

Menu Primavera Avond

Voorgerechten

Duo kaas- en garnaalkroket	16.00
Cappuccino van Aspergesoep en zalm bieslook basilicum-olie	17,20
Krokante kikkerbillen geglaceerd in een gekruide tomatenboter	15,80 24,80
Carpaccio van zucchini honingtomaten hazelnoten feta balsamico-parels	17,80
Asperges à la flamande	22,80 30,50
Gekarameliseerde witte asperges noten-salsa aspergemousse gel van Granny Smith peterselie-olie serranoham krokantje	23,80 31,50

Hoofdgerechten

Macaroni met ham en kaas op de wijze van de chef	16,50
Gegrilde BBQ-kipfilet burger sla komkommer rode ui tomatensalsa crispy ui huisbereide burgersaus frietjes	21,50
Houtskool gegrilde tournedos met gemengd slaatje	29,50
Salade met licht gerookte asperges home-smoked Gravad Lax dille noten oosterse salsa Granny Smith gel	24,00 31,80

Paella van asperges met vis | edamame | spinazie | broccoli | gel van
schaaldieren | espuma van curry | krokantje van limoenbladeren 34,80

Gegrilde kalfsteak 37,50
knolselderij | wortel | hazelnoot | tuinkruiden crumble | kruidige kalfsjus

Desserten

Appelstrüdel | crumble van karamel | vanille-ijs | slagroom 10,00

Tiramisu op wijze van de chef 12,50

Dame blanche | ambachtelijke chocoladesaus | krokant noisette 12,50

Panna cotta van rabarber op wijze van de chef 14,80
frambozen | aardbei | crème Anglaise

Moelleux van chocolade op wijze van de chef 15,00