



# kookeet

28-29-30 SEPTEMBER 2013  
'T ZAND BRÜGGE

BRUGGE

BRUGGE  
PLUS

Das gastronomische Event Kookeet wird in diesem Jahr bereits zum dritten Mal veranstaltet. Sterne-Chefkoch Geert Van Hecke des mit drei Sternen ausgezeichneten Restaurants „De Karmeliet“ ist Pate von Kookeet und gewährleistet gemeinsam mit Spitzen-Chefkoch Patrick Devos und „Shock-o-latier“ Dominique Persoone die Qualität des Events. Alle 29 teilnehmenden Chefköche aus Brügge gehören zur kulinarischen Spitze. Gastchefkoch in diesem Jahr ist Wout Bru.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag, den 28., Sonntag, den 29. und Montag, den 30. September, jeweils ab 11 Uhr.  
Die Gerichte sind bis 21 Uhr erhältlich. Die Bar schließt um 21.30 Uhr.  
Der Eintritt zum Zeltdorf ist kostenlos.

## ZELTDORF IM 'T ZAND

Im stilvollen Zeltdorf im 't Zand gibt es Platz für dreißig Esstische, zwei Weinstände, einen zentralen überdachten Bereich, eine Champagner-Bar und ein Zelt für die kostenlosen Kochvorführungen. Im 't Zand gibt es auch Toiletten (gegen Bezahlung).

## PREISE

Die Gerichte kosten 4, 6 oder 8 Euro. Jetons kosten 2 Euro und können sowohl für Getränke als auch für Essen verwendet werden. Es wurden 2 Kassen im 't Zand vorgesehen. Wir akzeptieren Bargeld, Bancontact (Maestro), Visa und Mastercard. Jetons werden von 11 Uhr bis 20.30 Uhr verkauft. Verkaufte Jetons werden nicht zurückgenommen.



