

HERBERT ROBBRECHT



9120 Vrasene, Hogenakker 1 • tel.: 03-755 17 75, fax: 03-755 17 36

e-mail: info@herbertrobbrecht.be, internet: www.herbertrobbrecht.be

De heer Robbrecht Herbert



Keuken: Frans-Belgische, klassiek-moderne, vegetarische schotels • CHEF: Robbrecht

Herbert • KEUKEN open van 12.00 tot 14.30 en van 19.00 tot 21.00 • SLUITINGSDAG:
di-av, za-mid, do • VAKANTIE: 16/7-8/8, paasvakantie

Prijzen: A LA CARTE: 58 € • DAGSCHOTEL: 32 € • LUNCH: 32 € • MENU'S van 35 € tot 54 € •

DRANKEN: aperitief: 9 €, glas huiswijn: 5 € • KINDERMENU • TRAITEUR

Specialiteiten: Oesters in zee-egelroom (25 €) • Asperges met koningskrab en gepocheerd ei

(25 €) • Oosterscheldekreeft in de oven met citroen (30 €) • Duifje uit Anjou (27 €) •

Vanillebiscuit met frambozen en chocolade met een karamel van thee (10 €)

Accommodatie: feestzaal (80 pers.), seminarie-infrastructuur (30 pers.), parkeerruimte,
voorzieningen voor gehandicapten, rookvrije ruimte

Speciale activiteiten: thema-avonden, wijndegustaties

Decor: luxueus

Herbert Robbrecht werkt met topproducten, maar tracht niettemin de hand te houden aan de prijzen. In zijn menu 'Adagio des terroirs' (54 euro) kan hij zich ten volle uitleven: sashimi van zeebaars en koningskrab uit de Barentszee met een parfait van zee-egel en pastinaak, ziltige zeekraal en een gelei van ossenstaart met soja; gamba met een frisse tartaar van bloemkool en Provençaalse brouille; heilbot met risotto van inlandse asperges, voorjaarszwammen, tempura van lamsoren en gevogeltejus afgewerkt met olie van pistachenoten; botermals gebraden melkkalf uit de Limousin met een kroketje van de zwezerik, geglaceerde groenten en extract van de schenkel met aroma van zachte look. De chef maakt het zich bepaald niet gemakkelijk. Meer zelfs, eet je van de kaart, dan kun je het nagerecht als zoete tapa's laten serveren.