asperges, romanesco, babycarotte, sauce mousseline fraîchement fouettée. *Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 45 Euro	68 Euro
Wilde rivierpaling in het groen. Anguille de rivière sauvage aux verts.	45 Euro
Handgepelde grijze Zeebrugse garnalen. Tomaat garnalen style. Crevettes grises Zeebrugoise epluchées à la main. Tomates crevettes style.	55 Euro
Filet van jonge Anjou duif Asperges, jonge wortel, romanesco, doperwten, portsaus. Filet de jeune pigeon d'Anjou Asperges, jeune carotte, romanesco, petits pois, sauce au porto.	45 Euro
Winter truffel (Melanosporum) Verse pasta, boter, Parmezaan kaas. Truffe d'hiver (Melanosporum) Pâtes fraîches, beurre, Parmesan.	45 Euro

Als u vragen heeft over allergenen, gelieve ons dit te melden.

## DE BESTE VLEESSOORTEN TER WERELD VOOR U GESELCTEERD

### Rubia Gallega rundsvlees

100 % Premium Galician beef.

Dit Spaans Iberisch rund heeft een spectaculaire smaak en is ook nog eens gezond. De runderen van het Rubia Gallega ras kenmerken zich door de hoge intramusculaire vetten. (natuurlijke vetten die zorgen voor de zeer mooie marmering in het vlees)

Door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietwat zilte smaak wat de grootste Spaanse sterrenchefs en ik ten zeerste weten te appreciëren.

\*FILET PUR 50 Euro

\*ENTRECÔTE 14 DAGEN GERIJPT / DRY AGED 55 Euro

\*Geserveerd met een slaatje, pepersaus of béarnaise.

\*Servi avec une salade, sauce poivre concassé ou béarnaise.

### Japanse Wagyu uit perfectuur Gumna.

De enige echte Japanse Wagyu, het beste vlees ter wereld. Uniek in België.

Alleen de 100% raszuivere Japanse Black Wagyu komt in aanmerking voor ons restaurant. Gekweekt en geslacht in Japan. Tot begin 2015 was het zelfs verboden om dit uitzonderlijk vlees uit te voeren vanuit Japan. Het meest exclusieve stuk rundsvlees ter wereld spreekt tot de verbeelding en zal u tot een onovertroffen culinaire ervaring leiden.

Wij zijn dan ook fier dat wij deze enige echte Wagyu A5+ (A5+ is de degradatie van de kwaliteit die tot vroeger enkel en alleen voor de keizerlijke familie bestemd was.) uit Japan mogen aanbieden.

Het Wagyu rund, die gemasseerd en gevoederd wordt met granen van de sake wijn brengt een marmering (streepjes vet als marmer) voort, die uniek is. (smelt op de tong) Die marmering zorgt voor een spectaculair mondgevoel en een subtiel pallet aan smaken.

Seul le wagyu noir Japonais de 100% de race est éligible au notre restaurant.

Cultivé et abattu au Japon. Jusqu'au début de 2015, il était même interdit d'exporter cette viande exceptionnelle du Japon. Le Morceau de boeuf le plus exclusif au monde fait appel à l'imaginaire et vous mènera à une expérience culinaire inégalée.

Le boeuf de wagyu apporte une marbrure (tirets de graisse comme le marbre) sur qui est unique, finement divisé. Ce persillage crée une sensation en bouche spectaculaire et une palette subtile de saveurs.

\*JAPANESE WAGYU A5 Grade 10 BMS FILET PUR 165 Euro

\*JAPANESE WAGYU A5 Grade 10 BMS ENTRECOTE 165 Euro

# Degustatiemenu – menu dégustation

Degustatie van Gillardeau oesters.

Dégustation d'huîtres Gillardeau

Sint-jacobsvruchten uit Dieppe.

Gebakken, butternut, cantharel en vers geklopte mousselinesaus.

Coquilles Saint-Jacques de Dieppe.

Cuir, butternut, girolles et sauce mousseline fraîchement fouettée.

\*Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 45 Euro

Mechelse Asperges AA

Gestoomd, ei, boter, morieljes, Belotta Pata negra

Asperges de Malines AA

Vapeur, œuf, beurre, morilles, Belotta Pata negra

Langoustines<sup>oo</sup> uit IJsland 

Gebakken in de knoflook, ui, wilde champignon, rode pigment en tuinkruiden.

Langoustines<sup>oo</sup> d'Islande

Cuites à l'ail, à l'oignon, au champignon sauvages, le pigment rouge et fines herbes.

Filet van jonge Anjou duif

Asperge, jonge wortel, romanesco, doperwten, portsaus.

Filet de jeune pigeon d'Anjou

Asperges, jeune carotte, romanesco, petits pois, sauce au porto.

Halfmoon

Amandelbiscuit, ganache van chocolade, frambozenmousse, yoghurt en basilicum.

Biscuit amande, ganache chocolat, mousse framboise, yaourt et basilic.

Het degustatiemenu wordt enkel geserveerd voor minimum 2 personen.

Le menu dégustation n'est servi que pour un minimum de 2 personnes.