## TEILNEHMENDE RESTAURANTS

<b>1</b>	<b>La Tâche</b>	Krokette aus Zeebrugger Garnelen, Petersilienpaste, Zitronen-Gel mit knusprig gebratenen Garnelenköpfen	€ 6
<b>2</b>	<b>Assiette Blanche</b>	Im eigenen Haus gepulte graue Garnelen, cremige Kartoffelmousse mit Haselnussbutter, bei 64 °C pochiertes Ei vom Bauernhof	€ 6
<b>3</b>	<b>Sans Cravate*</b>	Chicken Run: knusprige Hühnerflügel, thailändische Crème fraîche und Tigermilch	€ 6
<b>4</b>	<b>De Mangerie</b>	„Fusion“ Nudelsalat mit Huhn vom Bauernhof aus Damme, Mango und Papaya, Spieß mit flämischem Kaisergranat	€ 6
<b>5</b>	<b>Guillaume</b>	Jakobsfrucht, Risotto, Trüffel und Räucherente Oder vegetarisch: frittierte Krokette mit Champignons, Risotto, Trüffel und Rodenbach-Käse	€ 6
<b>6</b>	<b>Zeno</b>	Kalt geräuchertes Kalbstatar, Sauerampfer, Radieschen und dicke Pommes frites	€ 6
<b>7</b>	<b>Patrick Devos</b>	Makrele und Matjeshering, Mousse aus Buttermilch, Flan mit Basilikum, Tomatengelee und kandiertem Gemüse Vegetarisch: Quinoa mit Kräutermischung statt Fisch.	€ 6 € 4
<b>8</b>	<b>Pâtisserie Academie</b>	Lauwarme Clafoutis mit roten Früchten und Rhabarber, Sorbett aus Quark mit Vanille Espuma und knusprigem Keks	€ 6
<b>9</b>	<b>D's Deldycke Traiteurs</b>	Fish Bun, Tatar nach flämischer Art, Käse „Oud Brugge Prestige“ und Rucola	€ 6
<b>10</b>	<b>Servaas Van Mullem</b>	Schokoladen-Brownie mit Pecannüssen, Aprikosen in Vanillesirup, Mandelsahneis, Coulis von Mango und Passionsfrucht	€ 4
<b>11</b>	<b>Chez Olivier</b>	Vitello tonnato mit kandierter Zitrone und Kapernkonfitüre	€ 6
<b>12</b>	<b>Bistro Refter</b>	Lackierter Bauchspeck „Duke of Berkshire“ mit Salat nach orientalischer Art	€ 6
<b>13</b>	<b>De Karmeliet***</b>	Königskrabbe, Räucherhuhn und Gänseleber in Reispapier mit marinierten Auberginen	€ 8
<b>14</b>	<b>Tanuki</b>	Okonomiyaki: Japanischer herzhafter Gemüse-Eierkuchen, gefüllt mit Nordseekrabben und Ingwer Vegetarisch: Japanischer herzhafter Gemüse-Eierkuchen	€ 6
<b>15</b>	<b>Chez Bru*</b> <i>Gastchefkoch</i>	Krokette aus Kabeljau-Brandade mit altem Parmesankäse und provenzalischem Olivenöl, Emulsion aus südländischer Tomate und Chorizo	€ 6
<b>16</b>	<b>Kok au Vin</b>	Knusprige, lackierte Wachtelkeulen mit Mangochutney und frischem Kohl	€ 4
<b>17</b>	<b>Bhavani</b>	Aloo tikki chole: Nordindische gewürzte Kartoffelpastete und Chole (Kichererbsencurry) mit Tamarinde-Dattel-Chutney, Minz-Koriander-Chutney und frischem Joghurt aus Zerkegem	€ 4
<b>18</b>	<b>The Chocolate Line</b>	Schokostuten: Eis aus Hefe, Crumble von Vollkornbrot, Schokoladenschnitte und Karamellsauce	€ 6
<b>19</b>	<b>De Jonkman**</b>	North Sea-Nudeln mit Tomate, Zwiebel und Choron-Sauce	€ 6
<b>20</b>	<b>Rock-Fort</b>	Royal 'Dog' with cheese: Brötchen, Huhn vom Bauernhof, Mangalica-Schwein, gepökelter Spitzkohl, Senfkaviar, Käse „Oud Brugge“	€ 6
<b>21</b>	<b>Tête Pressée</b>	Die vergessenen Teile des Holstein-Rinds: Speck, Bouillonfleisch und Schwanz	€ 6
<b>22</b>	<b>'t Zwaantje</b>	Gebratene Jakobsmuscheln mit Pastinake und exotischer Buttersauce mit Schokolade aus der Dominikanischen Republik	€ 6
<b>23</b>	<b>Goffin</b>	Tatar von im Haus geräuchertem Lachs, Herzmuscheln, Dillcreme, Granité aus Estragon, Avocado und rotem Sauerampfer	€ 6
<b>24</b>	<b>Hertog Jan***</b>	Crème aus „Brugse Blomme“-Käse mit knusprigen Zwiebeln, Polderkartoffel und Herbsttrüffel	€ 6
<b>25</b>	<b>Aneth</b>	Grevelinger Auster, graue Garnelen und Garnelenjus, junger Spinat und neue Kartoffeln	€ 6
<b>26</b>	<b>Lieven</b>	„Rasiermesser“ nach Art von Lieven: Tomate, Zucchini, Crème aus Basilikum, Crunch mit Brotkrumen, Lauch und Olivenöl	€ 6
<b>27</b>	<b>Den Dyver</b>	Broiler, geräuchert auf Rodenbach-Tonnen, marinierte Gurke und gerösteter Sesam, Chicorée in Geuze-Bier, Cocktail von Sauerkirschenbier und Campari	€ 4
<b>28</b>	<b>De Visscherie</b>	Gänseleber, Krabbe und Kaisergranat	€ 6
<b>29</b>	<b>Den Gouden Karpel</b>	Heilbutt, mariniert und geräuchert auf Eiche, Auster aus Grevelingen nach asiatischer Art (ohne Auster: € 4)	€ 6
<b>30</b>	<b>Traiteur Geers</b>	Yin Yang deluxe: Salsa von gerösteter Tomate, Crumble von Entrekôte und Crispy pens auf Teppanyaki, frischer Käse vom Bauernhof mit eingelegter Zucchini und Mikro-Salat	€ 4