



|           |              |
|-----------|--------------|
| Monday    | Closed       |
| Tuesday   | 6pm. - 12am. |
| Wednesday | 6pm. - 12am. |
| Thursday  | 6pm. - 12am. |
| Friday    | 6pm. - 12am. |
| Saturday  | 6pm. - 12am. |
| Sunday    | Closed       |

## Glass

Vlaamsekaai 40

[info@glassantwerp.be](mailto:info@glassantwerp.be)  
[www.glassantwerp.be](http://www.glassantwerp.be)

We are committed to this cuisine and these wines that favors substance over effect. Because the only effect that matters to us is the emotion you feel.

Wouter Van Tichelen, chef GLASS.

## Early Evening Menu - €45 pp.

Als u aankomt tussen 18.00u & 18.30u serveren we een Voorgerecht - Hoofdgerecht en mini dessert naar keuze van de chef samen met een illy koffie, waters inbegrepen.

Onze menukeuze is gebaseerd op het voorstel van onze chef Wouter. Helaas zijn er geen uitzonderingen of aanpassingen hierop mogelijk.

### Voorgerecht

### Hoofdgerecht

ILLY koffie met een mini dessert.  
Water inbegrepen.



Ask our wine list by the GLASS & suggestions.

Watertap included.

Helaas kunnen we geen rekening houden met alle mogelijke allergieën. Doch overleg steeds met een van onze medewerkers wat er mogelijk is qua mogelijkheden om u een heerlijke avond in GLASS te bezorgen.

## Voorgerechten

COQUILLES Dieppe €24  
Gerookte Paling - Avocado - Radijs

BOSPADDESTOELEN €23  
Vin Jaune - Koshihikari rijst - Kastanjes

ZEEUWSE PLATTE OESTERS €19  
Kwarteleitjes - Champagne - Spinazie  
Supplement: Imperial Heritage Kaviaar per 10gr- €25

KALFSZWEZERIJK €28  
Witloof - Chardonnay - Verjus

## Hoofdgerechten

KABELJAUW "Noordzee" €28  
Zurkel - hand gepelde grijze garnalen -Wulken

HERTENKALF "Candroz" €34  
Jeneverbes - Witloof - Knolselder

HERFSTGROENTEN €27  
Spelt uit Waterloo - Duindoornbes - Kweepeer

HAAS "Van bij ons" €36  
Civet - Aardpeer - verse frietjes

## Desserts & Kaas

DAME BLANCHE €15  
Warme Chocolade - Vanille uit Tahiti - Room & Melk "Hollebeekhoeve"

CHOCOLADE Van Dender €15  
Taart - Mokka - Gekruide Rum

CLEMENTINES "Corsica" €15  
Sorbet - Meringue - Timut peper

BRILLAT SAVARIN AFFINE €15  
Kaki - Coteaux de Layon - Gekiemde granen