Degustatiemenu 6 gangen 145 Euro per persoon

Aangepaste wijnen 75 Euro per persoon. (minimum 2 personen)

Het degustatiemenu kan niet gewijzigd worden.

Le menu de degustation ne peut pas être modifié.

**Reservatie : 050 60 89 75**

**[www.restaurantluxoknokke.com](http://www.restaurantluxoknokke.com)**

## Nagerechten – desserts

Tiramisu Mascarpone, Amaretto, koffie	13 Euro
Dame Blanche Vanille ijs met verse warme chocolade saus.	15 Euro
Halfmoon Amandelbiscuit, ganache van chocolade, frambozenmousse, yoghurt en basilicum. Biscuit amande, ganache chocolat, mousse framboise, yaourt et basilic.	20 Euro
Lounge Bar Amandelbiscuit, ganache van chocolade, Cake Passie/Mango, Macaron de Paris Gepofte Rijst, Witte Chocolade, Mini Sfera Exotisch en Caramel. Biscuit amande, ganache chocolat, Cake Passion/Mangue, Macaron de Paris Riz Soufflé, Chocolat Blanc, Mini Sfera Exotique et Caramel.	20 Euro
Cafe Glacé Mokka ijs en Illy café	15 Euro

### Thee/kruidenthee – Thé/infusions

5 Euro

Earl Grey (zwarte thee met bergmot) – Oriental (passievrucht, perzik) –  
Jardin bleu (rabarber en aardbei) – 4 fruits rouges – Touareg (groene thee met munt) –  
Breakfast (darjeeling)- Ceylon (zwarte thee met citrus) – Assam (zwarte thee) –  
Sept parfums (floraal) – kamille bloesem – Lapsang Souchong (gerookt) –  
Yunnan (kersen vanille).- Paul&Virginie (vanille met framboos) – Pomme d'amour (appel)

### Koffie – cafés by Illy

Illy Lungo (80ml)	5 Euro
Illy espresso (40ml)	5 Euro
Illy Decafeine	5 Euro
Illy Cappuccino	6 Euro
Illy Late Machiatto	6 Euro
Irish – Italian – French coffee	15 Euro



## TO FINISH A PERFECT MEAL...

### AFTERDRINKS

Amaretto di Serrano	10 Euro
Lemoncello	10 Euro
Baileys	10 Euro
Cointreau	10 Euro
Grand Marnier	12 Euro
Sambucca	10 Euro
Poire Williams	10 Euro
Porto red LBV	8 Euro
Coupe Champagne	18 Euro

### GRAPPA LEVI SERAFINO

Classica Bianca	15 Euro
Moscato	15 Euro
Barolo	18 Euro

### CALVADOS & COGNAC

Calvados VSOP Boulard	15 Euro
Calvados VS Père Magloire	12 Euro
Cognac VS Martell	12 Euro
Cognac VSOP Martell	15 Euro
Cognac XO Hennessey	35 Euro

### RUM

Bacardi white superior	9 Euro
Bacardi Gold	9 Euro

### VODKA

Absolut	9 Euro
Grey Goose Premium vodka	12 Euro

### WHISKY

Blends	
J&B (UK)	9 Euro
William Lawson Super spiced (UK)	9 Euro
Johnny Walker Red label (UK)	9 Euro
Johnny Walker Black label (UK)	12 Euro
Four Roses Bourbon (USA)	12 Euro

### Single malts

Macallan Amber (Speyside UK)	16 Euro
Macallan 12 Years (Speyside UK)	20 Euro
Highland park 12 Years (Orkney UK)	16 Euro
Oban 14 Years (Highland UK)	18 Euro
Chivas Regal 12 Years (Highland UK)	15 Euro

Supplement frisdrank 4 Euro, verse jus 6 Euro.

L

U

X

O

# OUDEJAARSAVOND MENU

## MENU DE REVEILLON

Kreeftenbisque

\*\*\*

Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe  
Gebakken, butternut, cantharel  
Coquilles Saint-Jacques de Dieppe  
Cuir, butternut, girolles

\*Supplement Doyy Royale Gold Caviar 10gr. 45 Euro

\*Supplement zwarte truffel / truffe noir 25 Euro

\*\*\*

\*Pommes Moscovite style Doyy Royale Gold Caviar (25gr.)

Smeurige aardappelpuree met zure room en mousseline saus  
Purée de pommes de terre avec crème sure et sauce mousseline.

\*\*\*

Ganzenlever

Gebakken, gekarameliseerde appelen, cantharel.

Foie gras d'oie

Cuir, Pommes caramélisées, girolles

\*\*\*

Reefilet uit onze Ardennen

Witloof, wilde champignon, butternut, portsaus, amandelkroket.

Filet de chevreuil de nos Ardennes

Chicon, champignons sauvage, butternut, sauce porto, croquette aux amandes

\*\*\*

New years eve dessert

Ganache, chocolade, basilicum, yoghurt Ganache, chocolat, basilic, yaourt

OUDEJAARSAVOND MENU : 145 Euro

Aangepaste wijnen menu 4 gangen : 75 Euro

\*supplement Pommes Moscovite : 110 Euro

Aangepaste wijnen menu 5 gangen : 95 Euro

Enkel dit menu wordt geserveerd op oudejaarsavond.