

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Tartaar van asperges, bieslook, zalmkaviaar en Crème d'Isigny	19,50
Aspergeroomsoep met gerookte zalm	11,00
Asperges op Vlaamse wijze ✓	17,00
Asperges met gerookte zalm en mousseline	21,00

HOOFDGERECHTEN

Asperges op Vlaamse wijze met krieltjes ✓	27,00
Zalmfilet met mousseline, asperges en krieltjes	34,00
Zeebaarsfilet met zalf van groene asperges, gebakken paprika en kruidenpuree	30,00
Lamsfilet met sjalotsaus, asperges en gratin dauphinois	34,00
Pasta met duo van asperges en geitenkaascrème ✓	26,50
Salade met gebakken asperges, scampi , frambozendressing en brood	30,00




WIJNTIP




Charles Muller & Fils (witte wijn)

6,00/glas; 27,50/fles

Symbiose (rode wijn)

6,30/glas; 29,00/fles

 Pinot blanc
 Vlotte en compacte frisse smaak met een fruitige afdronk
 Perfect bij slaatjes en asperges

 Cabernet Sauvignon / Syrah
 Volle wijn met aroma's van veel fruit, hoog tanninegehalte
 Lekker bij pasta en lamsvlees, maar ook bij rundsvlees

DESSERTEN

Chocoladefantasie met vanille ijs	11,00
Café glacé met granité van koffie en slagroom	10,00