



Onze groepsarrangementen zijn te bestellen vanaf 10 personen. Het menu wordt te allen tijden aan de gasten aan tafel voorgesteld en besproken. Indien er eventuele uitzonderingen of dieetwensen zijn houden wij hier uiteraard rekening mee.

## BITES & APERITIEF

### OYSTERS

Naturel | 3

Gratin | 4

Oriëntal | 4

### BITES

Duck springroll | 5 pieces | 8.50

Iberico Kroketjes | 5 pieces | 8,50

Pata Negra | 50 gr | 15.75

Takoyaki Octopus | 5 pieces | 14.50

## WINES

### BY GLASS

Bijpassende wijnen | 8 per glas

Bijpassende BOB-Wijnen | 5 per glas

## LUNCH

### DE LUYTERVELDE BUSINESS MENU

*Twee gangen lunchmenu*

32.50

### PROEVERIJ VAN ONZE KAART

*Vijf gangen amuse menu*

49.50

## ONZE MENU'S

### MENU A - 55,00

Tartaar Zeebaars - Oestercreme - Avocado - Kiwano - Venkel  
Pieterman - Beurre Noisette - Kappertjes - Tomaat - Risotto Basilicum  
Grain Fed Flat Iron - Boerenkool - Biet - Ui - Hazelnoot - Garam Masala  
Dessert De Luytervelde

### MENU B - 65,00

Tartaar Zeebaars - Oestercreme - Avocado - Kiwano - Venkel  
Pieterman - Beurre Noisette - Kappertjes - Tomaat - Risotto Basilicum  
Kabeljauw - Lardo - Tappioca - Oriëntaals - Miso  
Grain Fed Flat Iron - Boerenkool - Biet - Ui - Hazelnoot - Garam Masala  
Dessert De Luytervelde

### MENU C - 77,50

Tartaar Zeebaars - Oestercreme - Avocado - Kiwano - Venkel  
Krab - Curry - Pompoen - Quinoa Gold - Rode peper  
Pieterman - Beurre Noisette - Kappertjes - Tomaat - Risotto Basilicum  
Kabeljauw - Lardo - Tappioca - Oriëntaals - Miso  
Grain Fed Flat Iron - Boerenkool - Biet - Ui - Hazelnoot - Garam Masala  
Ganzenlever - Suikerbrood - Chocolate - Pruin  
Dessert De Luytervelde

# LUYTERVELDE

CASUAL FINE DINING | WINE | BAR